



Die Balearen

Ludwig Salvator (Archduke of Austria)

Span 3417.5



Harvard College Library

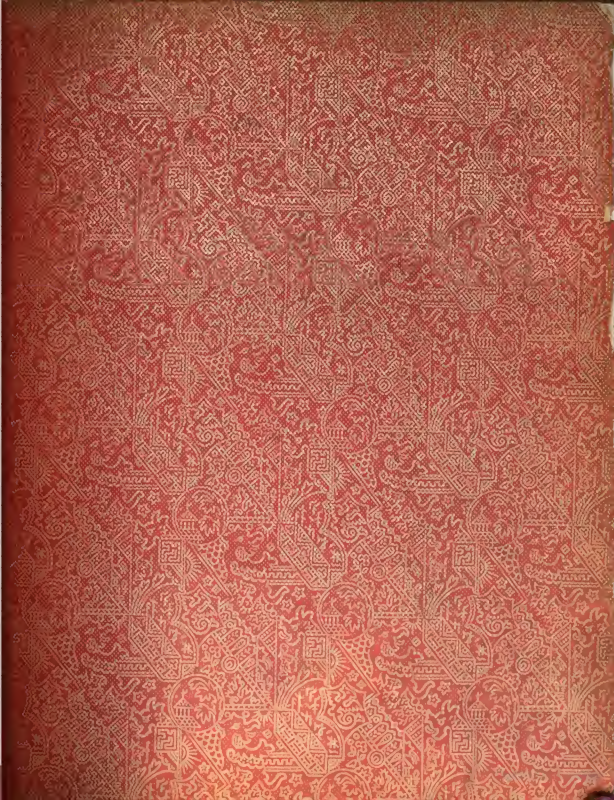
FROM THE

BRIGHT LEGACY.

Descendants of Henry Bright, Jr., who died at Water-
town, Mass., in 1606, are entitled to hold scholarships in
Harvard College, established in 1830 under the will of

JONATHAN BROWN BRIGHT
of Waltham, Mass., with one half the income of this
Legacy. Such descendants failing, other persons are
eligible to the scholarships. The will requires that
this announcement shall be made in every book added
to the Library under its provisions.

Received 17 Feb. 1897.



DIE BALEAREN.



Die
B A L E A R E N

Geschildert in Wort und Bild

von

ERZHERZOG LUDWIG SALVATOR

Erster Band



Würzburg und Leipzig

K. u. K. Hofbuchhandlung von Leo Woerl

1897.

~~I.5213~~

Span 3417.5



1837
(17)

VORWORT.

Wenige Jahre sind verflossen, seitdem ich die eingehende Beschreibung der Inselgruppe der Balearen in einem umfassenden Werke zum Abschluss gebracht habe. Es ist seitdem öfter das Ansuchen an mich gerichtet worden, ich möge das darin niedergelegte Material wissenschaftlicher, beschreibender und illustrativer Art auch weiteren Kreisen zugänglich machen. Ich habe mich gern entschlossen, diesem Wunsche Rechnung zu tragen und liess durch den Verlagsbuchhändler Leo Woerl die vorliegende Ausgabe herstellen, in der die wichtigsten Angaben, die auf allgemeines Interesse Anspruch machen können, sowie der grösste Theil der Illustrationen Aufnahme fanden, während ein grosser Theil statistischen Materials, sowie verschiedene Daten von mehr localer Art in Wegfall kamen.

Der Zweck, den ich bei Herausgabe dieses Werkes verfolgte, ist nicht zum wenigsten darin zu suchen, dass ich dem Lande, in dem ich so angenehme Stunden der Erholung verlebte, den Ausdruck meiner Dankbarkeit übermitteln wollte. Denen, welche die Inseln nicht kennen, werden diese Blätter eine Vorstellung ihrer landschaftlichen Reize geben, jenen, die sie durchwandert und die klare, durchsichtige Luft ihrer Berge genossen haben, mögen sie willkommene Erinnerungsblätter sein, wenn sie auch natürlich im Vergleich zur leuchtenden Wirklichkeit nur wie ein blosser Schatten erscheinen. Sollten sie dazu beitragen, in weiten Kreisen die Kenntnisse über jene herrlichen Gegenden zu verbreiten, so würde dies des Verfassers schönster Lohn sein.

Häufig habe ich mehr meinem Bleistift als meiner Feder vertraut und mich deshalb bemüht, in einer grossen Anzahl von Bildern sowohl den landschaftlichen Charakter und die Kunstdenkmäler jener Inseln, wie auch das häusliche Leben, die Trachten und die Gebräuche ihrer Bewohner möglichst getreu darzustellen.

Zum Schlusse fühle ich mich gedrungen, allen denen, die entweder durch mündliche oder briefliche Mittheilungen zur Vervollständigung meiner Arbeit beitragen, meinen Dank auszusprechen. Ich vermag hier nicht jeden Einzelnen anzuführen, von Manchem ist mir auch der Name entfallen, ihr Andenken aber wird in mir nie verlöschen. Ganz besonders aber bin ich zu Dank verpflichtet und kann nicht umhin, die Namen hierher zu setzen der Herren: Don Francisco Manuel de Herreros, Director des Instituto Balear, der Brüder Dⁿ Lorenzo Prieto, Anwalt und Dⁿ Francisco Prieto, Ingenieur, des Priesters Dⁿ Francisco Cortona, Mahon, Dⁿ José Maria Quadrado, Archivars des Königreichs Mallorca, Dⁿ Emilio Pou, Chef-Ingenieurs der Balearen, Dⁿ Teodoro Alcover, Chefs des Domcapitels, Dⁿ Franc. Cardona, Juan Fond, Juan Pons y Soler, Rafael Prieto, Juan J. Rodriguez und Juan Taltavall.

Auch die Leiter der verschiedenen Regierungsbehörden stellten mir in dankenswerther Weise jedes gewünschte Material zur Verfügung.

An Bord der „Nixe“.

Herbst 1896.

INHALTSVERZEICHNISS DES I. BANDES.

	Seite
<u>Einleitung</u>	I
 I. Abth.: I B I Z A. 	
<u>Allgemeiner Theil.</u>	
<u>Geographisches</u>	5
<u>Geognostischer Aufbau, Flora und Fauna</u>	6
<u>Klimatische Verhältnisse</u>	11
<u>Die Bewohner</u>	12
<u>Körperbau und Charakterveranlagung</u>	12
<u>Geistige Kultur, Unterricht und Sprache</u>	13
<u>Die Trachten</u>	15
<u>Die Wohnungen</u>	18
<u>Sitten und Gebräuche</u>	20
<u>Die Geistlichkeit</u>	24
<u>Ackerbau und Viehzucht</u>	26
<u>Jagd und Fischfang</u>	34
<u>Die Schifffahrt</u>	39
<u>Handel und Industrie</u>	40
<u>Die Verkehrsmittel</u>	41
<u>Verwaltung der Insel</u>	44
<u>Spezieller Theil.</u>	
<u>I. Die Stadt Ibiza</u>	47
<u>II. Der Hafen von Ibiza</u>	56
<u>III. Das Leben in Ibiza</u>	58
<u>IV. Die Umgebungen von Ibiza</u>	64
<u>V. Nach den Salinen</u>	65
<u>VI. Nach S^o José und S^o Antonio</u>	69
<u>VII. Nach S^o Ines</u>	73
<u>VIII. Nach S^o Miguel und S^o Juan</u>	75
<u>IX. Nach S^o Eulalia und S^o Vicente Ferrer</u>	78
<u>X. Die Umschiffung der Insel</u>	81
 II. Abth.: F O R M E N T E R A. 	
<u>Allgemeiner Theil.</u>	
<u>Notizen über Lage, Grösse, Bevölkerung, Producte etc.</u>	91
 Spezieller Theil. 	
<u>I. Das Innere von Formentera</u>	95
<u>II. Die Umschiffung der Insel</u>	96
<u>III. Klippeninseln zwischen Formentera und Ibiza</u>	98
 III. Abth.: M A L L O R C A. 	
<u>Allgemeiner Theil.</u>	
<u>Lage, Oberfläche und Klima</u>	103
<u>Geognostischer Aufbau, Flora und Fauna</u>	111
<u>Geognostischer Aufbau</u>	111
<u>Die Flora</u>	113
<u>Die Fauna</u>	119
<u>Die Bewohner</u>	128
<u>Zahl der Bewohner; Hygienische Verhältnisse; Charakter der Mallorquiner</u>	128
<u>Allgemeine Bildung, Sprache und Litteratur</u>	130
<u>Unterrichtswesen, Primärschulen, Höhere Bildungsanstalten</u>	146
<u>Gesellschaften zur Pflege von Wissenschaft, Kunst und Volkswohlfahrt</u>	153
<u>Zeitungen und Zeitschriften, Bibliotheken</u>	156
<u>Religiöse Bildung</u>	157
<u>Religiöse Festlichkeiten und Gebräuche, Wallfahrtsorte</u>	161
<u>Aberglaube</u>	176
<u>Trachten der Mallorquiner</u>	178
<u>Wohnungen und Hausgeräte</u>	182
<u>Speisen und deren Zubereitung</u>	188
<u>Gebräuche bei Besuchen, Begrüssung etc. Lebensweise in den Ortschaften</u>	194
<u>Volksdichter, Volkslieder und Gesänge</u>	197
<u>Tanzunterhaltungen und Volksspiele</u>	201
<u>Wettkämpfe, Wettrennen</u>	204
<u>Theater und theatralische Vorstellungen</u>	205
<u>Carneval und Volksfeste</u>	206

	Seite		Seite
Familiengebräuche	214	Strassen, Verkehrsmittel und Herbergen	353
Märkte	215	Post- und Telegraphenwesen	362
Geistlichkeit und Adel	216	Behörden, öffentliche Anstalten	365
Der Ackerbau	220	Steuern und Abgaben	370
Allgemeines	220	Maasse und Gewichte	373
Die landwirtschaftlichen Geräthe und die Pflege des Bodens	223	Spezieller Theil.	
Die Kulturverhältnisse der Nutzbäume	233	Die Stadt Palma	375
Der Weinbau	251	Lage, Stadumwallung	375
Die Kultur des Getreides und der Hülsen- früchte und einiger anderer landwirth- schaftlichen Produkte	258	Wasserversorgung	379
Die Kunstgärtnerei	271	Strassen und Häuser	383
Die Waldkultur	272	Hervorragende öffentliche Bauwerke	388
Seiden- und Bienenzucht	280	Rundgang. Die Privathäuser und ihr archi- tektonischer Schmuck	397
Die Viehzucht	283	Kirchen und Klöster	425
Jagd und Fischerei	306	Bildungsanstalten, Bibliotheken und Samm- lungen	463
Schiffahrt und Schiffsbau	330	Der Hafen von Palma	466
Steinbrüche und Salinen	335	Das Leben in Palma	468
Industrie und Handel	341	Die Umgebung der Stadt Palma	478

VERZEICHNISS DER ABBILDUNGEN DES I. BANDES.

I. Abth.: IBIZA.

	Seite
Palmengruppe bei Ibiza	7
Männliche Trachten auf Ibiza	16
Weibliche Trachten auf Ibiza	17
Bauernhaus bei S ^{ta} Gertrudis	18
Ein Bauernhaus bei den Salinen	19
Ibizaner Musikant	22
Eine Noria bei Ibiza	30
Popa de un Falucho	37
Puerta de la Antigua casa Consistorial	38
Hof des Hauses Comasema	42
Ibiza vom Meere aus	44
Tagomago y Coste de Ibiza	45
Kleiner Hof bei dem Callejon del Gallo	48
Aufgang zum Portal	49
<u>Torre de l'Homeage von den Unterbauten des</u>	
Baluarte de S ^o Bernardo	50
Portal de las Tablas	51
Antike Statuen in Ibiza	52
Campanario de la Catedral	53
Plaza de las Herrerias	54
Häusergruppe beim Casino	55
Das Castillo vom Baluarte von S ^o Jorge aus	55
Ventana de la Casa Comasema	56
Die Carniceria vieja	57
Ibiza vom Hafen aus gesehen	58
Einfahrt in den Hafen von Ibiza	59
Isla grosa und de Botafoch	60
Eine Gasse in der Marina	61
Ein Balkon in Ibiza	62
Römische Inschrift	63
Estanque Rojo und S ^o Francisco de Paula	64
El Sulceron	67
Thal gegen Es Cubells	68
Ansicht bei Es Cubells	69
S ^o José	70
S ^o Antonio	71
<u>Landschaftlicher Charakter bei der Fuente de la</u>	
Piedra	72
<u>Aussicht von den Höhen der Strasse von S^o</u>	
Antonio	73
S ^o Miguel	75
Puertas de las Feixas	77
S ^{ta} Eulalia in der Entfernung	78
Rio de S ^{ta} Eulalia	79
<u>Aussicht von den Höhen hinter S^{ta} Eulalia</u>	80
S ^o Carlos	81
Die Einbuchtung der Salinas	82
Cabo Falcon	83
Die Inseln des Vedrá	84
<u>Die Isla del Espartal und die benachbarten</u>	
Klippeninseln	85
Felsenwände der Insel Cunillera	85
<u>Küste zwischen dem Cabo de Ubarga und dem</u>	
Hafen von S ^o Miguel	86
Cueva de los Harenques	87
Die Insel Tagomago	88
<u>Küste gegen das Cabo de Lebrell</u>	89
II. Abth.: FORMENTERA.	
Estanque del Pez	95
Pfarrrei S ^o Francisco Javier	96
Formentera von der Westseite	97
Cabo de Barbaria und die Südküste von Formentera	97
Isla d'en Pou	98
Blick auf die Dragonera bei Mallorca	99
Mallorca desde las aguns de Ibiza	100
III. Abth.: MALLORCA.	
Mallorca von der Südwestseite	104
Die Sierra vom Wege nach Valldemosa aus	105
Valle de Anmellux	106

	Seite	Seite	
<u>Das Cabo Formentor vom Canal de Menorca aus</u>	107	<u>Noria (Seitenansicht)</u>	232
<u>Capdepera von der Torre Cega aus</u>	109	<u>Ein Aujub bei Beniagual</u>	233
<u>Loxia curvirostra balearica</u>	126	<u>S' Oliverà de sa Pó</u>	235
<u>17jähriger Bauernjunge</u>	159	<u>Tafona von Comasema</u>	236
<u>21jähriger Bauernjunge</u>	159	<u>Truy aus Massnella</u>	237
<u>Alte Bauern</u>	159	<u>Tafoner major</u>	238
<u>Mallorquinerinnen</u>	160	<u>Eine Dattelpalme bei Andraitx</u>	250
<u>Alte Mallorquinerinnen</u>	162	<u>Die Weinlese</u>	252
<u>Mann aus Alaró mit grossem Filzhut</u>	162	<u>Weinpresse</u>	254
<u>Alter Mann aus Alaró mit Chamarra</u>	162	<u>Bota congregada</u>	255
<u>Männer mit Caps</u>	163	<u>Keller des Hauses Ferrer in S^{ta} Margarita</u>	256
<u>Mann mit Capot pelud</u>	166	<u>Garbatxadó mit Stricknetz</u>	259
<u>Mädchen aus Felanitx im Sonntagstost</u>	167	<u>Dreschplatz</u>	260
<u>Mallorquinerinnen</u>	168	<u>Die Reinigung des Getreides</u>	261
<u>Mädchen aus Felanitx</u>	169	<u>Die Quelle der Riers in der Coma</u>	270
<u>Frauen aus Campos mit grossem Filzsombbrero</u>	170	<u>Riesenmyrtenbäume bei Sa font de Munt von S'Arraco</u>	273
<u>Frau aus Valldemossa mit Manto Espesa</u>	171	<u>Pinie bei Rafal blanc mit der Mola de s'Escrop</u>	274
<u>Mädchen aus Galilea mit langer Manta</u>	172	<u>Immergrüne Eichen bei San Forteza von Maró</u>	275
<u>Frau im Mantel</u>	173	<u>Encina de Mossa</u>	277
<u>Bauerinnenschmuck</u>	174	<u>Mallorquinische Bienenstöcke</u>	281
<u>Esporlas</u>	175	<u>Mallorquinisches Rindvieh</u>	286
<u>Eine Gasse in Fornalutx</u>	176	<u>Barrera de Son Rapiña</u>	288
<u>Calle mayor von La Puebla</u>	177	<u>Gedeckter Cocó in der Marina de s' Aguilas</u>	289
<u>Hostal in S^{ta} Margarita</u>	179	<u>Mallorquinische Schafe</u>	290
<u>Ein Bauernhaus bei S^{ta} Juan</u>	180	<u>Artá-Schafe</u>	291
<u>Mallorquinische Möbel</u>	181	<u>Mallorquinisches Lamm und Artá-Schaf</u>	292
<u>Himmelbett</u>	182	<u>Ibizaner Schafe</u>	293
<u>Reicher verzierte Caja</u>	183	<u>Pressa</u>	294
<u>Braser mit hölzernem Röllo</u>	184	<u>Jünger Ziegenhirt</u>	295
<u>Bedecktes Braser aus Messing</u>	185	<u>Mallorquinische Ziegen</u>	296
<u>Llum de Tafons, Cuaré, Llum de Tea</u>	186	<u>Grandiner Ziegenbock, Grandiner Ziege</u>	297
<u>Mallorquinische Lampen</u>	187	<u>Ibizaner Ziegen</u>	298
<u>Mallorquinische Lucernas</u>	188	<u>Mallorquinische Schweine</u>	299
<u>Cedá zum Brodaufbewahren</u>	189	<u>Mallorquinischer Eselhengst</u>	300
<u>Mallorquinische Haus- und Küchengeräthe</u>	190	<u>Mulas de Gracia</u>	302
<u>Reitende Mallorquinerinnen</u>	194	<u>Mula de Puerza</u>	303
<u>Das Alter</u>	195	<u>Mallorquinischer Hengst</u>	303
<u>Junge Mädchen</u>	197	<u>Cá de bou de Binisslem</u>	304
<u>Ein junger Ossospieler</u>	201	<u>Vogelpfeifen und Schlinge</u>	307
<u>Tanz der Cosiers d'Alaró</u>	207	<u>Mallorquinische Steinhühnjäger</u>	308
<u>Aguila de Pollenza</u>	210	<u>Xibiuweiz, Lockpfeife</u>	309
<u>Mallorquinische Geistliche</u>	217	<u>Cassada á Coll. Vogelfangnetz</u>	310
<u>Mallorquinischer Bischof</u>	218	<u>Llossas</u>	311
<u>Das Thal von Pastorix von der Fatma aus</u>	221	<u>Garballets und Gabia engandors</u>	312
<u>Mallorquinischer Pflug</u>	223	<u>Mallorquinischer Kaninchenjäger</u>	314
<u>Joch und Kummel eines Pfluggespannes</u>	224	<u>Die unterbrochene Mahlzeit</u>	316
<u>Mallorquinisches Pfluggespann</u>	225	<u>Llaüt pescador palangré</u>	317
<u>Mallorquinische Ackerbaugeräthe</u>	226	<u>Bares de Bou</u>	318
<u>Eine Noria bei Palma</u>	229	<u>Palangre</u>	319
<u>Noria Maulthier</u>	230	<u>Andans de Naussas</u>	320
<u>Noria, vordere Ansicht</u>	231		

	Seite		Seite
Bolitziether bei Palma	321	Palacio de los Reyes, restaurirt	389
Bolitziischer	322	Palacio de los Reyes	390
Bou-Fischfang	323	Portal beim erzbischöflichen Palaste	391
Llampuguera	324	Alero der Casa de Cort	392
Andana de Capsés mit Nausas	325	Thür vom Rathhaus	393
Sardinal	326	Die Lonja	394
Borratxina	327	Thor der Lonja. Statue der Lonja	395
Netz zum Aufbewahren der Fische	328	Durchschnitt der Lonja	396
Ray-Fischfang	329	Vorderseite des Hauses des Consulado	397
Coralera	330	Casa Sureda und Zaforteza am Borne	398
Chebec	331	Casa del Reguer	399
Tartana	332	Fenster an der Casa Villalonga	400
Llaut viatgé	333	Treppe in der Casa de Olea	401
Llaut costé	334	Thür in der Calle de Sⁿ Bernardo	402
Am Ende der Coua Negra	339	Hof des Hauses des Conde de Ayamans	403
Mallorquinische Windmühle	342	Fenster an der Hofseite des Hauses vom Conde de Ayamans	404
Es Moli d' alt d' Aufabia	343	Thür in der Treppenhalle des Hauses vom Conde de Ayamans	405
Mallorquinische Thonwaren	344	Fenster im ersten Stock der Casa Oleza	406
Krüge mit vertieften Zierrathen	345	Fenster im Entresuelo an der Casa Oleza	407
Alte Steingutwaren	346	Hof der Casa Oleza	408
Alte Fayenceschlüssel	347	Fenster aus einem Hause in der Calle de Morey	409
Alte Fayenceschlüssel	348	Dezvan-Fenster des Hauses Villalonga in der Calle de Fortuny	410
Rohe Palmitosachen	349	Maurisches Bad	411
Büchelkorb aus La Puebla	350	Fenster aus der Casa des Marquez del Palmer	412
Feine Palmitosachen	352	Eingang des Temple	413
Bauernwagen im Sonntagsstaat	353	Fenster mit dem Medaillon Karl's V.	414
Bauernwagenzümmung	354	Thür im Hofe No. 29 in der Calle de Sans	415
Carretet	355	Plazuela de la Harina	416
Galereta	356	Calle de la Galera	417
Eine Galereta-Gesellschaft	357	Calle de la Concepcion	418
Galera	358	Ein Fenster des Hauses Burgues	419
Grosser Omnibus	358	Calle de la Boteria und die Lonja	422
Kleiner Omnibus	359	Gesamtsansicht des Portal del Mirador	423
Omnibuszümmung	360	Portal del Mirador	425
Hostal bei San Pons	361	Schlussstein der Wölbung des Portal del Mirador	426
Maulthier-Festtagszümmung aus Soller	362	Statuen links an den Seiten des Portal del Mirador	427
Seings. Bast. Aubardá	363	Statuen rechts an den Seiten des Portal del Mirador	427
Maulthierreiter	364	Bogenfeld des Portal del Mirador	428
Gemeindediener im festlichen Aufzuge in Palma	367	Portal de la Almoina	429
Der Borne in Palma	369	Thurm der Domkirche	430
Von der Plattform des Bellver	373	Innere der Domkirche	431
Palma von der Muralla aus	377	Querdurchschnitt der Domkirche	432
Die Salvenbatterie	378	Portal bei der Sala Capítular	433
Lonja und Domkirche	379	Rose der Hochaltarkapelle	434
Porto Pi und Torre de Peraires	380	Transaltar der Domkirche	435
Das Rathhaus. Casa de Cort	381	Kleine Thür im Patio de la Fuente	436
Rückwärtige Seite des Hauses des Consulado	382	Rose von S^{ta} Eulalia	437
Vierbogige Coronella	385	Linkes Seitenportal von S^{ta} Eulalia	438
Dreibogige Coronella	386		
Kaufe bei Eingangshallen-Pfeilern	387		
Renaissance-Fenster in der Calle de la Gloria	388		

	Seite		Seite
Portal von S ^o Francisco	439	Brondo gehöriger Pokal Karl's III.	466
Rose von S ^o Francisco	440	Esparteros in Palma	469
Klosterhof von S ^o Francisco	442	Eine Magd in Palma	472
Kirche del Socorro von der Murralla aus	444	Jahrmarkt in Rambla	477
Portal von S ^o Miguel	445	Molinar de Ponent	479
Portal von S ^o Nicolás	449	Thurm von Son Armadans	484
Im Klosterhofe von S ^{ta} Clara	454	Can Alcovera in der Huerta	486
Klosterhof der Teresas	458	La Toreta, ein Haus aus der Huerta	488
Sa Font desa Beata in dem Convento de S ^{ta} Magdalena	460		

EINLEITUNG.

Die heute mit dem Namen „Balearen“ bezeichnete spanische Inselprovinz mit der Hauptstadt Palma auf Mallorca umfasst auch die von den Alten „Pityusen“ genannten Inseln Ibiza und Formentera mit mehreren kleineren Klippeneilanden.

Die Balearen liegen im westlichen Theile des Mittelmeers, fast in gleicher Entfernung von der afrikanischen wie von der südfranzösischen Küste und von der Insel Sardinien; dagegen sind sie der spanischen Küste näher gerückt und besitzen deshalb auch, wengleich verblasst, im Grossen und Ganzen den spanischen Charakter. Sie sind von einander nicht weit entfernt und bilden zusammen eine zwischen $40^{\circ} 5'$ und $38^{\circ} 35'$ nördlicher Breite und $1^{\circ} 16'$ und $4^{\circ} 25'$ östlicher Länge gelegene Gruppe, die eine Hauptrichtung von Nordosten nach Südwesten einhält. Ihre Oberfläche wird auf 5014 \square km geschätzt.

Ibiza steht blos 45 Meilen, Menorca sogar nur 27 Meilen von Mallorca ab. Hiernach wäre zu vermuthen, dass diese Inseln viel mit einander gemein hätten; dies ist aber keineswegs der Fall. Es dürfte im Gegentheil, abgesehen von einer gewissen Aehnlichkeit in der Flora und Fauna, welche die gemeinschaftliche Lage mit sich bringt, schwer halten, anderswo Gegenden aufzufinden, die in einer so geringen Entfernung eine so verschiedene Physiognomie aufweisen. Daher ist es auch nicht wohl möglich, über sämtliche Balearen etwas allgemein Gültiges zu sagen. Aus diesem Grunde werde ich jeder der vier grösseren Inseln Ibiza, Formentera, Mallorca und Menorca einen allgemeinen Theil vorausschicken, der auch für die kleineren, ihnen nahegelegenen Inseln seine Geltung behält, da diese doch immer mehr oder weniger ihren grossen Nachbarn gleichen. In demselben werde ich auch ein Bild von dem Thierleben und der Pflanzenvertheilung auf jeder dieser Inseln geben.

Wie die Natur jeder Insel eine ganz besondere ist, so unterscheiden sich auch die Einwohner der Balearen (etwa 300000 an der Zahl) wesentlich von einander, sowohl hinsichtlich ihres Typus und ihren Trachten, wie in ihren Gebräuchen, in dem Bau ihrer Häuser und in ihrer Bildung. Alle entfernen sich aber entschieden von den Spaniern des Continents; statt der abenteuerlichen Söhne Iberiens findet man auf den Balearen ein stilles rubiges Volk, das mit den Spaniern des Festlandes kaum mehr als die angeborene Gefälligkeit und Gastfreundschaft gemein hat.

Auch in Bezug auf ihre Sprache weichen sie gar sehr von den Bewohnern Castiliens ab und nähern sich vielmehr den Cataloniern, indem sie ein verdorbenes Spanisch reden, das zum Theil noch ein Ueberbleibsel des alten Limousins ist. Dieser Dialekt heisst nach der grösseren Insel das Mallorquinische, er hat sich aber zu einer selbstständigen Sprache herausgebildet, die eine eigene, wengleich nicht bedeutende Literatur aufzuweisen hat und auch von den höheren Ständen gesprochen und geschrieben wird.

I. Abtheilung.

I B I Z A.

ALLGEMEINER THEIL.

Geographisches.

Ibiza, das Ebusus der Alten, liegt im Golf von Valencia zwischen $38^{\circ} 50' 40''$ (Breite vom Cabo Falcon) und $39^{\circ} 6' 22''$ (Breite von der Punta d'en Serra) nördlicher Breite, und $1^{\circ} 22' 50''$ (Länge vom Cabo del Jueu) und $1^{\circ} 43' 15''$ (Länge von Cabo de Campanich) östlicher Länge von Greenwich. Unter allen Balearen ist diese Insel diejenige, die der Festlandküste am nächsten gerückt ist, da die Entfernung zwischen dem Cabo de Llentrisca und dem Cabo de la Nau bei Denia an der spanischen Küste nur etwa 50 Meilen beträgt. Der Cabo oder Punta del Yioc auf Ibiza liegt 45 Meilen von der Mola de Andraitx auf Mallorca und etwa 138 Meilen vom Vorgebirge von Tenez auf der afrikanischen Küste entfernt. Die Insel hat etwa 47 Meilen im Umkreise, wobei jedoch die unzähligen Einbuchtungen der Küste nicht mitgerechnet sind. Nach dem statistischen Jahresbericht von 1858 beträgt die Oberfläche von Ibiza sammt den nahen Klippeninseln $55\frac{1}{2}$ □Meilen (572 □Kilometer).

Die Gestalt der Insel ist mehr abgerundet, als die der anderen Balearen; nur wenige und unbedeutende Einbuchtungen lassen sich aufweisen. Sie bildet ein längliches, von Nordosten nach Südwesten sich hinziehendes Oval, dessen grösste Länge 21 Meilen und dessen grösste Breite etwa $10\frac{1}{2}$ Meilen beträgt. Nach Südsüdosten erstreckt sich die Insel Ibiza mit der schmalen Punta de las Portas weiter in's Meer hinein, und scheint durch eine Reihe ziemlich nahe bei einander liegender Klippen, welche mehrere kleine Meerengen und in der Mitte den grösseren Freu grande zwischen sich lassen, mit dem südlich $2\frac{1}{2}$ Meilen entfernten Formentera verbunden zu sein.

Ibiza hat auf seiner ganzen Oberfläche keine eigentlichen Gebirge aufzuweisen, sondern die ganze Insel ist ein ziemlich gleichförmiges Hügelland, aus dem sich durchweg meist sanft aufsteigende Kuppen erheben. Zwei höhere zusammenhängende Hügelreihen durchziehen in geschlängelter Richtung die Insel von Nordosten nach Südwesten. Die nördlichere beginnt in der Nähe von S^o Vicente Ferrer; sie schickt gegen die Küste zwei Ausläufer, wovon der eine den 396 Meter hohen Puig de Camp vey, der andere den Puig de Nonò bildet, und endigt dann fast in der Mitte der Insel westlich von S^o Gertrudis. Nicht weit von der ersten Hügelreihe erhebt sich die zweite, welche sich bis hinter S^o Josè erstreckt; sie erreicht im Cerro grande und der an ihrem Ende gelegenen Gruppe der Atalayaza eine nicht unbedeutliche Höhe, in dem 430 Meter hohen Puig d'en Serra aber die bedeutendste der Insel.

Das Hügelland von Ibiza entbehrt grossartiger Naturscenerien, aber wenn es auch im Innern der Insel etwas einförmig ist, so zeigt es doch durchweg liebliche und dem Auge recht wohlthuende Landschaften. An der Küste fällt das Land fast überall senkrecht in's Meer ab, weiter hinausragende Hügel bilden Vorsprünge, die mit gleich schroffen Seiten halb abgerundete, halb tafelförmig abgeplattete Rücken bieten und in senkrecht abgeschnittenen Vorgebirgen enden. In

Folge dieser Gestaltung der Küste besitzt der felsige Strand nur eine geringe Anzahl von Häfen. Es verdienen eigentlich bloß vier diesen Namen, nämlich die zwei schönen Häfen von Ibiza und S^a Antonio, dann der kleinere von S^a Miguel und der von S^{ta} Eulalia, dessen Werth gering ist. Dagegen ist die Zahl unbedeutender Einbuchtungen, Calas genannt, eine grosse, und an ihrem Grunde liegt fast immer ein kleiner Thaleschnitt, in dem reisende Gewässer sich ein Bett gebildet haben. Die Nord- und Westküste ist schroff und felsig, die Südostküste dagegen zeigt einen für die Schifffahrt günstigeren Charakter. Hinter der Stadt Ibiza und in der Richtung gegen die Salinen giebt es zwei kleine ebene Flächen, die vom Meere bespült werden. Die übrigen ebenen Gegenden sind zu den Thälern zu rechnen und vielfach nur einfache Einschnitte im hügeligen Boden.

Flüsse giebt es auf der Insel nicht; man findet bloß Bäche, und von diesen sind der von S^{ta} Eulalia und der von Buscastell im Thale von S^a Antonio die bedeutendsten. Alle, mit Ausnahme des ersteren, trocknen im Sommer aus; nach Regengüssen schwellen aber selbst die inansehnlichsten an und reissen Alles mit sich fort. Das währt jedoch nur einige Tage, ja bisweilen nur einige Stunden, und nur einzelne Wasserlachen bleiben dann an den tieferen Stellen zurück, bis sie endlich von den brennenden Sonnenstrahlen gänzlich aufgesogen werden. Seen fehlen auf Ibiza gänzlich, dagegen finden sich auf dem südlichsten Ende der Insel ziemlich ausgedehnte Sümpfe mit salzhaltigem Boden, die mit Regenwasser angefüllt stehende Brackgewässer bilden.

Geognostischer Aufbau, Flora und Fauna.

Der Boden von Ibiza ist in geognostischer Hinsicht ziemlich mannigfaltig. Vorherrschend ist der Kalkmergel; dieser tritt aber in verschiedenen Formen auf, bald erscheint er rostfarbig und hart, bald als ein weisser, sich leicht zerbröckelnder erdiger Kalk. Sehr verbreitet ist auch ein poröser Kalkpsammith, der viele Conchylienfragmente enthält. Schon in der Umgebung der Stadt Ibiza kommt er vielfach vor; er ist so weich, dass er mit der Säge und Hacke zu Quadern geformt wird. Das übrige Gestein der Insel besteht fast ausschließlich aus einem entweder dichten thonigen oder krystallinisch körnigen Kalkstein. Seine gewöhnliche Farbe ist weisslichgrau, er zeigt aber verschiedene Farbennuancen vom zarten Rosenroth bis zum dunklen Aschgräu. Im Districte von S^{ta} Eulalia und S^a Juan Bautista findet man Bleiglanz (von 38 Procent Blei und 2½ Procent Silber) und beim Cabo del Jueu ein Lager von Braunkohlen.

Was die Güte des Bodens anbetrifft, so ist er, mit Ausnahme weniger Gegenden, im Ganzen ergiebig und fruchtbar. In Folge einer starken Beimengung von eisenhaltigen Bestandtheilen ist er meistens röthlich gefärbt, er eignet sich aber sehr wohl zum Anbau der Gewächse, für die er verwendet wird.

Der Pflanzenwuchs trägt auf Ibiza ganz den Anstrich, der den südlichsten europäischen Ländern eigen ist. Die Strandkiefer (*Pinus halepensis*), welche den in Rede stehenden Inseln schon von Alters her den Namen der Pityusen oder Pinieninseln verlieh, ist der einzige dort in Waldesform auftretende Baum. Er bedeckt, mit einzelnen Pinien (*Pinus pinea*) untermischt, die Abhänge der Hügel und an einzelnen Stellen auch die dazwischen liegenden Einsenkungen. Die immergrüne Eiche (*Quercus ilex*), die auf den andern Balearen einen der Hauptbestandtheile der Wälder bildet, wird auf Ibiza nur selten angetroffen, und zwar bloß in der Gegend von S^a Juan. Auf den meist terrassirten niederen Lehnen sowie in den flachen Landstrichen wachsen in grosser Menge der Feigen-, Oel- und Johannisbrodbaum; in den ebenen Gegenden, wo der Boden üppiger ist, gedeiht auch der Mandelbaum. Die Dattelpalme erreicht auf Ibiza eine bedeutende Höhe und bringt ihre Früchte sehr gut zur Reife; diese erscheinen dann wie goldene Trauben im tiefen Grün der Wedel. Sie kommt aber nur vereinzelt oder in kleinen Gruppen vor, meist in der Nähe der friedlichen Wohnungen der Bauern, welche den wohlthuenden Schatten dieser schönen Kinder des Südens besonders lieben. Um die Bauernhäuser wachsen auch in Menge der Granatapfelbaum und die Opuntie. Ersterer bildet in köstlicher Farbenpracht prägende oder mit halb geöffneten Früchten reich beladene duftige Gebüsche, letzterer dagegen massige, durcheinander wuchernde

und aufs Abenteuerlichste verkettete Dickichte. Andere Obstbäume sind selten und werden nur hin und wieder in Gärten gezogen, wie die Pfirsichen-, Kirsch-, Birnen-, Aepfel- und Quittenbäume. Pommeranzen- und Citronenbäume sind nur an einzelnen Stellen angepflanzt, sie entwickeln sich dann aber in üppigster Fülle und bilden dunkelgrüne, scharf begrenzte, wohlriechende Haine.

An den unbebauten und verwilderten Strecken der Insel wachsen noch eine Menge Pflanzen, keine geht jedoch über Strauchgrösse hinaus; meist sind es krautartige und Zwiebelgewächse. Von den Straucharten erreicht noch die *Sivina* (*Juniperus phoenicea*) die ansehnlichste Höhe. Sie kommt insbesondere in der Nähe des Meeres im sandigen Boden vor, wo sie bisweilen ganz dicke Stämme bildet. Der Oleander füllt in grösster Ueppigkeit die Rinnsale fast aller Bäche aus, die dann zur Zeit der Blüthe dieses Strauches in reizendem Farbenschmuck prangen. Das dunkle Grün



Palmengruppe bei Ibiza.

der Gebüsche ist dann wie mit rosenrothen Blumen überschüttet, welche die zartesten Farbensnuancen darbieten. Andere Sträucher sind der wilde Oelbaum, von den Ibizanern *Oliastro* genannt, dessen ruthenartige Zweige in stacheligen, fast blattlosen Aesten endigen, dann der *Mastix* oder *Mata* (*Bistacia lentiscus*), der üppig in abgerundeten dichten Gebüschen wächst, und endlich eine Heidekrautart (*Erica mediterranea*). An einzelnen Stellen trifft man auch die *Quercus coccifera* und auf den höheren Abhängen den *Juniperus oxycedrus*. Dagegen wuchern auf allen im Anbau vernachlässigten Einsenkungen des Bodens der *Cistus monspeliensis*, der *Cistus crispus* und der *Rosmarinus officinalis* in unglaublicher Menge und Fülle und verbreiten einen überaus wohlriechenden und gewürzhaften Duft. Diese Sträucher bilden mit verschiedenen dornigen Gebüschen fast ausschliesslich den Unterwuchs in den Waldungen. Sie vertreten gewissermassen die Wiesen, deren Ibiza in Folge des starken Sonnenbrandes und der grossen Dürre gänzlich entbehrt.

An sumpfigen Stellen wachsen Binsen, deren es drei Arten giebt, die sich durch die Stärke der Blätter und die Länge der Stachel von einander unterscheiden.

Von den Zwiebelgewächsen wäre blos eine Scylla-Art mit hohem Blüthenschaft, der kleine weisse Blumen trägt, zu erwähnen. Sie ist auf den dürren Hügelnücken in den Umgebungen von S^a Juan und S^a Miguel ziemlich häufig zu finden und gilt bei den Ibizanern als ein Heilmittel gegen die Krätze.

Wenn die Flora des Inneren von Ibiza den Stempel der Dürre zeigt, so sind dagegen die Küsten der Insel überaus reich an einer unterseeischen Vegetation, welche in unglaublicher Fülle die zwischen den zerklüfteten Klippen verborgenen Gänge überwuchert. Tange und unzählige niedere Seethiere vereinigen sich zu einem fesselnden Bilde. Dort vermählt sich das pflanzliche Leben mit dem thierischen in ganz allmählich abgestuften Uebergängen. Insbesondere an den Stellen, wo grosse vortretende Klippen oder Felsenwände die anprallenden Wogen zurückhalten und dadurch geheimnissvolle spiegelglatte Wasserbecken bilden, ist der unterseeische Wuchs von grosser Ueppigkeit. Alles keimt und sprosst in urwüchsiger Natur; da erblickt man Seetange, vielästig und reich verstrickt, theils bandförmige und tiefgrüne, theils saftgrüne und rosenfarbige von solcher Zartheit, dass sie einem Nebelwölkchen gleichen, alle in buntesten Reihen unter einander verschlungen, beständig von den Wellen sanft gewiegt und wohl kaum jemals vom Kiele eines Kahnens berührt. Inmitten dieser Pflanzenfülle ist das thierische Leben besonders rege und in seiner ruhigen Entwicklung zu beobachten. Jede von den sich hebenden Fluthen entblösste Klippe, deren vielfach zerfressenen, vom Schaum umkränzten Rücken Algen umranken, bietet den verschiedensten Thieren einen Aufenthalt. Einige Familien leben in Eintracht, andere dagegen machen sich in kriegerischem Zwiste ihre dunklen Schlupfwinkel streitig. Stehen die Wogen ein Weilchen still, so ist dem Auge gestattet, diese Märchenwelt zu durchspähen. Man sieht das Hervorsprudeln des Wassers aus den Tausenden von Oeffnungen der Spongien, die in dichten Colonien den Boden und die Felsenwände bekleiden, das wunderbare Entfalten der buntfarbigten Aktinien mit ihrem blumenartigen Tentakelkranz, und die kaum bemerkbaren Regungen von einer Menge Polypen und höheren Strahlthieren. Hier bewegt eine Ophiure ihre geringelten, einem Eidechschenschwanz gleichenden Arme in schlangenähnlichen Windungen; dort schleppt sich mühsam auf seinen Hunderten von Füsschen ein orangerother Asteracanthion fort, und plumpe Seeigel verkriechen sich in den schattenreichen, von Algengebüsch überwachsenen Felsenspalten. Mit wahren Wohlbehagen öffnen die in den Klippen aufgewachsenen, krustigen Austern und zierliche Venusmuscheln ihre Schalen, schliessen sie aber plötzlich wieder zusammen, sowie ein durchsichtiger schlanker Palaemon-Krebs an ihnen vorüberschwimmt, oder wenn sie von einem stärkeren Wellenstosse erschüttert werden. Eine kleine Chiton-Art und zahlreiche Patella plicata schmiegen sich dem Felsen an und blicken nur scheu unter ihrem krustigen Rücken in die geräuschvolle Aussenwelt hinaus.

Und das Alles findet statt im Feenspiegel des tiefblauen Meeres, der die Gegenstände in unbestimmbarer Entfernung, bald näher, bald ferner erscheinen lässt, indem die durchsichtige Klarheit des Wassers selbst den geübtesten Blick täuscht. Ein unaussprechlicher Zauber weht einem aus dem Meere entgegen, man möchte sich in die Wogen stürzen, um in ihrem wonnigen Schoosse den unergründlichen Reiz zu fassen.

Wohin man sich wendet, überall ist es ein beständiges Gehen und Kommen, ein Springen und Durcheinanderwogen, so dass man förmlich verwirrt wird und nicht weiss, nach welcher Seite hin man zuerst blicken soll.

Die eigentlichen Beherrscher dieser marinen Wunderwelt sind aber die Krabben, gleich vertraut mit dem Strande wie mit dem feuchten Elemente. Sie tummeln sich nicht blos gewandt in den Höhlungen der Tiefe und zwischen den grünen Irrgängen des Seegrases umher, sondern sie klettern auch, kühner als ihre Mitbewohner, zu den sonnigen Höhen der Klippen empor. Hier sitzen sie längere Zeit mit stillem Behagen, klappen ihre Kieferpaare auf und zu und richten ihre gestielten Augen bald in die Höhe, bald in die Tiefe hinab; dann gehen sie bis an den Rand des Wasserspiegels, steigen aber bald wieder hinauf, um sich noch länger an der kühlenden Brise zu erlaben. Beim leisesten Geräusch lassen sie sich jedoch sofort, wie wenn sie todt wären, fallen und

stürzen mit starkem Geplätscher in ihre eigentliche Heimath hinab. Höchst zierliche kleine Krabben, die *Porcellana platycheles*, sitzen in den Spalten der Felsen, und auch Squillen und Palinuren hausen in dem dortigen Meere; aber sie sind nicht so keck wie die possirlichen Krabben und wagen sich nie so nahe an die Küste, sie bewohnen die unergründlichen, schattigen Tiefen, die nur schwach durch das blaue Wasser emporschimmern.

Auch die Fischwelt ist reich vertreten. Die Zahl der häufigeren Arten soll über 140 betragen. Es giebt zahlreiche Lampreten (*Petromyzon marinus*), welche das offene Meer lieben, vier Roggenarten und auch den elektrischen Torpedo. Gefräßige Haie wohnen an den Ufern; der *Squalus carcharias* und der *Spinax acanthias* kommen am häufigsten vor. Etwas sehr Gewöhnliches sind die Muränen, deren es zwei Arten giebt: die *Muraena helena* und *M. unicolor*. In Menge halten sich in der Nähe der Küste grosse Aale, zierlich gefärbte Julis und der bewaffnete silberschimmernde *Belone acus* auf. Der *Labrus* zählt man fünf Arten und der widerlichen *Lophius* zwei.

Weiter werden im dortigen Meere der absonderliche *Zeus faber*, den die Ibizaner den Gall de la Mar nennen, und zuweilen der grosse Schwertfisch (*Xyphias gladius*) gefangen; viel häufiger sind die Thunfische und der vortreffliche *Dentol* (*Dentex vulgaris*). Auf hoher See trifft man fünf *Trigla*-Arten und auch in dem Hafen der Stadt Ibiza die *Harder*. Ausserdem leben um Ibiza eine grosse Fülle kleinerer Arten, welche diese Insel meistens mit den spanischen Küsten und dem Mittelmeere überhaupt gemein hat. Sie zeigen die mannigfaltigsten Gestalten und Farben; einige funkeln wie Stahl, andere glänzen wie Gold, und wieder andere vereinigen alle Farben des Regenbogens. Viele hausen in den Tiefen, andere längs der Küste zwischen Klippen und in deren Höhlungen; doch bekommt man sie nur wenig zu Gesicht. Erst am Nachmittage, wenn die Sonne im Sinken begriffen ist und die spiegelglatten Fluthen in Gold und Purpur erglänzen, sieht man das muntere Iler der Sardellen seine lebensfrohen Luftsprünge ausführen, die fast den Anblick eines Sternschnuppenfalls gewähren. Von Zeit zu Zeit nehmen auch grössere Fische, sei es um frische Luft zu schnappen oder um den Nachstellungen ihrer Feinde zu entgehen, an diesem phantastischen Treiben theil, indem sie in wilden Sätzen über die Wogen dahinschiessen. Aber nicht nur der Tag, sondern auch die warmen Nächte des Südens werden auf das Wundervollste durch das verborgene reiche Thierleben im Wasser erhellt. Das Meeresleuchten, welches an den nordischen Gestaden zu den seltenern Erscheinungen gehört, ist an den Ufern Ibiza's etwas ganz Alltägliches. Ich habe keine mondlose, oder auch nur leicht bewölkte Naclt erlebt, wo ich dieses Phänomen nicht in seiner vollsten Pracht beobachtet hätte. Bei jedem Ruderschlage oder in der Nähe eines Rifles sprühen eine Menge Funken umher, von denen ein mildes phosphorisches Licht sich verbreitet, welches das Wasser flammenähnlich erscheinen lässt. Dieses Leuchten verschwindet aber augenblicklich, sobald Ruhe eintritt. Die ursprünglichen Funken, die ich für das Thierchen der *Noctiluca* selbst halte, welches bekanntlich im Süden zumeist das Meeresleuchten hervorbringt, glänzen dagegen noch für einige Sekunden. Daher kommt es, dass die vom Kiele eines Kahnés getheilten Wogen noch lange hinter demselben eine allmählich erlöschende Flammenstrasse erzeugen. Ja schon eine blosse leichte Kräuselung des Wasserspiegels ruft ein so starkes Phosphoresciren hervor, dass die dunkle Oberfläche des Meeres mit einer Anzahl bald verschwindender, bald wiederkehrender Bogen besät erscheint.

Während uns nun bei Tag und bei Nacht ein so grossartiges Schauspiel des formenreichsten und massenhaft entwickelten Thierlebens vor die Augen tritt, ist die Landfauna Ibiza's dagegen verhältnissmässig arm und bei weitem nicht so mannigfaltig.

Die Brackgewässer bilden den Uebergang von dem munteren Treiben des Meeres zu dem stilleren Leben des Landes; man findet in denselben nur träge umherkriechende *Melanopsis* *Dufourei* und einige kothige Blasen-schnecken (*Physa*). Da zu allen Jahreszeiten vorhandene süsse Gewässer fehlen, so kommen Unionen und Anodonten, sowie Süsswasserfische gar nicht vor.

Auf dem Lande sind einige der *Helix*-Arten und eine einzige *Clausilia* die armseligen Vertreter der im Meere so reich vertretenen Molluskenfauna.

Die Insekten zeigen auf Ibiza auch nicht das heitere Leben und Weben, welches denselben bei uns eigen ist. Man hört in den Mittagsstunden nicht jenes Summen und Zirpen Tausender

von Thierchen und bemerkt nichts von jenem Schwirren und Flattern, welches bei uns die Lüfte erfüllt. Todesstille herrscht rings umher, und ein Ueingeweihter würde denken, Ibiza besäße gar keine Insekten. Unter den Steinen, welche auf den Feldern umberliegen, verkriechen sich die Käfer. Sie bilden im Spätsommer fast die einzigen Vertreter der Insektenwelt und sind überdiess meist alte, oft verstümmelte Exemplare, die allein ihr Dasein bei der überall herrschenden Dürre gerettet haben.

Die Melasomen und Tenebrioniden zählen viele Repräsentanten und sind in Bezug auf die Menge der Individuen die weit überwiegende Gruppe. Wenn man die *Blaps gigas* ergreift, sondert sie aus dem Maule eine schwarze Flüssigkeit ab, welche durch die dicksten Handschuhe dringt, die Haut rothblau färbt und auf der Haut ein starkes, ziemlich schmerzhaftes Brennen hervorbringt. Die Farbe ist so intensiv, dass sie sich wochenlang erhält und durch kein Waschen zu beseitigen ist. Ein sehr zierliches Thier ist die *Pimelia distincta*, die ich häufig auf den kahlen Kalksteinfelsen des Hügels der Stadt Ibiza angetroffen habe. Sehr gemein ist ferner, unter den Steinen auf den Feldern, die schlanke *Pachychile sublanata*, sowie auch ein *Pandarinus*, seltener dagegen die *Stenosis pileata*. Unter morschen Zweigen und Opuntienblättern findet sich zuweilen der so weit verbreitete *Ocypus olens* und der *Harpalus meridionalis*. In Gesellschaft der genannten Thiere leben unter Steinen, die sie vor den sengenden Sonnenstrahlen schützen, einige Asselformen und Myriapoden.

In den sumpfigen Gräben des Llano de Villa finden sich manche Wasserinsekten, wie die *Hydrobius bicolor*, zwei *Halipilus*-Arten, die überaus zierlichen *Cnemidotus rotundatus* und *Hydroporus minutissimus* und endlich in beträchtlicher Menge eine wahrscheinlich neue *Helochares*-Art.

Schmetterlinge sieht man nur hie und da äusserst sparsam: einige *Acridium*-Arten, eine *Forficula*-Art und eine ziemlich grosse *Aeschna*-Art, welche selbst in der heissesten Mittagszeit herumflattert.

Die Schiffe im Hafen werden von der *Blatta Americana* und einer schwarzen *Heterogamia* und anderen kleinen Schabenarten bevölkert. Zwischen den Baumzweigen spannen zahlreiche Spinnen ihre kunstvollen Netze aus, während auf dem dürren Boden eine haarige *Lycosa* umherkriecht. Die Baumstämme bewohnen einige Ameisenarten; in den Häusern sind die Fliegen; dichte Schaaeren von Mücken tanzen über den sumpfigen Gräben des Llano de Villa.

Von Reptilien trifft man die gewöhnlichen Eidechsen, darunter eine Gecko-Art, zahlreiche Frösche bewohnen die Gräben, Schlangen giebt es keine auf der Insel.

Die Vogelwelt auf Ibiza ist weder reich an Arten, noch an Individuen. Die Raubvögel mangeln fast gänzlich, nur die *Strix flammea*, welche die Ibizaner *Olivassa* nennen, bewohnt die alten Gebäude. Auf den Feldern sieht man nicht selten Lerchen, am fliessenden Wasser *Alcedo ispida* und Bachstelzen, die *Budytes flava* und die *Motacilla alba*. Amseln und kleinere Sylvien finden sich im Dickicht, und auch die Nachtigall zieht im Frühjahr und Sommer nach den Hainen, während man im Herbst häufig dem *Saxicola oenanthe* begegnet.

Im Innern der Insel sieht man krächzende Kolkraben, zwitschernde Stieglitze und Hänflinge, zahlreiche Grünlinge und den *Serinus meridionalis*. Von Haussperlingen finden sich eigenthümlicherweise sowohl die südliche, wie die nördliche Art zu gleicher Zeit. In den Strandkieferwäldern hält sich ein Kreuzschnabel, den die Ibizaner *Trenca piñons* nennen, auf.

Die Rothhühner (*Perdix rubra*) sind auf Ibiza, wo sie beständig wohnen, ziemlich gemein; sie liefern nicht blos ein gesuchtes Wildpret, sondern werden auch von den Ibizanerinnen wie von den Spanierinnen des Festlandes in Käfigen zur Zierde gehalten. Bisweilen werden die schönen Vögel so zahm, dass sie frei im Zimmer und auf der Gasse herumlaufen; doch muss man ihnen immer die Flügel stutzen, da sie sonst zu leicht den heimischen Hügel wieder aufsuchen würden. Wachteln sind auch in grosser Menge vorhanden, hauptsächlich im Herbst, wo sie, um der Strenge des nordischen Winters zu entgehen, sich nach dem immer heitern Süden flüchten.

In der Dämmerung hört man am Meeresstrande fast immer das unterbrochene Pfeifen des *Oedicnemus crepitans*, den die Ibizaner *Xabelli* nennen; er gehört dort zu den gewöhnlichsten Vögeln. Von andern Stelzvögeln bleiben noch zu erwähnen: der *Streptopelia interpres*, der sich im Frühjahr auf Sandufeln zeigt, der *Ibis falcinellus*, die auch bei uns vorkommenden Reiherarten und

Porphyrus veterum, der, wenn auch nicht häufig, sich doch das ganze Jahr auf der Insel aufhält. Auch Flamingos sollen sich in den Sümpfen der Salinen zeigen.

Die Meeresküsten bewohnen das ganze Jahr hindurch der Cormoran (*Carbo cormoranus*), der die schattigen Höhlen liebt, und zwei Puffinus-Arten, der *P. cinereus* und der *P. anglorum*. Das muntere Volk der Möven und Seeschwalben ist auch reich vertreten, und von Wasservögeln dürften sich im Winter viele an den Ibizaner-Küsten niederlassen, die wir später bei Mallorca besprechen werden.

Das ganze Hausgeflügel der Ibizaner beschränkt sich auf Hühner und zuweilen auf einzelne Truthähne; erstere sind aber in ziemlich grosser Menge vorhanden, und man wird selten ein Bauerngehöfte finden, das nicht etliche derselben besässe; ja man führt selbst einige nach Mallorca und Valencia aus.

Von Säugethieren nennen wir zuvörderst die Haustiere; sie bestehen in einigen Ochsen und Pferden, vielen Eseln und Maulthieren, Schweinen, Schafen, Ziegen, Hunden und Katzen, auf die wir später ausführlicher zurückkommen werden. Ausserdem giebt es auf der Insel viele Fledermäuse, wilde Kaninchen, einige Hasen, Wiesel und Ratten. Delfine sollen im dortigen Meer oft gefunden werden. Robben, und zwar die *Phoca vitulina*, zeigen sich ebenfalls häufig an der Küste, wo sie zu ihrer Lagerstätte die in das Meer ausmündenden Höhlen benützen.

Klimatische Verhältnisse.

Gehen wir nun zum Klima über, das auf Ibiza sehr mild ist, vielleicht milder als auf allen übrigen Balearen. Wenn es auf Mallorca im Sommer auch heisser ist, so ist doch der Winter dort immer etwas strenger. Von Schnee und Frost kann auf Ibiza keine Rede sein; das Thermometer sinkt in der Stadt fast nie unter $+ 7^{\circ}$, und in den vom Winde geschützten Thälern auf dem Lande bleibt die Temperatur regelmässig noch höher. In den kältesten Wintermonaten herrschen gewöhnlich noch $+ 12$ bis 13° ; die höchste Temperatur dagegen beträgt $+ 32^{\circ}$.

Auf der Insel ist man den Winden wenig ausgesetzt, was man theils den Hügeln, theils dem Umstande verdankt, dass sie dem Festlande näher liegt als die übrigen Balearen. Im Sommer sind Ost- und Südwind vorherrschend, im Winter Nord-, Nordost- und Westwind.

Die Luft ist immer eine sehr trockene; im Sommer gehen zuweilen ganze Monate vorüber, ohne dass ein Wassertropfen fällt. Manchmal ziehen um die Mittagsstunden Wolken am Horizonte dahin, allmählich aber verschwinden sie wieder und am andern Morgen steigt die Sonne hinter den staubigen Hügeln nur noch glänzender empor. Trotzdem ist das Klima im Ganzen sehr gesund, wovon das nie beobachtete Auftreten epidemischer Seuchen den klarsten Beweis liefert. Rheumatischen Leiden in aller Form sind aber die Ibizaner sehr ausgesetzt und ebenso Hautkrankheiten. Die Sümpfe der Salinen und die in den Ebenen des Llano de Villa und S^a Antonio sich hinziehenden Brackwassergräben verursachen verschiedene Arten von Wechselfiebern, die insbesondere gegen Ende des Sommers und im Herbst auftreten. Das Fieber hinterlässt indessen nicht das elende Aussehen, wie in andern Gegenden, die an ungesunder Luft leiden.

Die Bewohner von Ibiza.

Körperbau und Charakterveranlagung.

Die Bevölkerung von Ibiza ist in bedeutender Zunahme begriffen, da die Geburten viel zahlreicher als die Sterbefälle sind; man berechnet nach der Statistik im Zeitraum von 1863–1867 über 10% Zunahme.

Wir lassen eine Uebersicht über die Einwohnerzahlen Ibiza's und der übrigen grösseren Balearen-Inseln folgen.

Der District Ibiza besitzt	7393 Einwohner
San Antonio Abad	3864 „
San Josè	3730 „
San Juan Bautista	4238 „
Santa Eulalia	5241 „

Summa 24466 Einwohner.

Davon entfallen auf Formentera 1846 Einwohner.

Die Gesamtsumme der Einwohner auf den	Pityusen beträgt	24466
„	„	230396
„	„	34173
	Summa	289035 Einwohner.

Die Ibizaner sind meistens klein, doch trifft man in der Gegend von S^o Antonio auch hochgewachsene Leute. Sie haben kleine schwarze Augen, deren Weisses etwas ins Gelbliche sticht, und dunkle, aber häufig nicht schwarze Haare. Ihr Gesicht ist meistens rund, aber knochig, mit stark vortretenden Backenknochen; die Nase ist klein und etwas aufwärts gebogen, und die von der Sonne gebräunte Gesichtsfarbe hat einen etwas grünlichen Grundton. Die Zähne bilden eine ihrer Hauptzierden, und zwar umsomehr, als sie bei ihnen bis ins höhere Alter hinein von blendender Weisse bleiben. Im Ganzen erinnert der Typus der Ibizaner an den der Mauren, was sich auch leicht aus der lange anhaltenden Herrschaft dieses Volkes über die Insel erklären lässt. Bei manchen Familien haben sich maurische Züge in ganz auffälliger Weise erhalten. Dies gilt aber blos von den Bauern, die Städter und die Fischer nähern sich dagegen viel mehr dem spanischen Typus.

Die Zahl der ackerbautreibenden Bevölkerung ist die weit überwiegende. Auf dem Lande leben fast ausnahmslos Ackerleute; anderen Beschäftigungen widmen sich in der Regel nur die Städter.

Die Ibizaner Bauern sind ein fröhliches, gutmüthiges Völkchen, und ganz mit Unrecht behaupten die Ibizaner Fischer und die Mallorquiner, dass sie schlechter als die Mauren (pejor de los Moros) seien. Trotz ihrer Unwissenheit zeigen sie in ihrem ganzen Benehmen keine Spur von Bosheit; im Gegentheil ist ihnen, wie überhaupt allen Spaniern, eine angeborne Gefälligkeit eigen. Die schöne Sitte der Gastfreundschaft besitzen sie in gleichem, wenn auch nicht höherem Mafse, als die andern Bewohner der Balearen. Man wird sich nie an ihrer Thür zeigen, zu welcher Stunde es auch sei, ohne mit der grössten Herzlichkeit empfangen zu werden; die guten Leute geben einem Alles, was sie haben, und bieten es aus wahrer Herzengüte an.

Auch in ihrem einfachen Grusse liegt etwas Zartes und Feines; wenn sie einander oder auch einem Fremden begegnen, nehmen sie zwar ihren Hut nicht vom Kopfe, ermangeln aber nicht, ein freundliches Alabad sia Deu (Gott sei gelobt) zuzurufen, worauf der Andere Amen siga siempre (Amen, er sei es immer) antwortet. Wenn sie bei der Feldarbeit beschäftigt sind, ist ihr Gruss ein anderer, ein an Gott gerichteter Wunsch für die Reichhaltigkeit der Ernte, nämlich Deu en don molt (Gott gebe viel); die Antwort lautet: Deu fase (Gott gebe es). Noch verbreiteter ist nicht nur bei Landleuten, sondern auch bei den Städtern der Gruss: Bondia tenga (Guten Tag) und Bonas tardes tenga (Guten Abend); häufig wird der erstere durch Unterdrückung des Bon abgekürzt und einfach gesagt: Deu tenga! oder Dia tenga!

Die Ibizaner sind im Ganzen arbeitsame Leute, und sogar die Frauen nehmen an dem Feldbau keinen unbedeutenden Antheil; insbesondere die leichteren Arbeiten, wie das Sammeln des Obstes, das Abschütteln der Mandeln und des Johannisbrodes werden fast immer von ihnen verrichtet.

Nachdem wir die guten Eigenschaften der Ibizaner betrachtet haben, und das sind die überwiegenden, dürfen wir auch ihre Fehler nicht verschweigen. Nicht umsonst fühlen sich die Ibizaner zu einem Volke gehörig, welches das stolze genannt wird, nämlich zu den Spaniern. Bei Allen findet sich dieses Selbstgefühl in hohem Mafse ausgeprägt, und es ist keine Frage, dass dies auch auf Andere einen bedeutenden Eindruck nicht verfehlt. Ich erinnere mich, wie ein Bauer, der mich auf einigen Ausflügen begleitete, sich über die ihm gereichte Kost beklagte und äusserte: „Obwohl nur gering, halte ich mich doch für so viel wie Sie.“ Dieser Ausspruch gefiel mir so, dass ich von einer Bauersfrau einen Hahn kaufte, und mein unbescheidener Begleiter hatte davon am Abend ein reichliches Mahl. Der eigentliche Fehler der Ibizaner ist aber nicht sein Stolz, der ihm eine Art Ueberlegenheit und Erhabenheit gewährt, sondern eine gewisse Raschheit des Handelns, die ihn häufig zu Mordthaten verleitet. Es vergeht selten ein Jahr, wo nicht mehrere Mordthaten verübt würden; in vier Jahren wurden 196 Criminal-Processe verhandelt, wovon 19 wegen Mord. Die Frauen, die gewöhnliche Veranlassung zu allerlei Streitigkeiten sowohl unter gebildeteren wie unter roheren Völkern, sind auch im kleinen Ibiza fast immer die Ursache solcher Verbrechen. Der eifersüchtige Liebhaber schneidet seinem Nebenbuhler, den er bei nächtlicher Weile überfällt, die Gurgel ab, und sucht dann meist nach Afrika zu flüchten, um der Strenge des Gesetzes zu entgehen. Denjenigen, die nach Algerien entkommen, nützt aber häufig die Flucht gar nichts, da sie von den Franzosen festgenommen und der spanischen Regierung ausgeliefert und in Palma hingerichtet werden, indem man sie nach der allgemein in Spanien bestehenden Sitte vermittelst eines Strickes an ein Brett drängt und dadurch erdrosselt, dass man die Schlinge durch ein hinter dem Brette angebrachtes Rad zusammenzieht.

Geistige Kultur, Unterricht und Sprache.

Die Bildung der Bauern und überhaupt aller Ibizaner steht auf einer nicht sehr hohen Stufe. Der Grund hiervon muss lediglich in der geringen, im Verhältnisse zur Bevölkerung unzureichenden Anzahl von Schulen gesucht werden. Noch vor Jahren waren auf der ganzen Insel nur zwei öffentliche Elementarschulen für Knaben, wovon die eine in der eigentlichen Stadt, die andere in der Marina liegt. Den Bestrebungen für Ausbreitung der Bildung ist es zu danken, dass seit

einigen Jahren die Anzahl der Schulen sich vermehrt hat. Es bestehen jetzt in der Stadt Ibiza 6 öffentliche Knaben-, 6 Mädchenschulen und 7 Privatschulen. Die Distrikte von S^a Antonio, S^a Juan Bautista, S^a José und S^a Eulalia haben je eine öffentliche Schule für die Knaben und eine für die Mädchen.

Mit Hilfe der Deputation provincial hat man 1866 in der Stadt Ibiza ein Collegium für den Sekundärunterricht gegründet, welches vom Instituto Balear in Palma abhängig ist. Gegenwärtig wirken an demselben fünf Professoren und ein Direktor. Die Zahl der Zöglinge beträgt 39, der Insciribten 60.

Für die Ausbildung der Geistlichen besteht ein Seminar, von dem wir später sprechen werden.

Die Ibizaner wissen die Bildung hoch zu schätzen und legen ihr einen grossen Werth bei. Ich habe häufig Bauern ihre Unwissenheit beklagen hören. Ein Mann, der sa far letras, das heisst welcher schreiben kann, steht bei ihnen in ganz besonderem Ansehen und wird von Seinesgleichen mit derselben Hochachtung betrachtet und behandelt, wie wir es mit einem grossen Gelehrten zu thun pflegen. Die Zahl solcher Glücklichen war früher aber eine sehr geringe, denn man traf nach statistischem Ausweise im Jahre 1860 auf ganz Ibiza sammt Formentera nur 916 Männer und 394 Frauen, die sowohl lesen als auch schreiben konnten; 8 Männer und 126 Frauen konnten allein lesen; dagegen waren 10154 Männer und 14819 Frauen weder zu lesen, noch zu schreiben im Stande.

Die Sprache der Ibizaner ist das Mallorquinische. Das Castilianische ist nur wenig im Gebrauch; man rechnet auf der ganzen Insel etwa 2—3000 Menschen, welche dieser Sprache mächtig sind. Die Letzteren gehören meistens zu den Bewohnern der Stadt; man darf aber durchaus nicht glauben, dass alle Städter mit dem Castilianischen vertraut seien, es giebt sehr viele, die es gar nicht kennen. Diejenigen aber, die es sprechen, sollen es in einem viel vollkommeneren Grade vermögen, als die anderen Bewohner der Balearen. Unter sich reden jedoch die Ibizaner das Castilianische nie; sie bedienen sich desselben blos im Verkehr mit jenen Regierungsbeamten, welche in der dortigen Mundart noch nicht bewandert sind. Auf dem Lande trifft man eigentlich Niemanden, ausgenommen Schullehrer und Pfarrer, die das Castilianische sprechen.

Die Ibizaner sind alle katholisch. Wie überhaupt in Spanien steht auch bei ihnen die religiöse Bildung auf keiner hohen Stufe. An äusseren Formen lassen sie es freilich nicht fehlen; dabei bleiben sie aber meistens auch stehen, ohne tiefer in das Wesen der Sache einzudringen. Ein Bauer würde nahezu in Verzweiflung sein, wenn er am Sonntag keine Messe hörte, und er wird gewiss nie unterlassen, sobald sich ihm die Möglichkeit dazu bietet, in die Kirche zu gehen, um von den verschiedenen Santos Vergebung zu erleben. Andererseits wird er sich aber kein Gewissen daraus machen, seinen Nebenmenschen zu betrügen. Nicht zu leugnen ist aber, dass ein entschieden religiöser Zug durch das Volk hindurchgeht, der bei verschiedenen Gelegenheiten mehr oder weniger zu Tage tritt, wenn ihn auch hin und wieder Unwissenheit und Aberglauben einstellen. So fügen sie sich in die Unglücksfälle, die sie betreffen, mit der grössten Ruhe, indem sie sagen, dass Gott es so bestimmt habe. Man wird auch aus dem Munde der Ibizaner, wie überhaupt aller Spanier, nie eine Gotteslästerung, noch einen Missbrauch des Namens Gottes vernehmen. An Stelle der in andern Ländern gebräuchlichen Flüche pflegen die Ibizaner bei Zornausbrüchen, und auch mitunter, wenn es gilt, eine Wendung der Rede besonders zu bekräftigen, gemeine Bezeichnungen nicht wiederzugebender Art anzuwenden. Die sechs Namen, die man dabei gebraucht, bleiben immer die nämlichen; nur wird der Ton beim Aussprechen derselben der Bedeutung, die sie in dem betreffenden Falle haben sollen, entsprechend abgeändert.

Unter den Ibizanern herrscht noch viel Aberglauben. Manche Thiere und Tage halten sie für glückbringend, andere dagegen für unheilvoll. So sehen sie die Schwalben als von Gott gesegnete Vögel an und hüten sich ängstlich, dieselben zu tödten oder ihre Nester zu zerstören. Ein ähnlicher Aberglaube beschützt auch die Katzen; man glaubt nämlich, dass Demjenigen, der eine Katze tödtet, ein Unglück zustossen werde. Für eine schlechte Vorbedeutung wird es angesehen, wenn ein Kauz oder eine Eule in der Nähe eines Hauses ihren Ruf erschallen lässt; man schliesst daraus, dass der dort wohnenden Familie ein Unglück begegnen werde; dasselbe nimmt man an,

wenn eine Henne nach Art eines Hahnes krächt. Auch manche Wochentage betrachten die Ibizaner Bauern als unheilvoll, und an denselben mögen sie nichts unternehmen; das ist namentlich der Dienstag. Wenn eine Leiche an einem Freitag bestattet wird, so glaubt man, dass im Laufe des Jahres noch Jemand aus der Nachbarschaft sterben werde; selbst in der Stadt nimmt das unwissende Volk an, dass dies einer Person aus derselben Gasse begegnen werde. Umgekehrt glauben die Landleute, dass, wenn sie die Ernte nicht an einem Freitag beginnen, die Insekten die Frucht befallen und zerstören werden. Wenn das Oberhaupt der Bauernfamilie stirbt, so rechnet diese auf eine gute Ernte. Auch die Mondphasen werden sorgfältig berücksichtigt; nur bei der einen oder andern werden die Felder besät, das Holz geschlagen, die Weinstöcke beschnitten und alle Frucht-bäume gereinigt.

Sehr seltsam ist das abergläubische Verfahren, welches man verfolgt, um ein krankes Maulthier gesund zu machen. Es reichen sich nämlich zwei Bauern, die sich jederseits neben dem Maulthier aufstellen, wechselweise eine weisse Henne zu. Hierbei vertauschen sie aber ihre Namen, das heisst, Peter übergiebt die Henne dem Johann mit den Worten: „Da nimm, Peter!“ worauf Johann sie an Peter zurückgiebt und sagt: „Nimm, Johann!“ Damit, glauben sie, könne es gar nicht fehlen, dass das Maulthier wieder gesund werde. Eigenthümlich ist auch der Glaube, mit welchem die niederen Ibizaner Frauen sich auf das Robbenfell setzen, welchem sie die Eigenschaft, vor Missgeburten zu schützen, zuschreiben.

Auch in meinem Verkehr mit den Ibizaner Bauern gab sich ihr abergläubiges Wesen viel-fach kund. Wie häufig musste ich auf meinen Wanderungen die Leute beruhigen, weil sie glaubten, dass ich mit meinem Zeichen und Niederschreiben von Notizen wer weiss was für finstere Absichten und Zaubereien gegen sie und ihre Insel im Schilde führe. Sie sagten: „Wir sind schon so unglücklich und so arm, wir haben bereits seit zwei Jahren kein Oel, wir müssen so hohe Steuern zahlen, und jetzt soll auch das noch über uns kommen! Wer weiss, was mit diesen puntacioni unsrer armen Insel geschieht. Ja wir sind zu schlecht gewesen, es ist Gott, der uns für unsere Sünden straft.“ Als sie aber erst durch die Vorstellungen eines andern Bauern, der mich auf meinen Ausflügen begleitete und der, jetzt in Ibiza wohnhaft, über solche abergläubische Ansichten hinaus war, beruhigt worden waren, wurden sie nach und nach zutraulicher. Sie hörten dann nie auf, ihre Neugierde an den einzelnen Kleidungsstücken und dem ihre höchste Bewunderung erregenden Mechanismus meiner Taschenuhr zu befriedigen.

Hat man nach und nach ihr Vertrauen gewonnen, so überzeugt man sich, dass sie im Grunde die besten Leute der Welt sind. Selbst in ihrer Unwissenheit liegt etwas Anziehendes, ein naiver Zug von Kindlichkeit. Es ist mir auch nie begegnet, dass wir nicht im besten Einvernehmen von einander geschieden wären, und nicht selten haben mich später Pfarrer aus Ibiza aufgesucht, um mich wieder zu sich einzuladen, oder mir ein Körbchen mit Obst aus ihrem Garten anzubieten.

Die Trachten der Ibizaner.

Nachdem wir die Eigenschaften und die Bildungsstufe der Ibizaner kennen gelernt haben, wollen wir ihre Trachten besprechen; diese sind im Grunde nicht sehr schön, ja man muss sie namentlich beim männlichen Geschlechte viel eher als hässlich bezeichnen. Sie besitzen keineswegs die Zierlichkeit, die sonst den Kleidungsstücken südlicher Völker eigen ist.

Die Männer tragen eine rothe, auf einer Seite herabhängende Mütze mit schwarzem, in seltenen Fällen auch wohl weissem Aufschlage; oder es ist umgekehrt die Mütze schwarz und der Aufschlag roth, was jedoch immer zu den Ausnahmen gehört. An Feiertagen stecken Manche an der Vorderseite der Mütze einige künstliche Blumen als Schmuck ein. Ausserdem tragen die Bauern im Sommer aus Palmenblättern verfertigte Stroh Hüte, sowie auch weiche, graue, mit schwarzem Band eingefasste Filzhüte, deren Krämpfe vorn aufgeschlagen ist. Die Haare halten sie kurz, und das Gesicht wird nach allgemein auf Ibiza üblicher Sitte rasiert. Sie haben weiter ein Hemd mit hohem, steif gestärktem Kragen, eine schwarze Weste mit grossen, hängenden, kugelförmigen Silber-

knöpfen von durchbrochener Arbeit und eine auffallend kurze, sich drollig ausnehmende Jacke von bläulich-schwarzem Tuche. Im Winter, während dessen die Kleidung ganz dieselbe bleibt, wird ein brauner, rothgerändeter und mit bunten Tuchstücken besetzter Mantel mit Aermeln und einer spitzen Kapuze als Schutz gegen Wind und Regen darüber geworfen. Um den Leib windet man eine rothe oder schwarze Schärpe, in die meistens ein kurzes Messer gesteckt wird. Sie dient gleichzeitig dazu, um den Unterleib vor Erkältung zu schützen und die weiten, stark gefalteten, nach unten sich verengenden leinenen Hosen, die den Namen Balons führen, zu halten. Die gewöhnlichen



Männliche Trachten auf Ibiza.

Schuhe sind aus Spartgras, die besseren aus Agavenfasern verfertigt; sie werden nach dem ersteren Material Sparteñas genannt. Man hat auch aus Hanf erzeugte Schuhe; für diese ist aber die Bezeichnung Alpagatas gebräuchlicher. Beide erinnern lebhaft an die süd-slawischen Opankas, sind aber keineswegs so praktisch wie diese. Sie sind nämlich eine Art von Pantoffeln, die mit einer kleinen Schnur am Knöchel des nackten Fusses befestigt werden und eigentlich bloß zur Bedeckung der Zehen dienen. Sie werden gewöhnlich sehr eng getragen, so dass der vordere Theil des Fusses unnatürlich verschmälert wird, der mittlere aber anschwillt. Wenn sie abgenutzt sind, beschlägt man sie nahe an der Spitze und am Absatze mit zwei Eisenstücken, und auf diese Weise halten sie auf dem steinigem Boden noch eine Zeit lang aus.

Der eben geschilderten, weder schönen noch zweckmäßigen Tracht, die unsere Abbildung noch deutlicher veranschaulichen wird, bleiben die Ibizaner Landleute noch immer getreu; selbst jene Bauern, welche in der Stadt dieselbe aufgaben, ermangeln nie, wenn sie auf das Land gehen, sich nach landesüblicher Sitte zu kleiden. Im gewöhnlichen Verkehr kommen aber selbst bei den eigentlichen Landbewohnern nicht alle Bestandtheile der Tracht in Anwendung.

Im Sommer geben sie meistens in Hemd und Hosen und die Schärpe um

Die Tracht der Frauen ist viel hübscher als die der Männer und macht, abgesehen von dem schweren Rocke, einen recht ansprechenden Eindruck. Am Sonntag ist sie besonders zierlich; da schlagen die Frauen ein weisses Tütluch über den Kopf, das sie unter dem Kinn zusammenknüpfen. Im Winter tragen sie — und ältere Frauen auch im Sommer — ein scharlachrothes, schwarzgerändertes Kopftuch, das ihnen etwa bis zum Ellbogen hinabreicht. In früherer Zeit hatten sie alle einen riesigen Filz-Sombrero, der noch gegenwärtig von älteren Frauen zur Erinnerung an die Jugendjahre

aufbewahrt wird; keine Ibizanerin würde es aber wagen, noch heutzutage mit dieser auf der Insel ausser Gebrauch gekommenen Kopfbedeckung sich zu zeigen. Die Haare flechten sie in einen hinten herabhängenden Zopf zusammen, mit dessen Ende sie noch ein falsches, blondrothes Zopfstück verbinden. Dieses trägt eine seidene, meist gelbliche Schleife und geht in eine wagrecht abgestutzte, pinselförmige Quaste aus. Die Zöpfe werden künstlich blondroth gefärbt und bilden mit den dunklen oder schwarzen Haaren der Bäuerinnen einen gar seltsamen Contrast. Sie gehören aber zum Putz der Ibizanerinnen, die gern 15—16 Pezetas dafür bezahlen. Weiter haben die Ibizanerinnen ein schwarzes, an den engen Aermeln mit Knöpfen besetztes Wamms, über welches sie einen lichtblauen, mit rothen, grünen, weissen und anderweitig gefärbten Blumenverzierungengeschmückten Shawl legen. Ihre Gunellas, d. h. Röcke, reichen bis tief auf den Boden, so dass sie beim rascheren Gehen vorn aufgehoben werden müssen. Sie sind aus schwarzer, auf Ibiza erzeugter und gewebter Wolle gefertigt und bestehen aus einem schweren, stark der Länge nach gefaltetem Stoffe. Die Falten desselben werden von den Bäuerinnen selbst gemacht, indem sie den Stoff nass machen und mit einem Stein pressen und ihn dann an der Sonne oder überhaupt im Freien trocknen lassen. Ueber den Rock

kommt vorn eine ebenfalls schwarze, bis zum unteren Ende desselben herabreichende Schürze, deren oberes Ende reich gelb gestickt ist. Als Schuhe dienen, wie bei den Männern, die Sparteñas.

Im Sommer, und zwar zu Hause wie bei der Feldarbeit, tragen die Ibizanerinnen einen Strohhut mit rothem Bande und ein blaues Kopftuch; im Uebrigen besteht dann der Anzug lediglich in einem Hemd und in weissen, leinenen oder baumwollenen Röcken, die ebenfalls auf der Insel angefertigt werden. Manche binden über den Rock eine dunkelblaue baumwollene Schürze.

Viele Bäuerinnen tragen am Sonntag am Halse herabhängende goldene Ketten mit einem Kreuz und Medaillon; das Kreuz fehlt bei keiner, nur die reicheren haben aber ausserdem noch eine



Weibliche Trachten auf Ibiza.

Medaille mit dem Bilde der heiligen Jungfrau oder von irgend einem Heiligen, den sie besonders verehren. Der Werth dieser Ketten wechselt von 12—40 Duros, erreicht aber nicht selten sogar 50 Duros. Im Hause dagegen tragen beide Geschlechter in gleicher Weise einen grossen Rosenkranz aus verschieden gefärbten, meist blauen Glasperlen, in der Regel ein Geschenk des Einsiedlers von Es Cubells, von dem später die Rede sein wird.

Die Wohnungen.

Auf der ganzen Insel giebt es ausser der Stadt nur noch drei Dörfer. Zwei derselben, S^a Antonio und S^a Eulalia, führen zwar den Namen Villa (Flecken), sind aber dennoch nur winzige



Bauernhaus bei S^a Gertrudis.

Ortschaften; noch kleiner ist S^a Gertrudis, welchem nur das Prädikat Lugar (Dorf) zusteht. Ausserdem sind blos Pfarrkirchen vorhanden, welchen eine grössere oder geringere, der Ausdehnung des Pfarrsprengels entsprechende Anzahl vereinzelt gelegener Bauernhäuser unterstehen.

Nach der im Jahre 1860 vorgenommenen Zählung finden sich im Ganzen auf Ibiza 4244 Häuser, wovon 245 unbewohnt sind. Davon kommen auf die Stadt Ibiza 971 bewohnte und 37 unbewohnte Häuser.

Diese Zahlen lassen sich um so leichter ermitteln, als alle Häuser Nummern tragen. Die vielen unbewohnten Häuser gehören zumeist armen Bauern, die aus Mangel an Verdienst anderswo ihren Unterhalt suchen.

Die einzelstehenden Häuser bilden die eigentlichen Wohnungen der Ibaner Landleute. Sie liegen meistens auf dem Grundstücke, welches von der darin wohnenden Familie bebaut wird, oder wenigstens nicht weit davon. Sie sind klein und niedrig und ein wahres Bild dürtiger, aber

traulicher Einsamkeit. Niedrige, ohne Mörtel nur aus einfach übereinander gelegten Steinen aufgeführte Mauern laufen um das Gehöft, und eine kleine Thür mit hölzernem Gitter führt aus diesem zu dem nahen Pfade. Saftige Opuntien bilden um das Gebäude ein undurchdringliches Dickicht; Pfahlrohrpflanzungen, sanft rauschende Gebüsche und einige Oel- oder üppige Feigenbäume beschatten die friedliche Stätte.

Meistens sind die Häuser weiss angestrichen, nur ausnahmsweise roh beworfen, und dann nehmen sie binnen Kurzem eine dunkle, gelbgraue Farbe an. In der Regel sind sie einstöckig; nur wenige haben über der Grundfläche noch ein zweites Stockwerk, das sich dann aber auf ein oder zwei Zimmer beschränkt. Nach Art süditalienischer und maurischer Häuser haben sie ein plattes Dach, welches aus dem horizontalen Gebälke und einer darüber geworfenen Lehmsschicht besteht. Rings um die Plattform bilden die Seitenwände einen senkrecht vorspringenden abgerundeten Rand, der auf der einen Seite durchbrochen ist, um dem Regenwasser Abfluss zu gestatten. Diese flachen Dächer dienen namentlich zum Abtrocknen der Feigen und Hülsenfrüchte; um mehrere Personen auf einmal zu tragen, sind sie aber meist zu schwach.

Die Fenster der Ibizaner Bauernhäuser sind klein und meistens ohne Scheiben, blos mit



Ein Bauernhaus bei den Salinen.

einem Laden oder gar nur durch ein hölzernes Gitterkreuz verschlossen. Sie sind bei so kleinen Häusern und einer so grossen Thüre auch vollständig entbehrlieh; selten sind deren mehr als ein oder zwei vorhanden. Besitzt das Haus ein zweites Stockwerk, so sind in dem oberen die Fenster etwas grösser und haben, insbesondere in der Gegend der Salinen, zum Schutze gegen die Sonne kleine, sehr primitive Rouleaux, die aus schmalen, mit ihren Enden zwischen zwei Stricken befestigten Brettchen bestehen.

Manche Bauernwohnungen haben vorn eine von ein paar Rundbogen getragene Halle, seltener dagegen eine vorn ganz offene, von einem starken Balkenwerk überdeckte Vorhalle, welche dann zumeist in der Mitte mit einem untermauerten Pfeiler versehen ist, der das ganze Dachwerk trägt. Die meisten Häuser besitzen aber nur ein aus Strandkieferzweigen verfertigtes Vordach, welches von Holzstangen unterstützt wird. Die brennenden Sonnenstrahlen dörren binnen Kurzem die Aeste aus, und diese nehmen dann eine dunkelrothe Farbe an, die von dem blendend weissen Grunde der Häuser grell absticht. Aehnliche Vordächer finden sich auch auf einer der beiden Seiten des Gebäudes; sie dienen dazu, den Hausthieren eine schattige Zufluchtstätte zu gewähren. Auf der anderen Seite tritt in Form einer grossen Halbkugel der Backofen hervor, und nicht selten stösst

an das kleine Haus auch noch eine Drehmühle, denn der Weizen wird oft von demselben Bauer gesät, geerntet, gemahlen, gebacken und verzehrt.

Eine grosse viereckige, meist mit spitzigen Nägeln gespickte hölzerne Thür führt in das Innere. Das erste Gemach ist auch das Hauptzimmer, welches zugleich als Speise-, Arbeits- und Gesellschaftszimmer dient. Daneben befindet sich eine kleine, dunkle, meist nur von einem Fensterchen erhellte Küche. Der Feuerherd ist noch von der primitivsten Art. Er besteht aus zwei Vertiefungen im Boden, die zur Aufnahme der Kohlen bestimmt sind, und aus zwei zu beiden Seiten aufgestellten Steinen, welche die Kochgeschirre zu tragen haben. Ausser der Küche stossen an das Hauptzimmer noch ein paar kleine Kammern. Diese dienen regelmässig als Schlafzimmer; wenn aber ein zweites Stockwerk vorhanden ist, zu dem dann eine kleine Treppe vom Hauptzimmer hinaufführt, so befinden sich oben die Schlafzimmer und die kleinen unteren Gemächer werden dann lediglich als Vorrathskammern verwendet. Im Ganzen werden alle Räumlichkeiten ziemlich sauber gehalten; sie sind daher auch frei von Ungeziefer.

Der eigentliche Mittelpunkt des Ibizaner Hauses und sein charakteristischer Bestandtheil ist das Wohnzimmer. Die ursprünglich weiss getünchten, im Laufe der Zeit aber geschwärzten Wände, sowie das schwere, aus dunklem Pinienholz bestehende Balkenwerk würden dies Gemach öde und düster erscheinen lassen, käme nicht die grosse Fülle von Gegenständen hinzu, die ihm ein ganz eigenthümliches Gepräge verleihen. In buntester Anordnung lagern da untereinander Tische, Bänke, Fässer und kleine, ganz niedliche Stühle, deren Sitze aus Palmlättergeflecht verfertigt sind. Häufig läuft noch längs der einen Seite der Wand eine gemauerte, auch weiss angestrichene Bank. An den Wänden hängen eine Menge Ackerwerkzeuge, Hausgeräthe, Angelruthen und andere Utensilien. Auf Brettern stehen schöngeformte, ziegelrothe, zweihenkelige Thonkrüge, Jerras genannt, zumeist in Mallorca fabricirt, und einige rothlackirte Fayenceteller, welche als Schleichwaare von Algier eingeführt wurden. Vom dunklen Dachboden hängt in der Regel ein aus neben einander gebundenen Pfahlrohstäben zusammengesetztes Viereck zur Aufbewahrung des Brodes herab, da dieses immer für ganze Wochen gebacken wird.

Sitten und Gebräuche der Ibizaner.

In solchen einsamen, friedlichen Wohnstätten fliesst das Leben der Ibizaner Bauern ruhig dahin. Schon in der Frühe gehen sie an ihre Arbeit, und erst gegen Mittag nehmen sie ihre magere Kost ein. Hartes schwarzes Brod und in Wasser gekochter Reis bilden ihre Hauptnahrung. Letztern wissen sie aber mit einem Stück Schweinefett, mit Pfeffer, Paradiesäpfeln und süssen Paprikastücken gar geschickt zu würzen; auch thun sie Safran hinzu, um den Reis strohgelb zu färben. Fleisch geniessen sie fast nie; Fische werden dagegen in Menge verzehrt. Für den Mangel der Fleischkost müssen Erdäpfel und eine Fülle des vortrefflichen Obstes einigermaßen Ersatz gewähren.

Während der heissen Tageszeit halten die Ibizaner ihre Siesta, und nachdem man wieder bis gegen Sonnenuntergang gearbeitet hat, vereinigt sich die Familie, häufig in Gesellschaft einiger Nachbarn, in dem grossen Zimmer des Hauses, um im frohen Kreise den Abend zuzubringen. Im Sommer lässt man die breite Thür weit offen stehen, durch welche dann die Abendluft kühlend und wohlthuend eindringt, eine wahre Erfrischung nach der Arbeit des heissen Tages. Die Hühner lassen sich in einer Ecke des Zimmers auf Stühlen oder andern Geräthen nieder, während der treue Windhund, welcher das Haus bewacht, sich auf die Thürschwelle legt und in die mondelle Nacht hinausblickt. Von Zeit zu Zeit setzt er einem vorüberhuschenden Kaninchen nach, das er unter fortwährendem Gebell eine Strecke über die Hügel verfolgt, worauf er winselnd zur trauten Schwelle zurückkehrt. Im Innern des Hauses wirft der Llumanes, eine eiserne, aus zwei kleinen übereinander gehängten, viereckigen Näpfen bestehende Oellampe, eine primitive Arbeit der Ibizaner Schmiede, ein schwaches Zwielficht auf die Anwesenden. Die Alten sitzen im Kreise umher und blicken voll Hoffnung auf ihre aufblühenden Kinder. Die hochbetagte Grossmutter hat den Spinn

rocken unter dem Arme und spinn den ganzen Abend hindurch emsig rohen Zwirn; dann und wann hält sie damit ein, um neuen Hanf zu reinigen, den sie dann in den gespaltenen Phalrohrstab steckt, der als Spinnrocken dient. Dagegen verrichtet die Mutter, die nunmehrige Hausfrau, noch einige häusliche Arbeiten, um Alles wieder für den kommenden Tag in Ordnung zu setzen. Die Männer bieten sich, nach dort allgemein verbreiteter Sitte, gegenseitig aus ihren ledernen Cigarrentaschen Tabak und Papierstreifen an, woraus sie mit grossem Geschick kleine Cigaretten formen. Bald steigen gegen den Dachboden kleine weisse Rauchwolken auf, welche die Raucher mit wahren Wohlbehagen in die Luft blasen.

Es dauert aber nicht lange, so giebt sich schon der frohe Sinn der Ibizaner durch Gesang und Tanz kund. Zur allgemeinen Freude wird eine kleine alte Trommel, welche die Ibizaner Tambor nennen, herbeigeht, und ein kräftiger Bursche fängt an, auf derselben mit einem Stäbchen, Tocador genannt, nach Art eines afrikanischen Tam-Tams zu schlagen. Er begleitet seine Musik durch das Singen von Liebesliedern in einem eintönigen und melancholischen Rhythmus, wobei er fast nach jedem Worte das Lied durch ein verlängertes, zitterndes Trillern unterbricht. Beim Absingen der Lieder stützt sich der Spieler mit dem linken Arm auf das Tambor, welches auf dem Schenkel ruht, während er in der linken Hand die Flöte (Flaut) hält, der er die süssesten Töne entlockt, und so wechselt er das trillernde Singen mit den wohlklingenden Melodien der Flöte. Von Zeit zu Zeit unterbricht der Sänger noch sein Lied durch derbe Tamborschläge; kann er sich einer Strophe nicht gleich erinnern, so schlägt er noch gewaltiger auf das Tambor und hält so lange mit dem Triller aus, bis ihm die bekannten Worte wieder einfallen.

Jedes Mitglied der Gesellschaft, Männer wie Frauen, nur die alten Leute ausgenommen, spielt sein Stückchen, und je grösser das Geschick ist, womit es geschieht, um so rauschender sind die Beifallsbezeugungen von Seiten der Zuhörer. Allmählich sammeln sich Nachbarinnen vor der Thür an und lauschen dem gewohnten Takte, während die Jünglinge, welche im Hause mit Mattenflechten aus Palmenblättern beschäftigt sind, ihre sonst so thätigen Hände feiern lassen und den Spieler wie bezaubert anstarren. Jetzt werden die Castagnetten (Castañetas) herbeigeht und Vorbereitungen zum Tanze getroffen. Man zieht die Schuhe aus, befestigt mit einer Schnur die hölzernen Castagnetten an den Händen, und der wilde Baile beginnt.

Dieser Tanz, den die Ibizaner Bauern la Llarga und la Curta nennen, je nachdem die Kreise, welche die Frau beim Tanzen beschreibt, kürzer oder länger sind, ist sehr eigenthümlich, jedoch durchaus nicht grazios.

Bei der Llarga umkreist der Mann in wilden Sätzen die Frau, erhebt bald den einen, bald den andern Arm und knackt stark mit den Castagnetten, während die Tänzerin in kleinen, gemessenen Schritten eine Reihe einformiger Kreise beschreibt und hierbei bald den Rock mit beiden Händen fasst, bald die Arme erhebt, wie wenn sie dem närrischen Liebhaber den Hof machen wollte. Je lebhafter der Tanz fortschreitet, desto lauter knackt der Mann mit seinen Castagnetten in nächster Nähe der Frau, springt in wilder Erregung um sie herum und stösst heftig mit den Füssen nach ihr hin, ohne sie jedoch jemals zu berühren. Diesem Tanze sehr ähnlich ist die Curta, nur springt bei dieser der Mann weniger, und in Folge dessen beschreibt die Frau kleinere Kreise, aber in gleich kurzen Schritten, so dass sie fast immer an derselben Stelle bleibt; auch breitet sie die Arme weniger aus, als es beim andern Tanze üblich ist.

Bei diesen Tänzen folgt man immer dem Takte des Sängers mit dem Tambor und der Flöte; bisweilen erzielt man, um die Wildheit dieser Unterhaltung noch mehr zu steigern, dadurch ein noch geräuschvolleres Zusammenspiel, dass ein Mann aus Leibeskraften mit den Castagnetten knackt, während ein anderer, der neben ihm sitzt, auf den Tambor schlägt. Nicht selten nimmt auch der Pfarrer an diesen echt patriarchalischen Unterhaltungen theil: ja er verschmäht es bisweilen nicht, selbst mit dem lärmenden Tambor den Takt des Tanzes anzugeben. Solche Vergnügungen dehnen sich bis tief in die Nacht aus, bis endlich die älteren Mitglieder der Gesellschaft einschlafen. Der guten Grossmutter fällt der Spinnrocken aus der Hand, die verblässende Lampe mahnt die lebensfrohe Jugend an die späte Stunde. Nun werden noch einige Früchte von Opuntien und Feigen, die gewöhnliche Abendkost dieser mässigen Leute, im Kreise umhergereicht; dann

zieht sich ein Jeder zurück, die Mitglieder des Hauses suchen ihr kleines Gemach auf, und die Andern begeben sich nach ihren Wohnungen.

Die Tanzunterhaltungen beschränken sich keineswegs bloß auf den Abend, im Gegentheil, sie sind untrennbar mit dem Leben auf dem freien Felde verbunden, das die Ibizaner Bauern zu meist im Sommer und hauptsächlich zur Erntezeit führen. Wie häufig habe ich in den heißen Mittagsstunden, wenn die Bauern unter einem Baum ausruhten, dem lauten Schall der Castagnetten und den süßen Klängen der Flöte gelauscht; und so oft ich diese Laute auch aus der Ferne ertönen hörte, erweckten sie immer in mir ein Bild friedlicher Ruhe und stillen Glückes. Im Winter giebt man sich diesem Vergnügen gar nicht hin.

Sogar in der Kirche hat die Ibizaner Musik Eingang gefunden. Hier werden am Weihnachtsfeste Volkslieder unter Begleitung von Tambor und Flöte gesungen, und zwar nicht bloß in den Landpfarreien, sondern selbst in den Kirchen der Stadt. Ueberhaupt sind Musik und Tanz auf Ibiza die gewöhnlichsten Begleiter religiöser Festlichkeiten, insbesondere wird der Tag des heiligen Antonius von den Ibizanern in dem gleichnamigen Orte durch grosse Tanzvergnügungen und Schmausereien gefeiert.

Auch bei Verehelichungen fehlt es nie an dieser Unterhaltung. Die Bauern beobachten beim Heirathen überhaupt eine eigenthümliche Sitte. Am Vermählungstage begiebt sich nämlich das Brautpaar in Begleitung der Eltern, Verwandten und bisweilen auch von Freunden zur Kirche, um dort vom Priester die Weihe seines Bundes zu empfangen. Sowie die



Ibizanischer Musikant.

kirchliche Trauung vorüber ist, kehrt sowohl der Bräutigam wie auch die Braut in das elterliche Haus zurück, und hier leben sie nun noch ein bis drei Monate, ja bisweilen ein halbes Jahr und noch länger, gänzlich von einander getrennt. Erst dann wird die eigentliche Hochzeit gefeiert, welche man die Boda nennt. Sie besteht in einem grossen Festessen, zu dem alle Verwandten und Freunde eingeladen werden, und an dem regelmässig auch der Pfarrer theilnimmt. Nach dem Essen oder am Abend desselben Tages hat Jedermann im Hochzeitshause Zutritt, sowohl um dort zu tanzen und zu singen, wie um überhaupt am Familienfeste theil zu nehmen. Bei dieser Gelegenheit werden die Gäste freundlich vom Familienhaupte aufgefordert, von Allem zu essen

und zu trinken, was ihnen zu Ehren zubereitet wurde. Erst nach Beendigung dieses Festes treten die jungen Eheleute zusammen, um von nun an ungetrennt bei einander zu leben.

Die Geburt eines Kindes wird nach fast überall üblicher Sitte gefeiert. Ein oder zwei Tage nachdem das Kind zur Welt gekommen ist, wird es getauft. Nur Pathe und Pathin begeben sich mit demselben zur Kirche, und wenn die Pathin nicht etwa in der Lage ist, das Kind, wenn es gerade erforderlich wäre, selbst stillen zu können, so geht noch eine verheirathete Frau mit, die es vermag. Vierzig Tage nach der Taufe wird das Kind von seiner Mutter in die Kirche getragen, und bei dieser Gelegenheit macht diese dem Priester ein kleines Geschenk, das zumeist in Zuckerbäckereien besteht; auch hört sie die Geburtsmesse, welche Missa partera genannt wird, an.

Wenn Jemand stirbt, wird die Leiche von allen Verwandten zum Friedhof begleitet. Auch die Eltern begleiten ihre Kinder und die Geschwister einander. Gewöhnlich wird die Leiche ohne Sarg in eine Grube gelegt, in den Kleidern, welche der Verstorbene im Leben trug. Bisweilen hüllt man sie in ein Leinentuch, wenn dies aber nicht geschieht, so legen die Begleiter auf das Gesicht der Leiche, bevor sie mit Erde bedeckt wird, Nesseln und andere Kräuter, die auf dem Friedhofe wachsen.

Das Leben der Ibizaner Bauern ist einförmig, aber friedlich und still. Nichts stört sie in ihrer behaglichen Abgeschlossenheit als zwei Gedanken, die sie wie schreckliche Phantome verfolgen, nämlich das Steuerzahlen und die Hergabe ihrer Söhne zu Soldaten. Die Zeit der Militäraushebung ist auch eine der aufregtesten auf Ibiza. Alle Jünglinge versammeln sich im Hauptorte ihres Distriktes, und aus ihnen wird dann die erforderliche Zahl nach Palma abgeführt, wo die Untersuchung und Loosziehung stattfindet. Die Väter begleiten fast immer ihre Söhne dahin, und nicht selten gelingt es einem oder dem andern, seinen Sohn wieder nach Hause zu bringen. Diejenigen, welche nicht so glücklich waren, suchen in der Arbeit Trost und verfehlen zumeist dabei nicht, auf die ihnen schon ohnehin verhasste Regierung zu schimpfen.

Ein den Ibizanern, wie überhaupt allen Völkern, welche die Alles nivellirende Cultur unserer Zeit noch nicht allzustark beleckte, eigenthümlicher Zug ist eine ungemeine Vorliebe für Sprüchwörter, unter denen sich manche recht witzige finden. So zum Beispiel das, welches auch für viele unserer Damen recht treffend wäre: *De die va se doni i de nit creme s'oli* (Bei Tag geht die Frau herum, und bei der Nacht verbrennt sie das Oel), oder für Leute, denen eine Sache gegen ihre Erwartung ausgeartet ist: *Qui l'ha perit, que l'engrons* (Derjenige, welcher ihn gebar, der soll ihn auch wiegen). Für Parvenus etwas hart, aber häufig zutreffend, ist folgendes Sprüchwort: *Deu mus guard de espardeña que torne sebate* (Gott bewahre uns vor dem Schuh, der Stiefel wird). Die Voreiligkeit geißelt: *Encare no ha nad, ja l'han batiat* (Er ist noch nicht geboren und man hat ihn schon getauft). Von andern Sprüchwörtern scheinen mir folgende der Anführung werth: *Pare lleu y mare frechura que tal serà se criatura* (Der Vater Lunge, die Mutter Geschlinge, was wird denn nun das Kind sein). Vielleicht von dem spanischen Festlande herübergekommen ist folgendes: *Et diquen que nu vages de nits y tu compres quiterre* (Man sagt Dir, dass Du bei der Nacht nicht ausgehen sollst, und Du kaufst eine Guitarre). Wenig schmeichelhaft für die Ibizaner Müller ist der Bauernspruch: *De muliné mudarás, pero de lladre, nó* (Den Müller wirst Du wechseln, aber nicht den Dieb). *Se Candelaria plora s'ivern ja es fore y si riu ya ve s'estiu, tan si plora com si riu ya ve s'estiu* (Wenn der Lichtmesstag weint, so ist der Winter schon vorbei, wenn er lacht, nähert sich der Sommer; mag er nun aber weinen oder lachen, so nähert sich doch der Sommer). *Son pedres y elles redolen y redolant se troben* (Es sind Steine und sie rollen, und rollend treffen sie sich). *Viñe mene, renda de l'anno* (Eigener Weinberg, doppelte Behackung im Jahre). *Ses ansies de l'ase, mataren a museña* (Die Klagen des Esels tödten einen Pfarrer). *Qui te pó que esgot* (Wer Furcht hat, der hürte sich).

Nachdem wir in diesen Sprüchwörtern ein Stück Ibizaner Witzes kennen gelernt haben, wollen wir noch einige Volksbelustigungen besprechen. Eine der beliebtesten Sonntagsvergnügungen im Sommer ist das Hahntreffen. Ein Hahn wird mit gebundenen Füßen auf den Boden gestellt, und alsdann werfen die jungen Bauern aus einer bestimmten Entfernung mit Steinen nach ihm. Jeder Wurf kostet einen Soldo. Wird der Hahn gleich beim ersten Mal getroffen, und

zwar so, dass er todt liegen bleibt, so gehört er dem Spieler und zwar für den einen Soldo, den der Wurf kostete. Trifft er ihn aber nicht oder nur schlecht, so kommt die Reihe an einen andern Bauernhurschen und so geht es so lange fort, bis einer der Spieler das arme Thier tödtlich getroffen hat. Häufig sind aber die Bauernhurschen sehr ungeschickt im Werfen, und da infolgedessen derselbe Spieler zuweilen auch Dutzende von Würfen macht, so kommt es nicht selten vor, dass endlich der erlegte Hahn wegen der vielen bezahlten Soldis dem Sieger auf ein oder zwei Duros zu stehen kommt.

Die Hähne werden ausserdem auf Ibiza noch zu anderen Belustigungen gebraucht. So hängt man einen Hahn an einem Stricke auf, und es hat ihn dann ein Mann mit verbundenen Augen vermittelst eines Säbels herunterzubauen. Häufig führt dieser aber einen Streich durch die Luft nach einer ganz andern Richtung als dahin, wo der Hahn hängt, was dann allgemeine Heiterkeit unter den Zuschauern verursacht. Auch bei diesem Spiel wird für jeden Säbelhieb eine bestimmte Taxe bezahlt, in der Regel zwei Cuartos. Glücklich derjenige, welcher den Hahn beim ersten Hiebe herunterhaut, da er seine Beute dann für einen Spottpreis erhält, während sie ihm beim ungeschickten Hauen mit dem Säbel gar theuer zu stehen kommen kann. Auch mit der Böhse wird nach Hähnen auf eine Entfernung von 50 bis 60 Schritt geschossen, wobei man für jeden Schuss vier Cuartos zu zahlen hat. Im Uehrigen geht es wie bei den vorerwähnten Spielen zu. Hahnenkämpfe sind auch sehr beliebt, werden aber hlos im Juni veranstaltet. Man verwendet dazu mit grösster Sorgfalt erzogene Hähne, die entweder englischer Rasse sind, oder aus den Canarien oder der Habana stammen. Solche Kampfhähne werden theuer bezahlt, indem einer bis zu 320 Reales kostet.

Die Geistlichkeit.

Wir können es uns nicht versagen, hervor wir zum Ackerbau übergehen, dem Ibizaner Klerus einige Worte zu widmen. In den isolirten Pfarreien ist dieser gewissermaßen die einzige Autorität und der alleinige Rathgeber und Freund des Bauern. Der Ibizaner Geistliche stammt fast immer von der Insel; es ereignet sich viel eher, dass Ibizaner Priester nach Mallorca gehen, als dass auswärtige sich auf der Insel niederlassen. Die Zahl der Geistlichen ist auch im Verhältniss zur Bevölkerung und zur Ausdehnung der Insel ziemlich gross; sie beträgt nämlich 65, wovon 30 auf die Landpfarreien und die übrigen auf die Stadt kommen. Im Seminar werden fort und fort junge Leute für den Priesterstand herangebildet. Ihre Ordination erhalten dieselben regelmässig in Valencia, dessen Bischof sie die Dimissorien des Vicario Capitulare von Ibiza, der die Stelle des ehemaligen Bischofs vertritt, vorzulegen haben. Viele dieser jungen Leute finden aber auf den Balearen kein Unterkommen, sie versuchen dann meistens ihr Glück in den spanischen Colonien.

Die Ibizaner Priester kleiden sich ganz so wie die des spanischen Festlandes. Sie haben einen riesigen nachenförmigen Sombrero und einen langen Talar und Mantel, mit welchem sie auch im Hochsommer in den Gassen Ibiza's umhergehen. Auf dem Lande tragen sie aber, wenn sie zu Hause sind, eine kurze, schwarze Jacke und jederzeit schwarze Strümpfe und Schuhe mit Schnallen, so dass sie, wenn es erforderlich sein sollte, nur den Talar überzuwerfen brauchen.

Die Ibizaner Geistlichen sind, wie die spanischen Priester überhaupt, recht freundliche Leute. Obwohl unter ihnen sich noch die meisten Carlisten und überhaupt Absolutisten finden, so sind sie im Allgemeinen doch nicht jene Finsterlinge, für die man sie gewöhnlich anzusehen pflegt. Sie sind im Gegentheil über Vieles hinaus, woran Geistliche anderer Länder noch streng festhalten. Ein solcher Priester sieht nicht ein, warum er als Diener Gottes nicht eben so gut wie andere Menschen von jenen Gaben geniessen soll, die der Allmächtige zum Nutzen und Frommen seiner Menschenkinder hervorbrachte. Er verschmäh es daher ganz und gar nicht, sein Glas Wein in froher Gesellschaft im Wirthshause zu trinken; er raucht gemüthlich seine Cigarette und unterhält selbst Liebesverhältnisse. Er macht auch gern Wasserpatrien mit, und nimmt keinen Anstand, mit dem langen Sombrero und im Talar im Hafen der Stadt umherzurudern. Er thut mit einem Worte Alles, was andere Menschen auch thun, und betrachtet sich keineswegs als Mitglied eines aus-

erwählten Standes, das sich fortwährend mit einem undurchdringlichen Nimbus umgeben müsste. Aber gerade diesem Umstande ist es zu verdanken, dass die Religion in Spanien so mit dem Volke verwachsen ist. Die Religion stört dort Niemand, weder in seinem Thun und Treiben, noch in seinen Genüssen. Man ist rechtgläubig, und zwar aus vollem Herzen, und hat nicht den Trieb, Alles ergründen zu wollen, sondern man freut sich unmittelbar an dem grossartigen Pomp der spanischen Kirchencereemonien. Der Priester ist aus dem eben angeführten Grunde auch nicht jener von Allen gemiedene Sonderling, sondern er lebt und webt mit dem Volke, hat in jeder Familie, beim Bauer wie beim reichen Manne Zutritt und ist von dem einen wie von dem andern gleich sehr gesucht und geliebt.

Die Pfarrhäuser stossen mit geringen Ausnahmen unmittelbar an die Kirche an. Sie sind unbedingt die am besten gebauten, geräumigsten, und im Sommer kühlestn Wohnungen, die man auf der Insel antrifft. Mehrere derselben haben vorn eine Halle, die den Bauern, wenn sie zum Pfarrer wollen, eine geschützte Unterkunft zum Abwarten gewährt. Sie binden ihre Lastthiere an den in der Wand eingemauerten eisernen Ringen an. Die breite Thür führt nach der allgemein üblichen Bauweise in das schmucklose Hauptgemach; einige rohe Stühle, hölzerne Bänke und Tische bilden die ganze Ausstattung. In einer Ecke hängt ein viereckiges, mit Tüll überzogenes Kästchen zur Aufbewahrung von Fleisch und anderen Esswaaren. Am Tage bildet dieses Zimmer den gewöhnlichen Aufenthaltsort des Pfarrers. Das Schlafzimmer befindet sich immer im oberen Stockwerk.

In dem kühlen Saale sieht man den guten Cura meist in einem alten, mit Leder überzogenen Lehnstuhl, auf dem ein Kissen liegt, sitzen. Eine kurze Jacke, schwarze Hosen und Strümpfe und eine kleine schwarze Sammetkappe mit seitwärts herunterhängender seidener Quaste machen seinen Anzug aus. In der Hand hält er sein Brevier, in dem er von Zeit zu Zeit blättert; dabei raucht er in selbiger Ruhe seine Cigarette oder eine lange Pfeife, und neben ihm auf dem Tische steht ein messingenes Tellerchen mit brennenden Kohlenstückchen, an denen er dann und wann seine Pfeife anzündet. Seine Mahlzeit nimmt er an dem mit einem weissen Tuche gedeckten hölzernen Tische, meist an der Seite seiner Magd ein; sie ist seine einzige Gesellschaft in dem einsamen Pfarrhause, und nur zu oft wird sie der Gegenstand pikanter Erzählungen von Seiten der Pfarrkinder. An Sonntagen nehmen auch wohl ein oder zwei der angeseheneren Bauern an dem Mahle theil. Ein Gläschen vorzüglichem Weines, eine Torte und das beste Obst der Umgegend lässt sich der gute Cura nicht abgehen. Mit wahrer Freude setzt die Magd die Schüsseln mit Gerichten, die sie selbst zubereitete, und das Obst aus dem Hausgarten ihrem Herrn vor, ebenso gewissenhaft sorgt sie für die Ernährung des treuen Haushundes, der bei der Nacht die einsame Pfarre bewacht, sowie für ein ganzes Heer von Katzen, die um sie herumspringen. Die Katzen sind nämlich auf Ibiza das Lieblingsthier des Pfarrers und es ist kaum ein Pfarrhaus zu finden, wo deren nicht etliche gehalten würden. Auch bei den Bauern sind solche fast immer anzutreffen, alle sind grau und weiss gefleckt und haben nach Landessitte einen gestutzten Schweif. Nach der Mahlzeit legt sich der Pfarrer zur Siesta nieder und wird erst wieder gegen Abend auf seinem trauten Lehnstuhl an der Schwelle des Hauses sichtbar.

Ausser der Magd sind die Bauern des Pfarrsprengels, deren Häuser aber häufig weit abliegen, die einzige Gesellschaft der Landgeistlichen. Gewöhnlich haben diese auch keinen Kirchendiener, sondern ein armes Kind des Pfarrbezirks, welches sie mit den Ueberbleibseln ihres Tisches beschenken, verrichtet die wenigen Geschäfte in der Kirche. Vieles thun auch die Priester selbst; so habe ich beispielsweise gesehen, dass sie die Glocken zogen und allein die Messe absangen. Das Lesen der Messe in der Frühe und an Sonntagen die Predigt, die in Ibizaner Mundart gehalten wird, machen mit der Seelsorge in den meist kleinen und wenig bevölkerten Pfarrsprengeln die einzigen Beschäftigungen der Landgeistlichen aus. Die Seelsorge wird freilich bei der zerstreuten Lage der Bauernwohnungen etwas beschwerlich, und deshalb werden vom Pfarrer des leichteren Fortkommens wegen auch immer ein oder zwei Reitesel gehalten.

Ackerbau und Viehzucht.

Wie schon erwähnt, treiben die Ibizaner Landleute fast ausschliesslich Ackerbau. Nur einzelne Bauern, die in der Nähe der Küste wohnen, widmen einige Stunden des Tages dem Fischfang und fahren mit ihren kleinen Faluchis in's Meer hinaus; jedoch auch sie bilden daraus kein eigentliches Gewerbe, wie dies bei den Fischern der Fall ist, welche die Marina von Ibiza bewohnen. Die sich dem Ackerbau widmenden Ibizaner haben in der Regel kein eignes Grundstück, sondern bebauen den Boden für grössere, häufig Palmensische Gutsbesitzer, bisweilen aber auch für bemittelte Bauern. In diesem Falle werden sie Assendatarios genannt, während alle Ackerbau-treibenden überhaupt unter dem gemeinsamen Namen Pajeses (Bauern) zusammengefasst werden. Die Assendatarios erhalten von dem Grundstücke, welches sie bestellen, die Hälfte des Ertrages als Lohn und haben überdies in dem auf dem Grundstücke gelegenen Hause freie Wohnung. Dafür müssen sie das Grundstück bewirtschaften und es mit ihren eigenen Mauthieren pflügen. Einige bebauen nebenbei noch ein kleines, ihnen gehöriges Grundstück, welches meist die Frucht der langjährigen Ersparnisse ist, und an dem sie mit besonderer Liebe hängen.

Die Grundbesitzungen haben auf Ibiza zumeist nur eine geringe Ausdehnung; die grösste derselben wird auf 500 □ Tornay (1 Tornay ibizanisches Flächenmaafs etwas mehr als 6 Ares) Flächenraum angegeben. Ihr Werth ist ebenfalls kein sehr hoher; man veranschlagt nämlich jeden Tornay auf trockenem Grunde wie folgt: ohne Bäume auf 5—20 Duros; mit Bäumen auf 12—50 Duros, je nachdem die Sorte gering, mittelmässig oder gut ist. Die Grundstücke, die sich bewässern lassen, haben entsprechend höheren Werth.

Viele Strecken der Insel sind fast ganz unbebaut oder doch nur mit Gebüsch und spärlichem Walde bewachsen. Das bebaute Land berechnet man auf 21330 Hektare; die sämtlichen Waldungen bedecken 13380, die unbebauten Felder 15307, die ganz ertraglosen 3237, und die Salinen 525 Hektare.

Obschon der Ackerbau die Hauptbeschäftigung der Ibizaner ausmacht, so sind sie darin doch nicht weit vorgeschritten. Die landwirthschaftlichen Geräthe sind noch von sehr primitiver Art, und an Neuerungen denkt man gar nicht. Das Hauptwerkzeug zum Bestellen der Felder ist der Pflug (Arado), den man mit zwei Mauthieren bespannt und mit dem man selbst die terrassirten Lehnen der Hügel bearbeitet. Er ist einfach und hat nur einen Griff, welchen der Bauer in der Hand hält, um den Pflug zu leiten. Die eiserne Pflugschar, die auf den Holzklötz des Pfluges gestülpt wird, ist sehr spitzig, um besser in den steinigen Boden eindringen zu können. Die Pflugdeichsel hängt vermittelst eines Nagels mit einer Art Joch zusammen, das wieder zu beiden Seiten an dem schwerfälligen Kummer der Mauthiere befestigt ist.

Diese werden durch eine Strickhalfter geleitet und tragen kleine, aus Palmblättern oder Spargras verfertigte Maulkörbe, damit sie die Baumzweige nicht abfressen. Die andern gebräuchlichen Ackergeräthe sind eine breite Hacke, Azado, eine Art Radehacke, der Azadon; zum Abschneiden der Aehren bedient man sich einer kleinen gezähnten Sichel.

Der etwas magere Boden Ibiza's müsste eigentlich stark gedüngt werden, was aber in den seltensten Fällen geschieht. Als Dünger benützt man die Excremente von Menschen und Thieren, ferner Seetange aus dem Schlamm der Sümpfe und ein wenig Guano; und als Ersatz für geringe Düngung lässt man den Ackergrund lange ruhen.

Was die Bestellung der Felder anbelangt, so werden die ebenen Grundstücke einfach umgeackert, die dabei zu Tage geförderten Steine benützt man zur Aufführung kleiner Mauern um die Grundstücke, indem man sie einfach ohne Mörtel auf einander legt. Sie dienen so den Feldern gleichzeitig als Umzäunung; dagegen werden die Hügel, die doch den grössten Theil der Insel einnehmen, in Terrassen abgetheilt, das heisst in flache Gürtel, die nach aussen zu durch eine kleine, aus den ausgeackerten Steinen aufgeführte Böschungsmauer vor dem Herahschwemmen des Erdreichs und vor sonstiger Zerstörung durch Regen geschützt werden.

Wie schon erwähnt, ist ein grosser Theil der bebauten Felder mit Bäumen bepflanzt; dies ist ausnahmslos auf den Terrassen der Hügel der Fall. Wenden wir daher nunmehr der Cultur der verschiedenen Baumarten unser Augenmerk zu.

Der Boden Ibiza's eignet sich ganz besonders für die Cultur des Oelbaumes; früher war dieselbe eine viel ausgedehntere als heute, wo sie sich beinahe nur auf die Erhaltung und Ausnützung der vorhandenen, zum Theil uralten Bäume beschränkt. Neue Pflanzungen sind äusserst selten. Die Oelbäume bleiben auf Ibiza sich selbst überlassen, ohne dass man sie jemals stutzt oder reinigt; da sie aber durchweg auf Acebuches, wie die Ibizaner den Oliastro (wilden Oelbaum) nennen, gepfropfte Pflanzen sind, so erreichen sie nie eine bedeutende Höhe; ihre Stämme dagegen werden sehr dick und bilden bisweilen wahrhaft riesige Exemplare, die jedoch immer knorrig, ganz verkümmert und meist auch hohl sind. Ihr Laub ist auffallend dunkel, was von einem die Blätter überziehenden Schimmel herrührt, den man auch in Italien unter dem Namen Ruggine kennt. Das Vorkommen desselben ist wahrscheinlich der grossen Dürre zuzuschreiben, von der die Oelbäume auf Ibiza viel zu leiden haben. Deshalb schlägt auch nicht selten die Oelernte ganz fehl. Eine ergiebige Ernte erwartet man überhaupt nur alle drei Jahre. Sie liefert dann gegen 80000 castilianische Anobas Oel (gleich 100500 Liter, da eine Anoba 12,563 Liter fasst). Die Ernte findet Ende October, unter Umständen auch im November statt.

Das Ibizaner Oel wird noch nach der alten arabischen Weise zubereitet. Diese besteht darin, dass man die Oliven, nachdem sie zerquetscht worden sind, in runde, flache Spartkörbe, Cabas genannt, legt. Die auf einen grossen cylindrischen Stein übereinandergestellten Körbe werden nun, nachdem sie mit siedendem Wasser begossen wurden, mittelst eines grossen Balkens, der Viga heisst und durch sein eigenes Gewicht herunterfällt, zusammengedrückt. Das ausgepresste Oel fliesst in Kanäle, die es dann in zu seiner Aufnahme bestimmte Behälter leiten. Hydraulische Pressen oder andere Maschinen kommen zur Auspressung des Oels auf Ibiza nirgends zur Anwendung. Wenn auch die Produktion des Oels keine sehr bedeutende ist, so ist dieses doch wegen seiner vorzüglichen Beschaffenheit geschätzt, und gilt als das beste auf den Balearen. Sein gewöhnlicher Preis beträgt 64—68 Reales für das Mafs von 36 Libras (gleich 16,58 Liter); doch erreicht ein solches Mafs mitunter den Preis von 100—104 Reales.

Beliebter bei den Ibizaner Bauern ist die Cultur des Feigenbaumes, der während des August und eines grossen Theils des Septembers Früchte in Menge bringt. Die Feigenbäume lieben den üppigen Boden, und in einem solchen entwickeln sie sich in üppigster Weise. Ihre weit ausgebreiteten, mit Früchten reich beladenen Aeste werden mit Stangen gestützt; daher erscheinen von Weitem die grünenden Kronen der grossen Feigenbäume wie ein von mehreren Stämmen getragenes Buschwerk. Von den Feigenbäumen besitzen die Ibizaner mehrere Sorten, die sich in der Qualität ihrer Früchte unterscheiden. Man kennt nämlich die Blancos (die weissen), welche im fruchtbaren Boden der flachen Landstriche häufig riesige Früchte tragen und deren Schale vom schönsten Zartgrün ist, das bei starker Reife in's Goldfarbige übergeht. Sie sind unter den dortigen Feigen entschieden die besten und in Folge dessen auch die gesuchtesten. Nach diesen kommen die Col de damas, deren Früchte innerlich ebenfalls weiss sind, deren Schale aber leicht in's Violett

spielt; weiter die Negros mit schwarzviolettfarbenen Früchten und endlich die Napolitanos, welche ganz kleine, violettfarbene und sehr süsse Früchte tragen.

Die Feigenernte fällt fast alljährlich gut aus, nur wird sie von den Ameisen, die den zuckerhaltigen Früchten gierig nachstellen, etwas beeinträchtigt. Um diese Plage hintanzubalten, werden die Baumstämme am hl. Johannistage rund herum mit Kalk bestrichen.

Die Feigen liefern den Ibizanern im Sommer und Herbst frisch, im Winter und Frühjahr dagegen in getrocknetem Zustande eine nahrhafte und äusserst billige Kost. Im Sommer sieht man schon am frühen Morgen, wie die Bäuerinnen von den nahen Feigenbäumen die reifsten Früchte pflücken und sie theils sofort zu ihrem Frühstück verwenden, theils in ein Körbchen für den weiteren Tagesbedarf legen. Die getrockneten Feigen (*Higos pasos*) gehören zu einem der wichtigsten Produkte des Landes. Man schätzt die jährliche Feigenernte auf etwa 50000 Anobas (eine Anoba gleich 10,75 Kilogramm), von welchen 45000 Anobas auf der Insel selbst verbraucht werden. Die schwarzen Feigen werden zumeist von den Bauern verzehrt; die weissen sind von so vortrefflicher Qualität, dass man sogar behauptet, sie könnten mit denen von Smyrna konkurriren. Vielleicht würden sie diese noch übertreffen, wenn man mehr Sorgfalt auf das Trocknen verwenden würde. Die weissen Feigen stehen natürlich viel höher im Preise als die schwarzen. Von jenen kostet ein Anoba 10—14 Reales, während eine Anoba der schwarzen für 5 $\frac{1}{2}$ Reales verkauft wird.

Die Mandelbäume werden blos an einzelnen Stellen der Insel gepflanzt, am schönsten gedeihen sie in der Ebene hinter Ibiza, ausserdem zieht man sie aber auch in dem übrigen Flachlande. Ihr Anbau ist aber in bedeutender Zunahme begriffen, denn auch das alljährliche Wachsen des Ertrages derselben entspricht. Die Mandelernte findet in den letzten Tagen des Monats August und in den ersten des September statt. Die Zweige der Bäume werden mit Stöcken geschlagen und die auf diese Weise zu Boden fallenden Früchte werden gesammelt und in Säcken nach Hause gebracht, wo man sie einige Tage der Sonne aussetzt. Der jährliche Ertrag an Mandeln beläuft sich auf durchschnittlich 15500 Cuarteras (eine Cuartera ist gleich 70,34 Liter) und wird fast gänzlich ausgeführt.

Auf Ibiza sind beide Mandelbaumarten heimisch, sowohl die bitteren, als die süssen; erstere sind nur an einzelnen Bäumen vorhanden, hauptsächlich in der Gegend von Sta Jäes; sie werden blos zur Bereitung der Mandelmilch verwendet. Von den bei weitem überwiegenden süssen Mandelbäumen unterscheidet man drei Qualitäten von Früchten, die man als *Fita*, *Mollereta* und *Fuerte* bezeichnet. Die erste Qualität, die man auch *Fita mollar grande* nennt, ist die feinste Sorte. Man erntet davon jährlich 10000 Cuarteras, die Cuartera wird mit 4—6 Duros bezahlt. Hierbei darf jedoch nicht übersehen werden, dass der Preis von dem Ausfall der Ernte in andern Mandeln producirenden Gegenden mit abhängig ist. Von der Qualität *Mollereta*, die auch *Mollar pequena* heisst, gewinnt man 1000—2000 Cuarteras, deren Preis von 3—5 Duros für die Cuartera variirt. Von der Qualität *Fuerte* (*Forté*) erntet man 2000—3000 Cuarteras, deren Preis 2—2 $\frac{1}{2}$ Duros beträgt.

Der *Johannisbrodbaum* ist auf Ibiza weit verbreitet, häufig untermischt mit Oel- und Feigenbäumen; er gedeiht überall ausgezeichnet. Die *Johannisbrodernte* ist eine der sichersten, da der Baum selbst bei anhaltender Dürre immer noch einige Früchte hervorbringt; sie fällt in die letzten Tage des August und Anfang September. Zu dieser Zeit sammelt sich die Familie, welcher der alte Stamm gehört, unter dessen schattenreichem Laubdache. Mit langen Pfahlrohrstäben werden die Früchte von Klein und Gross von den Aesten herabgeschüttelt. Bei vielen Bäumen ist dies kaum nothwendig, da, weil die Früchte nicht alle auf einmal reif werden, zur Zeit der Ernte schon viele abgefallen sind und auf dem Boden umberliegen, was aber ihrer Güte durchaus keinen Eintrag thut. Der gewöhnliche jährliche Ertrag an *Johannisbrod* beläuft sich auf 45000 Quintalis (1 Quintal gleich 100 Libras, etwa 40,7 Kilogramm). Das *Johannisbrod* wird auf Ibiza, abgesehen von dem, welches man ausführt, als Viehfutter benutzt; die Menschen geniessen es nur in den Jahren äusserster Noth. Aus dem Holze der *Johannisbrodbäume* brennt man Kohlen; ausserdem verwendet man es in geringer Menge zur Anfertigung von Wagen, Pflugkarren und andern Ackergeräthen.

Von Getreidearten werden Weizen und Gerste am meisten gesät. Was den Weizen anbetrifft, so unterscheidet man mehrere Sorten, den Trigo fuerte und den Trigo blanco, der sich durch sehr runde Körner auszeichnet. Die jährliche Ernte wird sammt der von Formentera auf 32000 Cuarteras angeschlagen; die der Gerste ist noch bedeutender. Reis wird wenig angebaut, dagegen vielfach türkischer Weizen.

Die Baumwollpflanze gedeiht vortreflich in dem von der Nora bewässerten Boden. Durchschnittlich rechnet man, dass jeder Tornay im ersten Jahre der Anpflanzung 2 Quintales, im zweiten Jahr das Doppelte liefert. Im vierten Jahre sind aber die Pflanzen eingegangen. Von der Trockenheit haben die Baumwollpflanzen viel zu leiden und in Folge davon liefern sie ein sehr verschiedenes Ertragniss.

Auch die Gemüsegärtnerei ist auf Ibiza nicht ganz unbedeutend; sie wird hauptsächlich im Llano de Villa, sowie in geringer Ausdehnung auch im Thale von S^a Antonio betrieben, und zwar immer in Gärten, die durch Norias bewässert werden. Man zieht sowohl Hülsenfrüchte, wie grüne Gemüse und andere Küchengewächse. Von Hülsenfrüchten sind besonders die Fisolen, Kichern und Buffbohnen hervorzuheben. Von Fisolen hat man mehrere Sorten; die häufigste ist die kletternde Form. Die Kichern liefern sehr kleine Früchte; dagegen erreichen die Buffbohnen eine bedeutende Grösse. Sie werden in getrocknetem Zustande in Menge von den Cerealienhändlern in der Stadt Ibiza verkauft und liefern ein kräftiges, für die Mauthiere sehr gesuchtes Futter. Von Gemüsearten sieht man fast nur Braunkohlplantzungen. Erdäpfel werden auch ziemlich viel angebaut, insbesondere in den Umgebungen von Ibiza und S^{ta} Eulalia. Man erntet gewöhnlich davon jährlich 3—4000 Quintales, deren Werth, nach dem gewöhnlichen Preis berechnet, 12—20000 Francs betragen dürfte. Die Bataten (*Convolvulus batatas*), von den Ibizanern Moniatos genannt, werden ebenfalls in allen Districten angebaut; am ausgedehntesten bleibt jedoch ihre Cultur immer in den Gemüsegärten, die sich in den Umgebungen der Stadt und von S^{ta} Eulalia befinden. Die Bataten liefern vom Spätherbste an den Ibizanern ein wichtiges Nahrungsmittel und dienen auch gleichzeitig als ein vortreffliches Futter für das Vieh überhaupt und insbesondere für Schweine.

Zwiebeln werden theils in Gärten, theils von den Bauern auf kleinen Beeten gezogen. Sie erreichen insbesondere in der Gegend von S^a José eine ungewöhnliche Grösse. In den Gärten wird in Menge der spanische Pfeffer angepflanzt, dessen Früchte entweder frisch zu allerlei Gerichten benützt oder getrocknet zu rothem Pfeffer gestossen werden. Man kennt davon auch eine Varietät mit grösseren und dickeren gerippten Früchten, die einen süsslichen Geschmack haben und, wenn sie noch grün sind, hauptsächlich zum Würzen des im Wasser gekochten Reises verwendet werden. Paradiesäpfel gedeihen auf Ibiza sehr gut; sie gehören einer besonderen Varietät an, die ich auf dem spanischem Festlande nie bemerkt habe; die Früchte sind bei diesen ibizanischen Paradiesäpfeln wie Pflaumen oder kleine Birnen gestaltet.

Auf sehr nahrhaftem Boden werden auch Kürbisse angebaut. Sie gehören theils der grossen, runden, gerippten, theils der flaschenförmigen Art an. Ziemlich häufig sind eine Art Melonen, ganz so wie die Bacirri von Corfu. Wassermelonen werden dagegen seltener gezogen; sie sind meistens klein und weislich und haben keinen angenehmen Geschmack.

Die Reben werden nicht selten um die Gärten gepflanzt, denen sie dann eine Art grünende Umzäunung gewähren; oder man sieht sie nach süditalienischer Sitte zu luftigen Lauben verstrickt, die sich über weissgetünchte Mauerpfiler ausspannen. Noch gewöhnlicher hält man aber die Weinstöcke ganz niedrig nach französischer Weise, oder lässt sie in urwüchsiger Form auf dürre Bäume klettern. Es giebt Reben, die blaue, und andere, die weisse Trauben tragen, und von den letzteren wieder eine Sorte, deren Beeren in ein zartes Rosa ziehen. In den Gärten zu Lauben verschlungen findet sich nicht selten eine Varietät mit grossen dickschaligen Beeren, die aber blos zum Essen verwendet wird. Der Wein wird dadurch gewonnen, dass man die Trauben in grosse Fässer schüttert, worauf sie von Männern mit den Füssen zertreten werden. Das zurückbleibende Traubenmark wird dann noch vermittelst einer hölzernen Schraubenpresse weiter ausgepresst. Man erhält zumeist einen guten, trockenen und süssen Wein; es werden davon jährlich mehr als

2000 Fässer erzeugt, was immerhin eine ziemlich bedeutende Einnahme für die Insel ausmacht, denn gegenwärtig wird das Maafs von 50,7 Liter für 8 Reales verkauft.

Neben den Bauernhäusern sieht man fast immer einen kleinen Opuntiengarten. In der Regel ist es die *Opuntia ficus indica*, die man cultivirt; in einigen Gärten habe ich aber auch eine andere Opuntienart gesehen, die sich durch längere weissliche Stacheln unterscheidet. Die Opuntien reifen ihre orangerothern Früchte im Spätsommer und bis in den Herbst hinein, und liefern dem Landmann eine zwar wässerige, aber doch sehr beliebte Speise. Mit grosser Geschicklichkeit wissen die Bäuerinnen durch einen Seitenschlitz das saftige Innere von der stacheligen Hülle zu befreien. Es werden auf Ibiza von diesen Früchten ohne den geringsten Nachtheil grosse Mengen



Eine Noria bei Ibiza.

verzehrt, jedoch darf man darauf nur Wasser trinken; Branntwein dagegen, oder Wein, sowie überhaupt alle geistigen Getränke, verursachen nach dem Genusse jener Früchte starke Koliken.

Nicht selten stösst an das Opuntiengärtchen noch ein Gebüsch von Pfahlrohr (*Arundo donax*). Dieses Rohr wird aber ausserdem in den kleinen Thälern am Rande von Bächen, hauptsächlich in der Gegend von Sⁿ José, cultivirt. Es liefert lange, zu allerhand Acker-, Fischerei- und Hausgeräthen verwendbare Stäbe, man verfertigt daraus auch Körbe, die Blätter dienen als Viehfutter.

Wie aus dem Vorhergehenden erhellt, sind das Oel, das Johannisbrod, die Mandeln, das Getreide, die Baumwolle und zum Theil auch der Wein die Hauptprodukte der Ibizaner Bodenkultur. Das Ertragnis könnte ein viel bedeutenderes sein, wenn man reichlichere Bewässerung anwenden könnte. Es fehlt jedoch an beständig fliessenden Gewässern; in den Niederungen hilft

man sich mit Norias, deren man im Distrikt Ibiza 36, in S^o José 42, in S^o Eulalia 70, weniger in den andern Distrikten zählt.

Sie sind nach arabischer Sitte eingerichtet und bestehen aus einem vertical gestellten, Wasser schöpfenden Rade mit thönernen oder hölzernen, rohrähnlichen Eimern. Die Querstäbe jenes Rades greifen in ein kleines horizontales Rad ein, welches eine lange hölzerne Stange trägt, an welche ein Saumthier gespannt wird. Durch das Drehen der Stange wird zuerst das horizontale Rad, dann das verticale in Bewegung gesetzt, welches im langsamen Tempo das Wasser schöpft. Zum Drehen werden Mauthiere, oder auch in selteneren Fällen starke Esel verwendet, denen man, damit sie nicht schwindelig werden, die Augen mit zwei aus Palmenblättern verfertigten Scheiben bedeckt hat; sie verrichten von früh bis Abends ununterbrochen ihre einförmige Arbeit, die nur vom Knarren des trockenen Holzwerkes begleitet wird. Bisweilen halten die Thiere ein paar Sekunden inne, dann aber beginnen sie, wie von einem geheimnisvollen Zuge getrieben, ihre mühselige und erschöpfende Arbeit von Neuem.

Die vorhandenen Norias reichen für die auf Ibiza erforderliche Bewässerung durchaus nicht hin; es ist aber auch mit denselben wenig auszurichten, da sie das Wasser nur aus einer Tiefe von wenigen Fuss zu heben im Stande sind. Durch artesische Brunnen wäre wohl dem herrschenden Wassermangel abzuhelfen; da aber die Anlage derselben immer mit ziemlich bedeutenden Kosten verknüpft ist, und auf Ibiza grössere Kapitalien fehlen, so sind sie noch nirgends zur Anwendung gekommen.

Die Waldungen sind für Ibiza von ganz besonderer Bedeutung; sie liefern auch unbedingt einen der Haupterträge der Insel. Wie schon erwähnt, machen die Strandkiefern vorzugsweise die Waldbestände von Ibiza aus. Sie liefern ein gutes Holz, welches sehr harzhaltig ist, deshalb lange der Fäulnis widersteht und sich somit vortrefflich zum Schiffbau eignet; auch werden diese Kiefern mehr als andere ibizansische Bäume zum Kohlenbrennen verwendet. Der Quintal ihres Holzes wird für 2—3 Reales verkauft. Aus den Strandkiefern wird durch tiefe Einschnitte in ihre Stämme Harz gewonnen und zur Theerbereitung verwendet. Aus der Rinde bereitet man Gerberlohe. Die Samen aus ihren länglichen Zapfen werden für die Hühner und auch für kleine Hausvögel als Futter benutzt.

Die italienische Pinie kommt, wie schon früher bemerkt wurde, nur vereinzelt vor; sie liefert ebenfalls ein ziemlich gutes Holz. Ihre nussartigen Samen werden zur Zubereitung von mancherlei Gerichten benützt. Sie sind bei den Ibizanern sehr geschätzt, wovon ich mich eines Tages überzeugen konnte, als ich einen Bauern, der mit mir ging, aufforderte, mir einen Zapfen von einem niederen Aste herabzulangen. „Ach, das thue ich nicht,“ sagte er, „es könnten uns leicht die Eigenthümer sehen.“ Dass jedoch diese Weigerung nicht die Folge besonderer Gewissenhaftigkeit war, sondern blos darin ihren Grund hatte, dass man sich jenen Leckerbissen nicht entgehen lassen möchte, schliesse ich daraus, dass derselbe Bauer, als er mit mir durch die Felder streifte, volle Körbe von Feigen und anderem Obst wegstahl.

Die Nadelwaldungen sind auf Ibiza ziemlich vernachlässigt und bilden daher meist kleine und lichte Bestände.

Die Sivina hat ein sehr festes Holz, das theils als Brennmaterial, theils zur Verfertigung von Spazierstöcken verwendet wird. Zu den Stöcken nimmt man möglichst gerade Stämme, die sich mit ihren zahlreichen Knoten wie kleine Keulen ausnehmen und die unzertrennlichen Begleiter jedes Gecken in der Stadt Ibiza bilden.

Honig wird auf Ibiza wenig gewonnen, nicht mehr, als für die Bedürfnisse der Ibizaner selbst erforderlich ist. Es wird davon nichts ausgeführt; ebensowenig führt man Honig ein. Die beste Sorte ist die, welche am Ende des Monats Juli eingesammelt wird.

Die Viehzucht ist auf Ibiza nicht ganz unbedeutend; Rinder giebt es wenige, und das Rindfleisch, welches jeden Monat kaum ein- oder zweimal in Ibiza verkauft wird, stammt von Ochsen aus Formentera; diese meist ganz jungen Thiere werden in einem Segelboot herübergefahren und jedesmal mit einem lauten Hallo der Ibizaner Gassenbuben empfangen.

Schafe dagegen werden ziemlich viele gehalten; man giebt ihre Zahl im Ganzen auf 18349

an. Die Schafe finden auf den unbebauten Feldern und den waldigen Hügeln eine zwar spärliche, jedoch vortreffliche Nahrung. Sie gehören grösstentheils einer kleinen schwarzen, mit kurzen Hörnern versehenen Rasse an; weniger häufig ist ein anderer Schlag, der kurzschwänzig und ungehörnt ist. Der jährliche Ertrag von Wolle, die von mittlerer Feinheit ist, kann auf 6000 Kilogramm geschätzt werden, wovon 2000 Kilogramm im Lande selbst verwendet werden. Das Fleisch der Schafe wird auf dem Markte der Stadt Ibiza häufig verkauft; die Felle dienen zu allerlei Zwecken und die Milch wird allgemein genossen. Der Preis eines Schafes wechselt von 30—40, der eines Lammes von 10 bis 20 Reales. Man sieht sie zumeist in kleinen Rudeln in der Nähe der Bauernhäuser auf den Feldern umherstreifen, grosse Heerden trifft man nicht.

Die Ziegen, welche an den aromatischen Sträuchern der Hügel eine treffliche Nahrung finden, werden auf Ibiza ebenfalls in ziemlicher Menge gezogen. Ihre Zahl wird im Ganzen auf 8850 Stück veranschlagt. Die Ibizaner Ziegen sind kurzhaarig, scheckig und in der Mehrzahl mit langen, stark nach hinten gebogenen Hörnern bewaffnet. Sie werden grösstentheils als Milchvieh benutzt und liefern fast alle Milch, die man in Ibiza im Winter trinkt, im Sommer wird der Genuss derselben meistens verschmäht, wegen der raschen Zersetzung bei der grossen Hitze. Der Werth einer Ziege variiert von 25—30 Reales.

Die Ziegen sieht man auf Ibiza frei und ohne Hüter auf die Weide ziehen. Solchen Heerden begegnet man hauptsächlich auf den mit Binsen bedeckten morastigen Ufern der Salinensümpfe, und auf den mit Sträuchern bewachsenen Hügelabhängen. Nicht selten werden sie aber auch von Hirten geleitet, die man in den heissen Tagesstunden häufig in der Nähe einer Quelle antrifft, indem sie für sich und ihre Heerden den Schatten vorspringender Felsen aufsuchen, um sich gegen die Sonnenstrahlen zu schützen. Volle Wasserkrüge schüttet der Hirt in den Trog, der sich in der Nähe fast jeder Quelle findet, und um diesen drängen sich dann die durstigen Thiere und schlürfen in langen Zügen, das meist kothige Wasser ein. Dann legen sie sich still in den Schatten nieder, und erst die Kühle des Abends führt Lust und Leben unter ihnen herbei.

Alle Ziegen sowie auch die Schafe werden mit Fesseln versehen; der Vorder- und Hinterfuss derselben Seiten werden vermittelst eines Strickes zusammengebunden, um das schnelle Laufen des Thieres und das Ueberspringen der kleinen Einfassungsmauern der Gehöfte unmöglich zu machen.

Auf einigen der Klippeninseln, die Ibiza umgeben, wie die Isla del Bosque, Tagomago und anderen findet man nicht selten halb wilde Ziegen, die dort ganz frei und sich selbst überlassen ohne irgend eine Beaufsichtigung überall umherschweifen; sie sind derart verwildert, dass die Eigenthümer häufig genöthigt sind, um ihrer habhaft zu werden, sie mit dem Gewehre zu erlegen. Diese Ziegen sind meistens schwarz oder scheckig, man sieht sie vom Meere aus schon aus weiter Ferne auf den Kanten und Vorsprüngen der Felsenwände umherklettern, auf denen sie sich wie dunkle bewegliche Punkte ausnehmen.

Borstenvieh wird von den Ibizanern nicht in sehr grosser Menge gehalten. Die Gesamtzahl desselben beträgt angeblich 5665 Stück. Die Ibizaner Schweine gehören einem schwarzen, dem norditalienischen sehr ähnlichen Schlage an, der gleich diesem mit langen herabhängenden Ohren versehen ist. Ihr Fleisch wird theils frisch, theils in gerüchertem Zustande gegessen. Eine ziemlich beträchtliche Menge des letzteren wird als Schinken verwendet, der dann mit gestossenem spanischen Pfeffer überstreut wird. Schweinefett wird viel verbraucht und bildet eine der Hauptingredienzen, wodurch die magere Kost eine grössere Schmackhaftigkeit erhält. Der Preis der Schweine wird nach ihrem Gewichte bestimmt. Gewöhnlich wird die Anoba zu 30 Reales verkauft. Von gemästeten Schweinen wird aber die Anoba mit 40—46 Reales bezahlt.

Die Schweine lässt man auf Ibiza häufig nach Art der Schafe und Ziegen mit aneinander gebundenen Füssen frei auf den Feldern umherlaufen. Dort ernähren sie sich von Kräutern, Schnecken und Wurzeln, die sie aus dem Boden herausgraben. Wenn es sich darum handelt, die Schweine zu mästen, so werden sie mit Feigen und Johannisbrod, mit et was Gerste oder türkischem Weizen gefüttert. Später, im Monat October, giebt man ihnen ein Gemisch von Kleie, Mehl und gekochten Kürbissen, bei welcher Kost sie eine sehr bedeutende Fettmasse entwickeln.

Esel und Maulthiere sind auf Ibiza sehr zahlreich. Die Gesamtzahl der Ersteren berechnet

man auf 1558 Stück. Die Esel werden auf der Insel gezogen und sind meist kleine, aber kräftige Thiere; sie dienen theils als Reit-, theils als Saumthiere und haben jede Art von Transport zu verrichten. Meist sind sie mäusegrau oder dunkelbraun mit weisslicher Schnauze und hellem Bauch; ganz schwarze, sowie weissgraue sind seltene Erscheinungen. Ihr Werth wechselt nach ihrem Alter und ihren Eigenschaften von 12—35 Duros. Ein fünfjähriger Esel der besten Sorte kostet nie unter 600—700 Reales.

Die Maulthiere verrichten, wie schon früher erwähnt wurde, fast ausschliesslich die Feldarbeit; sie haben ferner noch die Norias und Drehmühlen in Bewegung zu setzen und machen das eigentliche Reitthier der Ibizaner Bauern aus. Sie werden nicht auf der Insel gezogen, sondern sämmtlich von Mallorca oder auch von dem spanischen Festlande eingeführt; das Stück wird mit 90—100 Duros bezahlt. Trotz dieses hohen Preises ist die Zahl der Maulthiere eine sehr bedeutende. Diese Maulthiere sind alle schwarzbraun, da andere Farben nicht beliebt sind. Deshalb verwendet man auch zur Maulthierzucht lediglich Rappenstuten. Nur äusserst selten sieht man auf Ibiza einen alten Maulthierschimmel gemessenen Schrittes eine Noria drehen. Die Maulthiere, die man auf Ibiza hält, sind kräftige und zumeist gutartige Thiere, die bis zum 15. und 16. Jahr eine schwere Arbeit aushalten. Vom 10. Jahre nimmt ihre Kraft allmählich ab und damit natürlich auch ihr Werth. Als Saumthiere und für leichtere Arbeiten dienen sie häufig bis zum 25. und 30. Jahre, das sie nicht selten erreichen. Zuletzt benützt man sie nur noch zum Drehen der Norias und der Mühlen.

Pferde giebt es auf der Insel nur sehr wenige; früher fehlten sie sogar gänzlich, und erst in neuerer Zeit haben die Städter angefangen, sich Reitpferde zu halten. Dies sind meistens Rappen andalusischen Schlages, mit denen sie auf dem holperigen Stadtpflaster umherstolzieren.

Jagd und Fischfang.

Die Jagd gewährt auf Ibiza geringe Ausbeute; sie beschränkt sich fast ausschliesslich auf Kaninchen, einige Hasen, Steinhühner und kleinere Vögel. Die Kaninchen, welche auf den Hügeln sehr zahlreich sind, fängt man auf vielerlei Art: entweder lässt man sie von Wiesel in ihren Löchern fangen, was jedoch verboten ist, weil dadurch das Wild allzusehr vernichtet wird, oder man erlegt sie einfach mit dem Gewehre, oder man erwartet sie in der Nacht auf dem Anstande und lässt sie sich durch Hunde zutreiben, oder endlich man jagt sie mit Hunden allein. Aehnlich verhält es sich auch mit der Hasenjagd. Die dazu verwendeten Hunde gehören einer Windspielrace an, die meines Wissens den Balearen eigenthümlich ist. Sie sind von mittlerer Grösse, haben lange, ganz aufrechtstehende Ohren und einen grossen, gegen das Ende leicht eingerollten Schwanz, dessen Haare häufig etwas länger sind, als die auf dem übrigen Körper. Ihre Farbe ist entweder weiss und gelblich gefleckt, oder ganz gelblich. Sie stehen wegen ihrer Gewandtheit und Geschicklichkeit im Fange der Kaninchen und Hasen in grossem Rufe.

Die Steinhühner werden entweder geschossen oder mit Netzen gefangen. Diese Netze sind von einem hölzernen Rahmen eingefasst, der durch ein Stäbchen in schiefer Stellung aufgerichtet erhalten wird; kaum sind die Steinhühner unter das Netz gelaufen, um das dort gestreute Futter zu fressen, so wird mittelst einer Schnur das Stützstäbchen weggezogen, und die Vögel bleiben gefangen. Auch der kleineren sperlingsartigen Vögel bemächtigt man sich auf diese Weise. Man verfährt also ganz ähnlich, wie unsere Bauern im Winter beim Fange von Ammern, Sperlingen und Lerchen.

Einen Gegenstand der höheren Jagd, so zu sagen das Ibizaner Hochwild, machen die Robben aus; da sie aber doch nicht sehr häufig sind, kann nicht wohl von einer regelmässigen Jagd die Rede sein. Manchmal wird auf Seehunde nur des Vergnügens wegen gejagt; die Bauern und Fischer stellen ihnen aber wegen ihres Felles und Thranes nach. Aus den Fellen werden Tabaksbeutel verfertigt; auch verwendet man sie sonst noch für andere Zwecke.

Wie bereits erwähnt wurde, bilden die Fischer eine von dem Ibizaner Landvolk in ihrem Typus, ihrer Kleidung und ihren Sitten ganz verschiedene Kaste. Wenn ein Bauer bei dem Fischervolke eingetreten ist, dann schaut er stets mit fast verächtlichen Blicken auf seine früheren Standesgenossen, die er jetzt als halbe Barbaren betrachtet, herab. Ueberhaupt machen sich die Fischer gern über die Bauern lustig, und die Boote der letzteren sind immer, wenn sie Fischern begegnen, ein Gegenstand des Spottes und lang anhaltenden Gelächters. Einmal zeigte mir ein Fischer eine jener kleinen Harpunenstangen, die sie beim Landen ihrer Boote benutzen, und bemerkte mit höhnischem Lächeln: „Das ist für die Bauern; vor den Bauern zur See,“ fügte er weiter hinzu, „habe ich keine Furcht, ich werfe sie alle mit einem Stosse in's Meer; aber zu Lande! sie sind schlechter als die Mauren.“ In der That sind auch die Ibizaner Fischer milderer Charakters als die Bauern, ja sie zeichnen sich durch wirkliche Herzlichkeit aus. Schon nach kurzer Zeit hatten die Fischer, deren Boot ich für meine Fahrten benützte, eine unglaubliche Anhänglichkeit

für mich gewonnen. Ihr Hauptbestreben war, meine Wünsche erfüllt zu sehen, und die älteren von ihnen trugen selbst bis in's Kleinlichste eine wahrhaft rührende Sorge für mein Wohlsein.

Die Fischer sind fast allein auf die Stadt beschränkt; sie gehören einem kräftigen, im Allgemeinen höheren Menschenschlage an als die Bauern, und zeigen einen echt spanischen Typus. Sie haben grosse dunkle Augen und lange dieselben beschattende Wimpern, welche dem Feuer ihrer Blicke einen gewissen melancholischen Ausdruck verleihen. Die Fischer tragen gewöhnlich keinen Bart, höchstens einen ganz kurzen Backenbart, und dies sind in der Regel solche, die früher als Matrosen dienten. Das Rasiren kommt bei ihnen jedoch nur selten zur Anwendung, und sie bleiben bisweilen einen ganzen Monat mit ungeschorenem Barte, wodurch ihre ohnehin schon dunklen Gesichter nur noch schwärzer erscheinen.

Die Kleidung der Ibizaner Fischer ist die gewöhnliche der Seeleute des Mittelmeeres. Zumeist tragen sie eine leichte blaue Blouse, ähnlich wie unsere Fuhrleute. Wenn es windig wird, setzen sie eine schottische Kappe auf; dagegen tragen sie bei brennendem Sonnenschein im Sommer einen aus Palmenblättern verfertigten Hut, um nicht den Sonnenstich zu bekommen, vor dem sie sich sehr fürchten. Im Winter, sowie in kühleren Sommernächten, ziehen sie einen kastanienbraunen Ueberrock mit spitzer Kapuze an, der ganz ähnlich dem ist, welchen die Ibizaner Bauern zu tragen pflegen. Diese Ueberbröcke sollen hauptsächlich aus Griechenland eingeführt werden. Am Bord ihrer Schiffe gehen die Leute barfuss; nur wenn sie in die Stadt gehen, und insbesondere an Sonntagen, ziehen sie lederne Schuhe an.

Die Ibizaner Fischerboote, welche man Faluchos nennt, gleichen sehr den gewöhnlichen Felucken des östlichen Mittelmeeres und auch den im Adriatischen Meer gebräuchlichen Paranzole. Sie sind ziemlich gross und sowohl an beiden Enden wie an beiden Seiten mit einem Deck versehen; nur der mittlere Theil ist offen und bildet ein längliches Viereck, das nach Belieben mit einem Deckel geschlossen werden kann. Sie haben entweder einen oder zwei Mastbäume, welche grosse, sehr spitze lateinische Segel tragen. Ausserdem wird bei günstigem Winde noch ein kleines Focksegel zwischen dem vorderen Mastbaume und dem nach oben verlängerten Vorderbuge ausgespannt. Als Ballast führen diese Boote grosse Steine, und je nach dem Winde wird der schwere vierspitzige Anker bald auf die eine, bald auf die andere Seite des Fahrzeuges gelegt.

Die Mannschaft dieser Boote besteht meistens aus zwei oder drei Männern, die noch ein oder zwei ihrer Kinder mit sich führen. Schon im Alter von zwei und drei Jahren werden die Kinder auf die Fahrten mitgenommen, und so gewöhnen sie sich frühzeitig an das Element, das ihnen später zur zweiten Heimath wird. Das Meer giebt auch diesen Kindern ihre ganze Erziehung; in die Schule werden sie nicht geschickt, wie wenn der Vater glaubte, dass das Leben auf dem Meere und die tiefe Empfindung der Natur und ihrer Reize genügend sei. Vielleicht hat diese Anschauung auch etwas Wahres für sich; wie viele unserer Kenntnisse sind nichts Anderes als eitles Wissen!

In der Regel fährt man mit den Faluchos lediglich mittels der Segel; man hat auch ein paar lange Ruder an Bord, die jedoch nur zum Wenden des Bootes oder als Beihülfe für die Segelkraft bei nachlassendem Winde benützt werden. Ist man aber genöthigt mit Rudern zu fahren, wie dies bisweilen beim Fischfange erforderlich ist, dann bedarf ein einziges Boot bis 14 Ruderer. Die Zahl solcher Fischerboote ist auf Ibiza nicht sehr gross; man zählt deren gegenwärtig im Ganzen 128, wobei aber auch diejenigen, welche einige Bauern und Fischer von S^a Antonio und Formentera besitzen, mitgerechnet sind, da sie alle als zum Hafen von Ibiza gehörig registriert werden. Der Werth aller dieser Boote wird auf etwa 106940 Reales geschätzt, oder auf 100152 Reales für die Barken und 6788 Reales für die dazu gehörigen Netze und anderen Fischerwerkzeuge.

Die Ibizaner Fischer besuchen mit ihren Faluchos zumeist die Südküste von Ibiza und die Nordküste von Formentera. Sie bringen fast den ganzen Tag auf dem Meere zu, wenn ihnen nicht stürmisches Wetter das Ausfahren verbietet. Da die meisten Fischer blos ein einziges Boot besitzen, so müssen sie natürlich auch auf dem Lande bleiben, wenn dasselbe einer Reparatur bedarf. Kleinere Ausbesserungen nehmen sie immer selbst vor. In der Regel lassen sie nur einmal die äusseren Bretter um das innere Gerüst erneuern, welches gewöhnlich 30–40 Jahre und auch wohl

noch länger aushält. Im Sommer setzt man von Zeit zu Zeit die Boote unter Wasser, um sie einerseits zu reinigen, andererseits aber von jedem Ungeziefer zu befreien; denn die Schaben, und hauptsächlich die *Blatta Americana*, kommen auf ihnen bisweilen massenhaft vor.

Der Aufenthalt auf dem Boote ist für die Fischer, so lange der Fischfang währt, sehr anstrengend und ermüdend, sonst aber bei den oft lange Zeit dauernden Aus- und Rückfahrten ein wahres Faulenzerleben. Es wird geraucht, geplaudert und zumeist geschlafen. Den einen Arm als Polster unter dem Kopfe und den Strohhut über den Augen, liegen die Fischer im Schatten der Segel und geniessen hier, vom kühlenden Seewinde umbraust, eine wahrhaft selige Ruhe. Nimmt das Schiff eine andere Richtung, so dass die heissen Sonnenstrahlen auf den Schläfer fallen, so wird er sofort, namentlich wenn es ein Knabe ist, von den Gefährten geweckt, damit er nicht am Sonnenstich erkrankt. Alsdann legt er sich sofort gemüthlich auf die andere Seite, wohin jetzt das grosse Segel seinen Schatten wirft, und schläft ruhig und sorgenlos weiter fort.

Wenn der Stand der Sonne die Mittagstunde anzeigt, wird gegessen. Die Vorrichtung zum Kochen besteht in einem flach ausgehöhlten harten Holzklotze, der als tragbarer Feuerherd dient. Darauf legt man zwischen einzelne Steine einige Kohlenstücke, sowie Zapfen und Zweige von Strandkiefern. Wenn das Feuer emporlodert, so setzt man einen Topf mit Wasser auf, und kocht darin Reis, den ein paar Fische, süsse Paprika und etwas Saffran würzen. Während einer der Fischer am Steuer hingestreckt liegt, sitzt ein anderer, gemächlich sein Thonpfeifen rauchend, neben dem Feuerherde und facht von Zeit zu Zeit mit seinem Strohhute die mitter brennende Flamme an. Kaum ist das Essen zubereitet, so wird aus der Vorrathskammer unter dem Deck Schwarzbrot herbeigeholt und vom Eigenthümer des Bootes, dem auch der Proviant gehört, jedem ein Stück zuertheilt. Während das Schiffelein rasch über die blaue Fluth dahinfliegt, setzen sich die Fischer im Kreise um den Topf, der so aufgestellt wird, dass er auch im Bereiche Desjenigen ist, der das Steuer führt. Aus dem Topfe, der zugleich die Stelle einer gemeinschaftlichen Schüssel vertritt, schöpft nun ein Jeder mit seinem knöchernen oder hölzernen Löffel, häufig auch bloss mit einer ausgehöhlten Schwarzbrotkrinde, sein Essen. Bisweilen kommen dazu noch ein paar ganz frisch gebackene, schmackhafte Seefische, um dieses einfache Mahl zu vervollständigen. Hat ein Jeder seinen Hunger gestillt, so wird eine Jerra mit Wasser umhergereicht, die man von Zeit zu Zeit aus einem grösseren, sonst gleichgeformten Thonkrug, in welchem das Trinkwasser aufbewahrt wird, von Neuem füllt. In kürzeren Zügen schlürfen dann die Fischer noch etwas Wein aus einer mit einem geflochtenen Ueberzuge umhüllten Flasche. Sodann wird Alles schnell bei Seite geschafft und nun zündet man die Cigaretten an, die den gewöhnlichen Zeitvertreib der Ibizaner ausmachen.

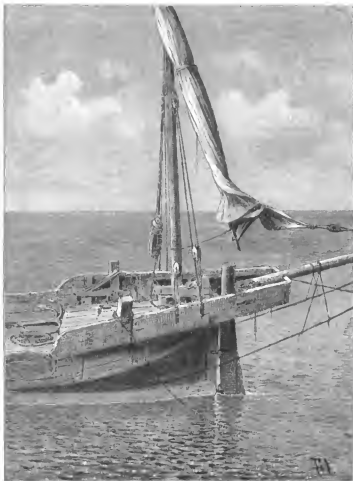
Selten bleiben die Fischer über Nacht draussen, sondern sie kehren fast immer in der Dämmerung in den Hafen von Ibiza zurück. Nachdem sie an der Riva der Marina den Anker geworfen haben, begeben sie sich in ihr kleines Häuschen und bringen die Nacht bei ihrer Familie zu, bis der heranbrechende Tag sie zu neuer Arbeit ruft.

Wie die ganze äussere Erscheinung und die Lebensweise der Fischer von der der Bauern abweicht, so unterscheiden sie sich auch in ihren geselligen Unterhaltungen. Der lärmende Tanz, die Musik und der Gesang der Bauern wird von den Fischern verschmäht. Eine eigene Tanzweise besitzen sie nicht; am beliebtesten ist aber unter ihnen der spanische Fandango. Musik treiben sie gar nicht, höchstens verlegen sie sich auf den Gesang. Nach Art der Spanier der Festlandsküste singen sie ihre Lieder in einem sanften, etwas nselnden und höchst melancholischen Tone, wobei sie die letzten Worte jedes Verses stark in die Länge ziehen. Diese Lieder entlehnen sie meistens von den Südspaniern; sie tragen dieselben auch im echten Spanisch vor, das nur hier und da durch den ibizianischen Dialekt verunziert wird. Häufig sind es bloss Anfänge von Liedern oder einzelne Verse, die dann eine Art dichterischer Sprüche bilden, welche der junge Sohn dem Vater nachhallte, meist Früchte einer südlichen Einbildungskraft oder Ergüsse eines tief fühlenden Herzens. Es giebt Fischer, die deren eine grosse Anzahl auswendig wissen; die beliebtesten werden bisweilen hundertfach in demselben Tone wiederholt, wie wenn in jenen Worten etwas Geheimnissvolles und unwiderstehlich Anziehendes läge. Ich habe viele solcher Verse gehört, die meisten aber ebenso schnell wieder vergessen, als ich sie vernommen hatte. Einige haben sich indessen

noch in meiner Erinnerung erhalten, wie z. B.: El capitán me manda a bordo y yo hago el sordo por no andar (Der Kapitán schickt mich an Bord, und ich spiele den Tauben, um nicht zu gehen). Porque me gusta el vino quiero vivir en Granada (Weil mir der Wein schmeckt, so wünsche ich in Granada zu leben). El campanario de Sevilla no es tan rico como tus ojos, niña! (Der Glockenthurm von Sevilla ist nicht so reich, wie Deine Augen, Mädchen!) In anderen solchen Dichterausprüchen giebt sich eine aus dem grossen Buche der Natur geschöpfte philosophische Lebensanschauung kund, wie z. B. in

den folgenden: Wenn Einer drei Reben hat, so hat er mehr als der, welcher deren zwei besitzt, und muss damit zufrieden sein; wer aber auch nur Eine hat, muss dennoch Gott dafür danken. — Das Heirathen für einen Tag oder einen Monat kommt nicht von Gott, sondern nur das Heirathen für das ganze Leben. — Das Wort, das ich Dir gab, das werde ich auch halten, koste es selbst den Tod. — Eher wird das Meer sein Gebüll, eher wird die Sonne ihre Strahlen verlieren als dass ich untreu werde meinem Wort. — Einstmals, als in stiller Nachtzeit das Boot wie müde von andauernder Windstille ächzend auf- und niederschwangte, hörte ich einen Fischer die folgenden Verse eines südspanischen Liedes singen: Seria mejor no haber nacido, que haber sufrido tanto penar (Besser wäre es, nie geboren zu sein, als so viel gelitten zu haben). Wie tief drangen diese inmitten der erhabenen Ruhe der Natur ausgesprochenen Worte in meine Seele. Der Mensch bleibt überall derselbe, mag er seine Heimath auf der einsamen Fischerbarke oder im goldgeschmückten Palaste haben!

Die Fischer sind wegen Ausübung ihres Gewerbes keiner Steuer unterworfen. Der Fischfang wird auch hier, wie in ganz Spanien, als ein Vorrecht aller Derjenigen betrachtet, welche in die Matricula de hombres de mar eingeschrieben sind; es ist dies gewissermaßen eine Entschädigung



Popa de un Falucho.

für den Dienst, welchen diese Leute einige Jahre hindurch auf den Schiffen der königlichen Marine zu verrichten haben. Die den Fischfang betreibenden Fischer oder Matrosen haben auch das Vorrecht, die Fische am Strand oder auch unmittelbar am Meere verkaufen zu dürfen.

Der Fischfang ist an den Ibizaner Küsten sehr ergiebig. Im Jahre werden beispielsweise um Ibiza und Formentera 3400 Anoba's Fische gefangen, deren Werth 13000 Reales beträgt; hier-



Puerta de la Antigua casa Consistorial.

Netzarten. Diese werden von den Ibizaner Fischern in Verbindung mit ihren Frauen selbst gefertigt. Um sie dauerhafter zu machen, trinkt man sie mit einem Farbstoffe, den die an der Sonne getrocknete und dann gestossene Rinde gewisser Bäume liefert. Die am häufigsten dazu verwendeten Baumrinden sind die des Sumach und besonders der Eiche, viel seltener die der Kiefer. Nach ihrer Form und Grösse führen die verschiedenen Netze besondere Namen, wie der Baliche, die Gamera, die Solta, die Chercha und el Tuninaire. Zum Schlusse wollen wir nur noch des

bei ist aber der diebische Fischfang, der an den Küsten beider Inseln betrieben wird, nicht mit gerechnet. Trotz alledem hat ein dortiger Fischer ein sehr ärmliches Auskommen; denn wenn er viel fängt, so kosten die Fische fast gar nichts, fängt er aber wenig, so hat er wiederum nichts zu verkaufen. Da nur einmal in der Woche ein Dampfschiff nach Valencia geht, so beschränkt sich die Ausfuhr nur auf die sich längere Zeit haltenden Fische, namentlich auf den Thun. Das Einsalzen der Fische, welches sich gewiss sehr verlohnen würde, betreibt man auf Ibiza gar nicht.

Zur Fischerei bedient man sich im Allgemeinen der an anderen Küsten des Mittelmeeres gebräuchlichen Werkzeuge. Die Angelfischerei wird meistens mit der blossen Angelschnur (Lienza) betrieben. Zum Fange grösserer Fische wird eine starke Angel mit einem kleinen Fisch als Köder an einen Draht befestigt, der wieder an einer Schnur hängt, welche das Boot beim schnellen Fahren nach sich zieht. Weitere Angelfischarten sind die mit dem Bolantina, mit dem Cunican, mit der Palangre grande und der Palangre pequena. Einen recht einträglichen Fischfang gewähren auch die Reusen (Nasas), den reichlichsten aber die verschiedenen

Rail gedenken; dieses Netz hat die Gestalt einer Glocke, an deren unterem Rande Bleistücke hängen; es wird, wenn man an einer seichten Stelle eine ganze Schaar Fische erblickt, über dieselben gestülpt. Man wendet diese Fangweise nicht hlos hei Tage, sondern noch viel häufiger des Nachts hei Flammenschein an, da man sich dann den vom Lichte gehlendeteten Fischen leichter nähern kann.

Ueherhaupt wird der nächtliche Fischfang an den dortigen Küsten ziemlich stark betrieben, und zwar hauptsächlich von den sich auch mit der Fischerei beschäftigenden Bauern. Häufig sieht man zur Nachtzeit in einer einsamen Cala, an deren Ufer in gleichförmigem Takte die Wogen zerschellen, wenn keine Menschenstimme die Todesstille der Natur unterbricht und nicht einmal das Pfeifen eines Vogels ertönt, einige Fischer herabsteigen. Wenn sie dann vom grellen Schein ihrer aus Strandkieferzweigen gehildeten Fackeln beleuchtet von Fels zu Felsen klettern und hald darauf wieder plötzlich in völliger Dunkelheit verschwinden, so glaucht man unheimliche, phantastische Gespenster vor sich zu haben, von denen bald hier, hald da eins auftaucht und verschwindet, um dann wieder an einer andern Stelle zu erscheinen. Zuletzt verlassen die Schiffer mit ihrem Boote das Ufer, und es währt nicht lange, so nimmt sich dies mit den hrennenden Fackeln nur noch wie ein leuchtender Funken in der Ferne aus. In der öden Cala ist es nun noch einsamer und verlassenener als je. Auch die mit Widerstacheln besetzte Potera wird viel zum nächtlichen Fischfang und hesonders zur Erheutung des ahsonderlichen Tintenfisches verwendet, den man durch Fackelschein blendet, und zuweilen sieht man ganze Reihen von Barken der mit diesem Fang beschäftigten Fischer wie leuchtende Punkte in der Nähe der Küste, die sich auf der ruhigen See tausendmal in langen Feuerstreifen zurückspiegeln.

Die Schwämme, welche an der Ibizaner Küste, ja schon im Hafen von Ibiza sehr zahlreich sind, werden nicht gefischt, sondern blos nach Stürmen am Strande gesammelt. Korallen giebt es in der Umgebung der Insel nicht.

Die Schifffahrt.

Die Schifffahrt steht auf keiner hohen Stufe. Es giebt nur sehr wenige Hochseefahrerschiffe, und ausser dieser besitzen nur noch einige Städte etliche grössere Fahrzeuge, die aber blos für die Küstenfahrt hestimmt sind. Sonst findet man nur Faluchos, die theils, wie wir schon erwähnten, zur Fischerei dienen, theils zur kleinen Cabotage verwendet werden. Im Jahre 1867 gehörten dem Hafen von Ibiza 265 Schiffe, wovon 151 Fischerboote mit 2867 Tonnen, an. Das Personal bestand aus 43 Piloten, 216 Patronen oder Bootsführern, 953 Matrosen.

Viele Ibizaner dienen als Seeleute, theils in der königlichen Marine, theils auf Kauffahrteischiffen, kehren aber in ihren alten Tagen auf ihre kleinen heimathlichen Faluchos zurück.

Der Schiffbau wird auf Ihiza nurin sehr geringem Umfange betrieben; es werden zuweilen kleine Schiffe gebaut, aber grösstentheils beschränkt man sich auf die Aushesserung.

Handel und Industrie.

Die Industrie steht auf Ibiza noch auf einer sehr niederen Stufe. Sie beschränkt sich fast ausschliesslich auf das Mahlen des Getreides und der Rinde der Strandkiefern, auf die Gewinnung von Theer, und auf die Verfertigung verschiedener Flechtwerke.

Von Mühlen hat man dreierlei Arten, nämlich Wind-, Wasser- und Drehmühlen. Die Windmühlen zeigen noch einen sehr einfachen Bau. Es sind runde, aus Mauerwerk aufgeführte, weiss angestrichene, thurmartige Bauten, welche ein spitzes, zuckerhutförmiges Dach tragen. Das hölzerne Flügelgerüste ist mit vielen Tauen versehen, welche zum Spannen und Unterstützen der leinenen Segel dienen.

Wassermühlen hat man wegen dem auf Ibiza herrschenden Wassermangel wenige, und die meisten davon können im Sommer nicht arbeiten.

Die gebräuchlichste und beliebteste Art von Mühlen sind die von einem Maulthiere bewegten Drehmühlen, die sich fast bei jedem Bauerngehöfte von einiger Bedeutung finden. Eine solche Mühle, welche die Ibizaner Molino de sangre (Blutmühle) nennen, weil sie von einer lebenden Triebkraft bewegt wird, stösst immer unmittelbar an das Gehöft an und erhält ihr Licht durch die Thüröffnung. Ein verticaler Mühlstein mit etwas quer gerinntem Rande, der mittelst eines Balkens, vor den ein Maulthier gespannt ist, in Bewegung gesetzt wird, zermahlt das Getreide; dieses liegt dabei auf einer horizontalen, kreisförmigen, steinernen Unterlage, welche mit einem überstehenden hölzernen Rande versehen ist. Sobald das Getreide hinlänglich zerkleinert ist, wird das Mehl weggenommen und neues Getreide aufgeschüttet. Bei diesem Verfahren geht natürlich ein Theil des Mehles durch Verstäubung verloren. Die in solchen Mühlen beschäftigten Maulthiere haben ein Kummel, an dem die Stränge befestigt sind, und grosse Deckel über die Augen gebunden, gleich jenen, die für die Saumthiere, welche die Norias drehen, verwendet werden, damit sie weder schwindelig, noch von ihrer mühseligen Arbeit abgelenkt werden. Die Bauern, die in der Regel nicht viel Getreide zu mahlen haben, benutzen dazu dieselben Maulthiere, die sie zum Betriebe des Ackerbaues halten.

Mit den eben besprochenen Drehmühlen wird auch die Rinde der Strandkiefern und der Pinien zu Lohe zermahlen. Da auf Ibiza gar keine Lohgerber ansässig sind, so muss sämtliche Lohe nach verschiedenen Gegenden Spaniens ausgeführt werden.

Kohle wird auf Ibiza sehr viel gebrannt, jedoch nur in geringer Menge verwendet, und zwar hlos in der Stadt, da die Bauern sich fast immer des Holzes bedienen. Es werden alljährlich 1 500 000 Kilogramm Kohlen gewonnen, die gewöhnlich zu 12 Francs für 40 Kilogramm verkauft werden.

Die Gewinnung von Harz, Bréa genannt, aus der Strandkiefer und die Erzeugung von Theer, den man mit dem Namen Alquitran bezeichnet, ist auch nicht unbedeutend. Das Harz wird, nachdem es aus den Strandkieferstämmen durch tiefe Einschnitte gewonnen ist, in einem Backofen bei starkem Feuer geschmolzen und dann in kleine längliche Mulden gegossen, welche die Stelle einer

Form vertreten; aus einem Theil wird der eigentliche Theer bereitet. Die Bréa wird ausgeführt, der Alquitran aber ausschliesslich auf Ibiza verbraucht.

Das Flechten von Matten, Paliassen, Stricken, Spardeñas etc. aus Spartgras gehört zu den häuslichen Beschäftigungen eines jeden Ibizaner Bauern. Um das Spartgras, das man zumeist von der spanischen Südküste bezieht, zum Flechten gebrauchen zu können, wird es 40—50 Tage lang in Seewasser gelegt, dann an der Sonne getrocknet und endlich mit Stöcken geschlagen, damit es weich und biegsam werde. Man verfährt hierbei ganz ähnlich wie in andern Ländern bei der Zubereitung des Ilanfes.

Aus den Blättern vom Palmito (*Chamaerops humilis*), die aus Mallorca bezogen werden, verfertigt man Hüte, Paliassen und andere Flechtarbeiten. Die Fasern der Agave, welche ibizanisch Pita heisst, verwendet man zu Spardeñas, und die Pfahlrohrstäbe, die man in schmale Streifen schneidet, dienen nebst der Korbweide (zwei Produkte, die von der Insel selbst stammen) zur Anfertigung von Körben.

Der Handel beschränkt sich auf Ibiza lediglich auf Ein- und Ausfuhr, da von einer Durchfuhr begreiflicher Weise nicht die Rede sein kann.

Eingeführt werden Reis, Moniatos, Mehl, Wein, letzterer meistens von schlechter Qualität aus Mallorca; Brantwein, eingesalzener Cabeljau, Schinken, Zucker, Cacao und Kaffee und andere Nahrungsmittel, sowie auch Petroleum; ferner Mauthiere, Zwergbaumblätter, Spartgras und alle Arten von Manufacturen. Der Werth der eingeführten Gegenstände beträgt, wenn wir Formentera mit in Betracht ziehen, im Durchschnitt 160000 Duros.

Ausgeführt wird vor Allem fast der ganze Ertrag an Mandeln; ferner Johannisbrod, getrocknete Feigen und andere Landesprodukte, mit einem jährlichen Ertrag von ungefähr 140000 Duros.

Die Verkehrsmittel.

Für Communicationsmittel ist auf Ibiza nicht viel gesorgt. Eigentlich besteht nur eine Fahrstrasse, welche quer durch die Insel von Ibiza nach S^o Antonio führt. Im Uebrigen giebt es nur Reitwege oder einfache Pfade durch die Felder, die nach allen Richtungen in grosser Anzahl die Insel durchziehen.

In Folge dieser Verhältnisse kann auf Ibiza von Fuhrwerken nicht viel die Rede sein. Wagen hat man ausser einigen Tartanen, die höchstens zu ganz kurzen Fahrten auf dem holprigen Stadtpflaster oder auf der Strasse nach S^o Antonio benutzt werden, keine. Von Lastfuhrwerken hat man zweirädrige Karren, wie sie auf den andern Balearen im Gebrauch sind, zum Transport der Schiffsgüter und der Salze aus den Salinen, und die Bauern haben für den Feldgebrauch altemodische, ebenfals zweirädrige Karren. Die Ersteren bezieht man aus Mallorca, die Letzteren werden auf Ibiza verfertigt.

Zum Reiten und Tragen von Lasten werden Mauthiere und Esel benutzt; man bedient sich ihrer selbst für das unbedeutendste Gepäck, da die Ibizaner nichts auf den Schultern, noch auf dem Kopfe tragen. Die Mauthiere sind dazu besonders tauglich, da sie einerseits sehr sicher gehen und andererseits viel aushalten können. Nach Landessitte werden sie blos vorn mit Pantoffeleisen beschlagen, hinten hält man es für nicht nothwendig. Das ganze Geschirr eines Ibizaner Mauthieres ist sehr einfach. Die Halfter besteht aus einem geknoteten Strick mit einem nach innen gezähnten Eisenstück über der Nase, welches zur Führung dient. Häufig ist dieses Eisenstück gar nicht vorhanden, und man leitet dann das Thier entweder durch das Anziehen des Strickes auf der Seite, wo er frei hängt, oder durch Andrücken desselben an den Hals, um das Thier nach der entgegengesetzten Richtung zu lenken. Der gepolsterte und mit einem Fell überzogene Holzsattel ist tonnenförmig gestaltet. Beim Aufsetzen desselben legt man eine grosse Anzahl kleiner beweglicher Strohpolsterchen darunter, damit er das Thier nicht verletzt. Erst dann wird der Holzsattel durch Stricke, die als Gurte dienen, und welche mittelst hölzerner Ringe an einander befestigt

werden, festgeschnallt. Auf den Holzsattel wird ein aus Zwergpalmenblättern verfertigter Korb, die Pajaza, gesetzt und an dem Sattel durch Stricke festgebunden. Diese Pajaza ähnelt denen, die fast im ganzen Süden von Europa gebräuchlich sind; sie ist eine längliche viereckige Tasche, die sich beim Aufliegen in der Mitte fast flach ausbreitet und nach beiden Seiten hin in Spitzen ausläuft, bisweilen besteht sie aber auch aus zwei Taschen, die in der Mitte zusammengebunden sind. Da die Pajazas weich und biegsam sind, so schmiegen sie sich sehr gut an die Thiere an, auch



Hof des Hauses Comasema.

bewähren sie sich vortrefflich beim Transport starker Lasten, weil sich das Gewicht derselben nach beiden Seiten hin gleichmäßig vertheilen lässt. Will man ein so aufgezäumtes Thier zum Reiten benutzen, so behält man die ganze Vorrichtung bei und legt einfach ein paar Schaffelle darüber, die als Sitzpolster dienen. Zum Aufsitzen benutzt man gewöhnlich eine kleine Mauer oder einen höheren Stein, man hebt zuerst den rechten Fuss, stützt ihn auf eine Seite des Holzsattels und schwingt sich hinauf. Die Füße lässt man beim Reiten nach Belieben entweder auf beiden Seiten des Halses oder nur auf der einen herabhängen. Man reitet aber auch auf dem blossen gepolsterten Holzsattel, über den man höchstens einige Schaffelle wirft; im Uebrigen sitzt man nach allgemein üblicher Sitte, nur hat man keine Bügel. Diese Art zu reiten empfiehlt sich besonders beim Bergabreiten, bei welchem man auf der flachen Oberfläche der Pajaza gar keinen Halt hat. Häufig setzt sich noch Jemand auf den Rücken des Thieres; trotzdem geht das kräftige, überladene Geschöpf selbst auf schlechtem Pfade ganz munter mit der grössten Sicherheit vorwärts.

Esel werden ebenfalls als Saum- und Reitthiere verwendet, ihr Geschirr ist dann jenem der

Maultiere ganz gleich. Nur ist bei ihnen die Anwendung der Pajaza noch verbreiteter, auf welche sich, da die Esel niedriger sind, die Bauern vom Boden aus mit einem Satze hinaufschwingen. Da sich beide Geschlechter sowohl der Maultiere wie der Esel bedienen, haben ältere Frauen auf den letzteren zuweilen eine Art hölzerner Sessel als Sattel, welcher mit einer niedrigen, halbkreisförmigen, aus Stäben zusammengesetzten Lehne versehen ist, die zugleich für die Arme einen Stützpunkt gewährt. Die Frauen sitzen auf diesem Sattel nach der einen Seite gewendet, wie in einem Lehnstuhl. Die Esel sind in der Regel auf dieselbe Weise wie die Maultiere be-

schlagen, manche gehen aber auf den blossen Hufen. Um sie anzutreiben, bedient man sich eines spitzen Stäbchens, mit dem man sie in den Rücken sticht, während die feineren Maulthiere lediglich mit der Stimme aufgemuntert werden. Sowohl Esel als Maulthiere sind aber so abgerichtet, dass sie beim leisesten Pfeifen sofort still stehen. Zum Reisen sind die Maulthiere vorzuziehen, da sie einen schnelleren und bequemeren Gang haben als die Esel, und auch viel ausdauernder sind; auch ist ihr Tritt im Allgemeinen sicherer, obwohl sie auf schlechten Pfaden doch zuweilen auf die Knie stürzen. Die Bauern beachten dies jedoch weniger, und wenn auch die Haare auf den Knien weg sind, so trösten sie sich mit dem Gedanken, dass dieselben schon wieder wachsen werden. Die Maulthiere muss man sich von den Bauern kommen lassen, da die Städter keine besitzen; diese haben blos Esel, die sie für verlässiger halten. Beim Reisen mit solchen Saumthieren macht man vielfach die Erfahrung, mit welcher erstaunlicher Leichtigkeit dieselben, namentlich die Maulesel, einen nur einmal zurückgelegten Weg wieder aufzufinden im Stande sind. Selbst die Umwege, die man am Vormittage aus was immer für einem Grunde machte, schlagen sie am Nachmittage wieder ein. Sogar im Dunkeln kann man sicher sein, den Weg nach Hause zurückzufinden, wenn man sich den klugen Thieren überlässt. Viele Bauern schicken auch ihre Maulesel, wenn sie in der Stadt übernachten, ganz ohne Führer in der Dunkelheit nach ihrer bisweilen ziemlich weit entfernten Wohnung zurück, und stets gelangen die Thiere binnen kurzer Zeit an die Hausthür, an welche sie mit dem Hufe klopfen, damit ihnen die zurückgebliebene Hausfrau den Eingang zum Stalle aufthue.

Gasthäuser giebt es ausser in der Stadt auf Ibiza keine; auf dem Lande findet man lediglich und zwar bei jeder Pfarrkirche ein Estanco nacional. Ein Aushängeschild mit diesen Worten und dem rothgemalten spanischen Wappen bezeichnet von aussen ein sonst den anderen Bauernhäusern ganz ähnliches Gebäude als Estanco. Ein solches ist nichts weiter als ein Bauernhaus, dessen Eigenthümer zum ausschliesslichen Verkauf von Salz und Tabak, welche zu den Cosas Estancadas gehören, berechtigt ist; nebenbei werden dort auch einige Cerealien und hauptsächlich Reis, Kaffee, Schmalz und dergleichen Artikel feilgeboten. Meistens kann man auch für die Nacht in diesen Estancos ein Unterkommen haben, wenn nicht, so ist man bei der den Ibizanern eigenen Gastfreundschaft sicher, es in einem andern Bauernhause zu finden. Ganz nahe bei Ibiza, im Llano de Villa, giebt es ausser den gewöhnlichen Estancos noch ein paar Tabernas, in welchen Wein und Branntwein verkauft wird, und welche an Sonntagsnachmittagen die Stelle einer gewöhnlichen Kneipe vertreten.

Die Postverbindung wird nach aussen hin durch die Dampfschiffahrt vermittelt. Das betreffende Dampfschiff, einer Palmensischen Gesellschaft gehörig, macht jede Woche die Fahrt von Palma nach Ibiza und von da nach Valencia und zurück. Beim Anhalten des Dampfschiffes im Hafen von Ibiza wird sofort die Correspondenz in grösster Eile an's Land gebracht. Die Briefe gelangen sofort an das Postamt und werden von demselben augenblicklich vertheilt, so dass man noch Zeit hat, sie sogleich zu beantworten.

Die Postverbindung im Innern der Insel wird nur einmal während des Tages durch Fussboten besorgt; es werden drei solcher Estafetas: einer nach S^a Antonio, ein anderer nach S^a Juan und S^a Eulalia und ein dritter nach S^a Francisco auf Formentera abgefertigt.

In der Stadt Ibiza ist die einzige Telegraphenstation für die Verbindung mit Mallorca, ein Landtelegraph geht zur Cala de Punta Grossa, wo sich der Ausgangspunkt des unterseischen Kabels befindet; dasselbe durchläuft einen Raum von 48 Meilen; die grösste Tiefe, bis zu welcher das Kabel hinabsteigt, beträgt 270 Brazas. Es giebt noch ein Kabel zwischen Ibiza und dem spanischen Festlande, dieses geht von der Cala Badella auf Ibiza aus und endigt auf der spanischen Küste am Cabo de S^a Antonio. Es durchläuft einen Raum von 56 Meilen, und die grösste Tiefe, in der es liegt, beträgt 490 Brazas. Der Zusammenhang dieses Kabels ist jedoch schon seit Jahren unterbrochen, und an seine Wiederherstellung wird vorläufig noch nicht gedacht. Sowohl das eine wie das andere Kabel wurde im Jahre 1860 gelegt.

Verwaltung der Insel.

Die oberste Behörde auf Ibiza ist der Militärgouverneur. Er besitzt den Rang eines Brigadiers (mittlerer Rang zwischen Coronel und Mariscal de Campo) und untersteht dem Capitan General der Balearen, der in Palma residirt. Die zweite Militärbehörde ist der Sargente Mayor de la Plaza, welcher den Rang eines Comandante (Major) hat. Sodann giebt es noch einen Geniecommandanten und einen Leiter der Fortificationsarbeiten; die beiden Letzteren haben ihren Sitz in Palma, weil sie gleichzeitig dieselbe Stelle in dieser Stadt bekleiden. Für die Marine giebt es einen Commandanten vom Range eines Schiffslieutenants, der zu gleicher Zeit Capitano del Puerto ist. Die Besatzung



Ibiza vom Meere aus.

von Ibiza beträgt in Friedenszeiten 100—150 Mann. In dieser Zahl sind inbegriffen eine vollständige Infanteriecompagnie, die für die Festung der Stadt nothwendigen Artilleristen, die zur Verfolgung der Schmuggler bestimmten Carabineros und die Guardia civil; die beiden letzteren Kategorien werden aber im Ganzen kaum ein paar Dutzend Mann betragen.

Die Insel Ibiza zerfällt in 5 Municipaldistrikte; es sind dies Ibiza, S^o José, S^o Antonio, S^o Juan Bautista und S^o Eulalia. Ueber jeden Municipaldistrikt sind ein Alcalde (Dorfrichter) und einige untere Behörden gesetzt. Der Stadt Ibiza und ihrem Municipaldistrikte stehen ein Alcalde und zwei Lugartenientes de Alcalde (Dorfrichter-Vertreter) vor. Der Alcalde ist gleichzeitig Präsident des Ayuntamiento (Stadtgerichts), und dieses besteht ausserdem noch aus seinen zwei Lugartenientes und dreizehn Regidores (Stadträthen). S^o Antonio hat einen Alcalde, zwei Lugartenientes und

elf Regidores, welche zusammen den Ayuntamiento bilden. Ebenso verhält es sich in den drei anderen Distrikten. In der Stadt sowie in den Distrikten giebt es eine Junta (Verein) für den Elementarunterricht; eine Junta de Beneficiencia und eine Junta de Sanidad, in denen der Alcalde den Vorsitz führt. Jeder Distrikt hat einen Juez de Paz (Friedensrichter), dessen Funktionen sich auf kleinere Rechtsstreitigkeiten beschränken. In der Stadt giebt es aber ausserdem noch einen Richter und einen Promotor Fiscal (Kronfiscal), deren Gerichtsbarkeit sich über die ganzen Pityusen erstreckt, und welche zusammen den Partido judicial de Ibiza (Gerichtsbezirk) ausmachen. Diese Majstrados (Justizobrigkeiten) unterstehen dem oberen Gerichtshof der Balearen (Audiencia de Mallorca). Auf die Stadt kommen zehn Anwälte und drei Procuradores (gerichtliche Anwälte) und vier Notare. Die weiteren in Ibiza ansässigen Beamten sind: ein Postverwalter (Administrador



Tagomago y Coste de Ibiza.

de Correos), ein Rent- und Steuerbeamter (Administrador de Rentas y de Imposiciones), der gleichzeitig denselben Charakter bezüglich der Aduana (Zollhaus) besitzt, ein Verwalter der Besitzungen und Rechte des Staates (Administrador de Propiedad y Derechos de Estado) und endlich noch ein Salinenverwalter (Administrador de las Salinas). Ausserdem giebt es noch einen Beamten, der mit dem Register des Privatvermögens beauftragt ist, ferner einen Subdelegado de Medecina y Cirurgia, der von der Academia de Medecina y Cirurgia de Palma abgesendet wird, und einen Subdelegado de Farmacia.

Alle diese Beamten unterstehen den in Palma residirenden Provinzialbehörden.

Weiter hat Ibiza noch einen Director der Vicinalstrassen, welcher dieselbe Function auch auf Menorca versieht; sodann einen Polizei-Unterinspector, einen von Palma abhängigen Telegraphenstationschef und endlich noch eine Sanitätsdirection für den Hafen, welche aus dem leitenden Arzte und einem Sekretär besteht.

In der Stadt Ibiza haben ein österreichischer, ein russischer und ein amerikanischer Consular-

agent, sowie ein preussischer, schwedisch-norwegischer, dänischer, ein holländischer, ein französischer und portugiesischer Viceconsul ihren Sitz.

Ibiza bildete früher ein Bisthum, nach dem neuesten spanischen Concordat ist dasselbe der Diöcese Mallorca einverleibt worden. Die erste Autorität der Ibizaner Diöcese ist ein Vicario Capitular, der vom Kapitel selbst ernannt wird, und welcher lediglich in Appellationsfällen dem Bischof von Valencia untersteht. Ausserdem fungiren an der Kathedrale nach 6 pfründebesitzende Priester, Beneficiados, und ein anderer, der den Titel eines Sacristan Mayor führt. Die ganze Insel umfasst ausser der Kathedrale 19 Pfarreien mit circa 34 Geistlichen.

Die Einkünfte, welche der Staat von der Insel Ibiza bezieht, beschränken sich auf die direkten Steuern, die verschiedenen Schiffahrtszölle und den Ertrag der Salinen.

Ausser diesen Steuern, die in die allgemeine Staatskasse fliessen, giebt es noch Gemeindesteuern.

Die Einkünfte von den Schiffahrtszöllen sind nicht sehr bedeutend. Jedes Schiff, welches von spanischen Häfen kommt, ist verpflichtet, in Ibiza für jeden Kiloliter 25 Centesimos de Real zu zahlen; von dieser Abgabe sind nur diejenigen Schiffe ausgenommen, die sich mit dem Cabotage-Handel beschäftigen. Alle Schiffe, die aus fremden mittelmeeischen Häfen kommen, zahlen 50 Centesimos de Real. Schiffe aus anderswärtigen Provinzen müssen ein Real für Leuchtturmsteuer und Ankerrecht, Schiffe von mehr als 60 Toneladas Gehalt das Doppelte zahlen. Für Cargo und Descargo hat jedes Schiff von 20 Toneladas für jeden Quintal $\frac{1}{4}$ de Real als Quaizoll (Muelle) zu zahlen, die Schiffe über 20 Toneladas dagegen $\frac{1}{6}$ de Real. Als Zoll für Derecho de Capitanía del Puerto zahlen Schiffe von 14 Toneladas oder darunter ein Real, von 15—74 Toneladas 2 Reales von 75—299 Toneladas 4 Reales, von 300—399 Toneladas 6 Reales, und endlich Schiffe von 400 oder mehr Toneladas 8 Reales.

Die Einnahmen aus diesen verschiedenen Titeln betragen nach einer zwölfmonatlichen Berechnung an der Aduana von Ibiza 2585 Escudos.

Zu den bedeutendsten Einkünften, welche die Regierung aus Ibiza bezieht, gehört der Ertrag der Salinen. Derselbe wird auf 4531500 Reales des Jahres geschätzt und ist häufig noch bedeutender.

Die Ausgaben, die der Staat für Ibiza zu bestreiten hat, Formentera mitberechnet, betragen etwas weniger als 120000 Escudos. Es giebt aber noch andere, welche die Pityusen mit den übrigen Balearen gemein haben, für die Justiz, politische und Finanzverwaltung, sowie für andere Zweige des Staatsdienstes, welche ihren Centralsitz in Palma haben.

SPECIELLER THEIL.

I. Die Stadt Ibiza.

Im südlichen Theil der Insel, am nordwestlichen Ende einer grossen Einbuchtung, die von der Punta de las Portas im Süden und dem Cabo de Martinet im Osten gebildet wird, liegt unter $38^{\circ} 53' 16''$ nördlicher Breite und $1^{\circ} 25' 57''$ östlicher Länge die Stadt Ibiza. Sie ist auf einem gegen Westen schroff abfallenden, gegen Osten sich aber sanft verflachenden Hügel erbaut und kehrt ihre Seiten einerseits dem offenen Meere, andererseits dem Hafen zu. Der Hügel, auf dem die Stadt liegt, bildet die äusserste und zugleich höchste Kuppe einer kleinen Hügelreihe, die sich gegen Norden hinzieht. Zu beiden Seiten dehnen sich halbmondförmig die zwei ansehnlichsten Flächen der Insel aus: die Ebene des Llano de Villa und die der Salinas, welche beide von einem Kranz kuppenförmiger Hügel begrenzt werden, die den Hintergrund der Stadt bilden.

Ibiza zerfällt in zwei Theile, in die eigentliche Stadt und in die Marina. Erstere, welche 397 Häuser zählt, ist der höher gelegene Theil und wird von den Festungsmauern umgeben, welche blos von drei Thoren durchbrochen werden; die viel grössere Marina dagegen, welche 823 bewohnte Häuser zählt, liegt am Fusse der Festungswälle auf der kleinen vom Hafen bespülten Fläche.

Die ganze Stadt Ibiza besteht aus einer Reihe planlos durcheinander laufender, meist enger, mit Schottern gepflasterter Gässchen, welche gewöhnlich in der Mitte mit einer Rinne zum Abfluss des Unrathes versehen sind. Die Häuser sind sämtlich nummerirt und fast alle weiss getüncht und haben platte Dächer, einige wenige sind mit Hohlziegeln gedeckt.

Der Bau der Stadt ist durch die Form der Festungswälle bedingt, man muss sich daher vor allem mit diesen vertraut machen. Es war Karl V., welcher die jetzt noch bestehende Umwallung der Stadt anlegen liess, um dieselbe gegen einen Ueberfall der Barbaresken, von denen sie bedroht war, zu schützen. Gegenwärtig hat die Feste ihre ganze militärische Bedeutung verloren.

Die Mauern der Muralla sind äusserst fest und bestehen aus sehr compacten Kalksteinquadern, die aus demselben Hügel gebrochen sind, auf dem die Stadt erbaut ist. Die Muralla hat eine ziemlich bedeutende Höhe, nahe an ihrem oberen Rand ist sie mit zwei steinernen, abgerundeten Leisten, den sogenannten Bermenringen, versehen; darüber ragt der abschüssige Theil der Mauer, die Escarpe, hinaus, in welche die Schiesscharten eingeschnitten sind.

Die Festung Ibiza bildet ein Viereck, aus welchem sechs theils spitz-, theils stumpfwinkelige Bollwerke hervortreten. Das spitzigste derselben und zugleich nach dem Baluarte de S^a Juan, von dem wir später sprechen werden, das grösste ist der Baluarte de S^a Lucia; er erstreckt sich gegen die Spitze der Torre del Mar, welche eine der Landzungen bildet, die den Hafen von Ibiza umschliessen. Dieses Bollwerk ruht auf steilen, schroffen, nur hie und da mit Opuntien bewachsenen Felsen, welche sich gegen das offene Meer senken, und beherrscht mit seiner längeren Seite die Marina. Auf seiner östlichen, mit scharfer Kante endigen-

den Spitze steht ein sechseckiges Schilderhaus. Das ganze Bollwerk ist mit 13 Schiesscharten versehen, wovon 7 allein auf die der Marina zugewendete Seite kommen. Kanonen sind blos 3 vorhanden und davon 2 demontirt. Fast in der Mitte des Bollwerkes liegt in einer gegen Geschosse geschützten Vertiefung ein altes, jetzt nicht mehr benutztes Pulvermagazin, zu dem ein ebenfalls vertiefter Weg führt. Eine breite Strasse geht vom Bollwerke zuerst rechts längs der Muralla, und dann links zum Hauptthor hinunter.



Kleiner Hof bei dem Callejon del Gallo.

Die Aussicht, welche man vom Bollwerke S^{ta} Lucia aus genießt, ist wirklich entzückend. Man übersieht fast den ganzen Hafen und die nahe Marina; in sanften, schön geformten Umrisen neigen sich von Norden her die Hügel allmählich gegen das Meer und verschwinden dann in die Ebene des Llano de Villa. Gegen Süden steigen die kalkigen Ufer des Hafens wieder empor und schliessen mit ihren abgerundeten Kuppen die tiefblauen und ruhigen Gewässer ein. Weiter südwärts zeigen sich die Isla Plana und die Isla Grossa und endlich die zierliche Isla del Batafoch mit ihrem Leuchthurm, die die Gewässer des Hafens vor den brandenden Wogen schützen.

Der eben geschilderte Theil der Stadtbefestigung stösst westlich an den Baluarte de S^{ta} Tecla, der mit spitzwinkliger Kante über den unteren Theil emporragt. Er nimmt den höchsten Punkt der Stadt ein und bildet gewissermaßen die Ibizaner Akropolis, die von dem fast festungsartigen Chor der Domkirche und von dem Castillo gekrönt wird. Der vordere Theil des oberen Bollwerkes ist mit 3 aufgestellten Kanonen und einem Mörser bewaffnet.

Der Baluarte de S^{ta} Bernardo und der von S^{ta} Jorge folgen sich in gleicher Entfernung; sie enthalten feste, von Rundbogen unterstützte Unterbauten und sind unbewaffnet, trotzdem sie mit Schiesscharten und Schilderhaus versehen sind. Von dem hochgelegenen Baluarte de S^{ta} Jorge an läuft die nun genau nach Westen gekehrte Seite stark bergab, um mit dem gegen Norden am Fusse des Hügels liegenden Baluarte de Puerta nueva zusammenzustossen. In der Mitte zwischen dem Baluarte de S^{ta} Jorge und dem der Puerta nueva bildet die Mauer einen stumpfwinkligen Vorsprung, dies ist der Baluarte de Santiago. Vom Baluarte de Puerta nueva, der mit einem runden Thurm den Eingang zur Puerta nueva vertheidigt, geht eine gradlinige Mauer zum Baluarte de S^{ta} Juan, dem grössten aller Bollwerke. Es tritt mit zwei stumpf- und zwei rechtwinkligen Kanten hervor und hat drei lange und mit demontirten Kanonen bewaffnete Seiten. Auf zwei der Ecken stehen Schilderhäuser.

Bei dem Baluarte de S^{ta} Juan befindet sich das Hauptthor, Portal de las Tablas oder Puerto

principal. Von der in der Marina liegenden Plaza de la Constitution führt ein dreimal gebrochener Weg zu demselben hinauf. Zu beiden Seiten des Aufgangs ziehen sich die Festungsmauern mit Schiesscharten hin und eine Fallbrücke setzt noch gegenwärtig die Strasse mit der Stadt in Verbindung. Das Thor ist einfach; über demselben befindet sich ein grosses alt-spanisches Wappen in Stein, und zu beiden Seiten in Blenden, die in die Festungsmauer gelassen sind, stehen zwei verstümmelte antike Marmorstatuen, einen römischen Krieger und eine antike Priesterin vorstellend.

Das Portal hat in der Dicke der Festungsmauer, die eine Art Tonnengewölbe bildet, drei Bogen, wovon der erste und der zweite durch Thüren verschlossen werden können. Durch den letzteren tritt man in einen rings umschlossenen Raum, wo links das Gebäude der Thorwache



Aufgang zum Portal.

steht; rechts führt die Strasse zu einem durch ein hölzernes Gitter geschlossenen Rundbogenthor, das mit dem Stadtwappen von Ibiza und mit den fünf aragonischen Balken geschmückt ist; rechts neben dem Thor sieht man in einer Blende eine Statue in Toga von 1 m 80 cm Höhe, die anscheinend einen römischen Priester darstellt. Sie ist sehr verstümmelt und giebt sich als ein Werk aus dem Verfall des Imperatorenreiches zu erkennen. Die kleine Plaza de las Herrerias ist von weiss angestrichenen, meistens einstöckigen Häusern umgeben; von diesen führt die Strasse zur oberen Stadt, an einer Anzahl der stattlichsten zweistöckigen Häuser von Ibiza vorbei, zur Kirche S^a Domingo. Die Kirche hat ein einfaches Aeussere, dem nur die drei Kuppeln auf den an die Kirche angebauten Kapellen ein gewisses charakteristisches Gepräge verleihen. Jene Kuppeln ragen über die Festungswälle empor und beherrschen weithin das Meer. Ein zopfiges Marmorthor

führt in das ebenfalls im Rococostyl ausgeführte Innere der Kirche. Hier befinden sich an den Seiten Kapellen, und der geschmacklose Hochaltar mit ringsum ausgebreiteten Glorienstrahlen steht ganz isolirt in der Mitte.

Nicht weit von S^o Domingo liegt das alte einfache Casino-Gebäude, welches grössere Räumlichkeiten, einen Tanzsaal, Lese- und Spielzimmer enthält.

Setzt man den Weg weiter fort, so kommt man an dem Post- und Telegraphengebäude vorbei zur Casa Consistorial, neben der sich das öffentliche Gefängnis befindet. Eine kleine Treppe



Torre de l'Homenage von den Unterbauten des Baluarte
de S^o Bernardo.

führt zum ehemaligen bischöflichen Palaste, einem kleinen unanscheinlichen Hause, in welchem gegenwärtig der Dekan wohnt. Auf dem Domplatze, dem höchsten Punkte des Hügels, erhebt sich die Domkirche, deren Glockenthurm weit über die Stadt und die nächste Umgebung ragt. S^{ta} Maria la Mayor, wie die Kathedrale genannt wird, wurde im 13. Jahrhundert nach der Eroberung der Insel, die von Mauren besetzt war, erbaut. Früher im Rang einer Kathedrale, welchen Namen sie noch führt, kann sie jetzt nur den Charakter und Titel einer Collegiatskirche beanspruchen. Der fünfeckige, festungsartige gebaute Chor erinnert noch an die Zeit, wo die Stadt von feindlichen Einfällen bedroht wurde. Ein einfaches Portal im Renaissancestyl führt in das zopfige Innere, das ganz den Charakter ländlicher Rococobauten aufweist, und zeigt keine Spurmehr von der alten Einrichtung. Ganz besonders geschmacklos sind die Knäufe der glatten Säulen, welche die fünf Seitenkapellen von einander trennen, die, zwischen den verschiedenen Strebepfeilern erbaut, die Stelle der Seitenschiffe vertreten. Hinter dem Hochaltar, zu dem Stufen hinaufführen, befinden sich noch drei Kapellen.

Der Glockenthurm, der sich 106 Meter über die Meeresfläche erhebt, ist in fünf Stockwerke abgetheilt, deren oberstes, von Tragsteinen unterstützt, eine Terrasse bildet, auf der sich eine vierkantige Pyramide mit abgestutzter Spitze erhebt. Eine schmale Wendeltreppe führt im Innern des Thurmes zu der Halle empor, die von Spitzbogenfenstern erhellt wird und in welcher unter der Pyramide vier Glocken hängen. Von hier aus hat man eine prachtvolle Rundtsicht über die Insel und das Meer mit dem nebelhaft am Horizont gezeichneten Formentera, der kleinen Insel Botafoch und über den stillen Hafen von Ibiza. Am Domplatze sind noch zu erwähnen: das ehemalige Rathhaus, die Casa consistorial primitiva, mit Stadtwappen und der Jahreszahl 1503 und einer eingemauerten

Der Glockenthurm, der sich 106 Meter über die Meeresfläche er-

Skulpturarbeit aus dem Mittelalter, und das Pfarrhaus, die Curia, dessen Eingangsthür von einem halb gothischen, halb maurischen steinernen Bogen, der ein Wappen trägt, überspannt wird. Vom Domplatz in südlicher Richtung befindet sich der Aufgang zum Castillo. Im geräumigen Hofe des Schlosses erblickt man die einfachen Gebäude, die theils der Mannschaft, theils dem Gouverneur als Wohnung dienen. Von einer gegenüberliegenden Terrasse bietet sich eine wunderschöne Aussicht auf das weite Meer und den Llano de Villa. Nach Süden mündet nicht weit von der Baluarte de S^a Jorge ein durch die starke Mauer der Terrasse gebrochenes, jetzt aber gesperrtes Ausfallthor aus, welches das aragonische Wappen ziert.

Das Castillo zeigt sich von der Südseite als ein kunstloses Gebäude mit unregelmäßigen Fenstern. Aus der Mitte der gegen das Meer zugekehrten Front desselben erhebt sich der etwas vortretende Signalthurm, die Torre de l'Homenage. Derselbe ist aus Steinquadern erbaut und gegen Osten mit einem hufeisenförmigen Thurmbau versehen. Auf seiner Höhe, 110 Meter über der Meeresfläche, ist eine Fahnenstange aufgesteckt. Mehrere gedeckte Gänge führen durch die Festungswerke nach niedrigen Thoren, die ehemals bei Ausfällen von Nutzen waren. Von der Domkirche westlich liegt der ältere Stadttheil von Ibiza. Hier sind die Häuser weitläufiger gebaut und mit Ziegeldächern versehen und, wenn auch klein, doch luftiger und geräumiger als in der übrigen Stadt. In der Regel haben sie eine Art Eingangshalle aufzuweisen, die ihr Licht blos durch die grosse häufig mit Rundbogen ausgeführte Thüre erhält. Von dieser Halle aus geht eine hölzerne Treppe zum zweiten Stockwerk hinauf. Hier befindet sich in der Mitte des Hauses ein grosses, hohes Gemach, meist mit Aussicht auf das Meer, so dass man hier in den warmen Mittagsstunden, von der leichten Seebriese angeweht, in wohlthuernder Kühle verweilen kann. Die engen Gassen gehen streckenweise beträchtlich

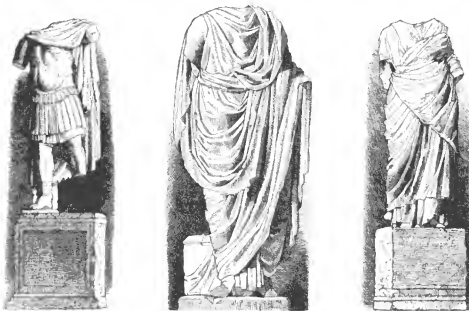


Portal de las Tablas.

bergab und bergauf. In buntem Gewirr stösst man auf plan- und regellos angebrachte, halb verwitterte, zuweilen maurische Rundbogen, die mit Fenstern in gothischem Renaissancestyl und mit alten Wappenschildern wunderbar abwechseln und auf eine frühere, nun verblichene Blüthezeit hinweisen. Was die Linien noch eckiger und gebrochener, die Umrisse noch phantastischer macht, ist der Umstand, dass auf diese Gässchen eine Anzahl hervortretender Balkone herabschauen.

Ein einziges Gebäude zeichnet sich in diesem Stadttheil, in der Calle Mayor, durch seine

zierliche Bauart aus. Schon von aussen zeigt es eine jener hübschen Ventanas mit dreifachen Rundbogen auf dünnen Säulchen, die oben in blumenartigen Knäufen endigen. Durch ein grosses, mit dem Wappenschild des Landes gekröntes Rundbogenthor gelangt man in einen kleinen Hof mit zierlichen Fenstern und Bogenthüren und einem von Säulchen getragenes maurisches Thor. So klein das Gebäude auch ist, so ist es doch äusserst niedlich und vereinigt die Kunst der Mauren so geschickt mit der Gothik, dass es im kunstarmen Ibiza entschieden das werthvollste Gebäude ist. In der Calle de las Monjas befindet sich das Seminario Conciliar, ein einfaches Gebäude, über dessen Eingang das spanische Wappen angebracht ist. Von allen Unterrichtsanstalten der Pityusen ist dies entschieden die wichtigste. Die Zahl der Zöglinge beläuft sich gegenwärtig auf 69 externe und 12 interne Zöglinge, welche sich für den geistlichen Beruf ausbilden. Der kleine, von einigen Augustinernonnen bewohnte Convento de las Monjas am Ende der Strasse ist das einzige Ueberbleibsel klösterlichen Lebens auf Ibiza.



Antike Statuen in Ibiza.

Die zum Kloster gehörige Kirche ist ebenfalls sehr einfach und zeigt im Innern ein schmuckloses Tonnengewölbe und 4 Seitenkapellen. Von hier führt eine steile Gasse zur Puerta nueva hinunter, dem dritten und letzten Thore der Stadt.

Ein Thurm des gleichnamigen Bollwerkes vertheidigt diesen Eingang, zu dem eine kleine Brücke führt. Ein dunkler, niedriger, gewölbter Gang mit Pfosten für ein zweites Thor führt auf niederen Stufen steil in die Höhe und mündet zuletzt oben in der Stadt in dem Knotenpunkt zahlreicher Gassen. Hier erblickt man die Reste der alten Festungsmauer, aus denen sich zwei niedere runde Thürme sowie eine kleine Kapelle erheben, welche frommer Sinn an der Stelle errichtete, wo unter Benutzung der Höhle eines Eremiten die Bresche gemacht wurde, durch welche die Christen in das von den Mauren befestigte Ibiza eindrangen.

In dem Labyrinth schmaler, steil auf- und absteigender Gässchen zeigen sich an vielen Stellen, zwischen den schneeweissen Häusern zerstreut, kleine Gärtchen, die mehr der üppigen

Triebkraft des Südens, als einer besonderen Pflege ihr Dasein verdanken. Während Epheu und Kapernsträucher mit ihrem dunkeln Grün die theils blendend weissen, theils in's Goldgelbe spielenden, verfallenden Mauerwerke bekleiden und ihre Ranken über die Gärten und Zäune hinausenden, schmiegen sich um dürre Bäume saftige Reben und bilden duftige, von der Seeluft beständig sanft geschaukelte Gebänge. Nicht selten schiessen auch die Wedel einer jungen Palme, oder das üppige Laubwerk eines Orangenbaumes, oder die mit Früchten reich beschwerten zarten Zweige eines Granatapfelbaumes über die Umfriedigungen empor und umschlingen offene Veranda's, welche eine entzückende Aussicht auf das Meer und auf die grünenden Auen gewähren.

Die Marina lehnt sich gegen Nordwesten an die Stadtmauer an, in welcher 2 Thore angebracht sind, an denen die Mauth erhoben wird.

Grösstentheils von Fischern und Schiffern bewohnt, gewährt die Marina einen andern Anblick wie die Stadt. Während die Häuser der letzteren wie die Stufen einer Pyramide terrassenförmig übereinandergethürmt sind und sich gegenseitig die frische Luft und den Blick auf das Meer nicht entziehen, liegen die der Marina fast alle in der Ebene. Die Gassen sind breiter und gerader als in der eigentlichen Stadt, dafür aber desto schmutziger, da es ihnen an Gefäll mangelt und der aus den Häusern abfliessende Unrath sich in den Rinnen der Strassen ansammelt. Die Häuser sind klein, weiss angestrichen und mit vorstehenden Balkonen versehen, deren Einförmigkeit zuweilen durch eine grüne Weinlaube angenehm unterbrochen wird. Die Hausthür mündet entweder unmittelbar auf die Strasse aus, oder es führen Stufen zu derselben hinauf. Die Treppen im Innern sind sehr schmal, ihre Stufen bestehen aus gemauerten Ziegelquadern, an welche nach



Campanario de la Catedral.

vorn gemalte Fayenceplatten und eine hölzerne Kante stossen, eine Einrichtung, die man auch in Valencia allgemein trifft.

Geht man vom Portal de las Tablas in die Marina hinunter, so gelangt man zu dem ziemlich breiten Plaza de la Constitucion, wo ebenso wie auf dem Plaza de la Verdura der Obst- und Gemüsemarkt abgehalten wird; auch sind dort die hölzernen Bänke der Fleischhauer aufgestellt.

San Domingo war einst die Pfarrkirche der Marina, jetzt ist das schmucklose Langhaus in einen



Plaza de las Herrerias.

Speicher umgewandelt. Nur die kleine Glocke, welche oben in dem Glockengiebel hängt, dient noch dazu, den benachbarten Bewohnern das Abscheiden eines Mitbürgers zu verkünden. Von hier führt eine Gasse auf den Muelle, in dessen Nähe sich die breitesten Gassen der Marina befinden und nach dem sehr verfallenen Quai, der sich längs des ganzen Hafens hinzieht und von einer Reihe elender Fischerhäuser, auf Pfählen von Strandkiefern erbaut, gesäumt wird. Das Ende des Quai fällt mit der vorspringenden Südostspitze von Ibiza zusammen und hier liegt ein fast dreieckiges, den Eingang zum Hafen vertheidigendes Aussenwerk mit einem Wachthaus, dessen äusserste Spitze bei der Torre de la Mar endigt. Ringsum sind schroffe Felsen, an welchen sich die Wellen mit Heftigkeit brechen. Nördlich davon am Hafenstrande befindet sich das alte Sanitätshaus, das mit rosettenartigen Luken versehen und mit dem Wappen der Stadt verziert ist. Ein Theil des

Gebäudes und des dazu gehörigen Landungsplatzes wird gegenwärtig als Frauenbad benutzt.

Von der Casa de Sanidad zieht sich ein Gässchen mit ärmlichen, von Fischern bewohnten Häusern gegen die Stadt hin. Sämmtliche Häuser stehen auf einem ziemlich hohen Felsenrücken, der gegen das offene Meer schroff und jäh abstürzt. Von einem kleinen Plätzchen neben der Casa Cuartel de la Guardia civil erfreut man sich einer prachtvollen Aussicht auf die tiefer liegenden Häusergruppen, deren blendend weisse Farbe sich von dem tiefblauen Hintergrund des Hafens scharf absetzt. Nahe dabei schlingelt sich eine Treppe den jähem Abhang zum Meere hinunter. Die diese Gegend der Marina durchziehenden Gässchen laufen bergauf und bergab und münden theilweise auf die kleinen Plazuela de la Drasaneta aus.



Häusergruppe beim Casino.



Das Castillo vom Baluarte von S^o Jorge aus.

Geht man nordwärts noch weiter, so gelangt man, an dem Fuss der Festungsmauer des Baluarte de S^{ta} Lucia vorbei, nach der Plaza de la Constitucion, von dem wir ausgingen.

II. Der Hafen von Ibiza.

Der Puerto de Ibiza ist der schönste und sicherste Hafen der ganzen Insel. Er liegt im Nordosten der Stadt, wo sein hinterer Theil von der Fläche des Llano de

Villa begrenzt wird. Gegen Westen schliesst ihn die Spitze der Marina, die mit dem Torre del Mar endet, ab, während ihn gegen Osten eine Reihe kleiner Hügel begrenzen, die im Süden mit der kahlen, flachen Isla plana enden. Letztere ist aber nur eine Halbinsel, da sie mit dem Festlande durch eine niedere grüne Zunge, die den Hafen von der dahinter liegenden Ensenada de Talamanca scheidet, zusammenhängt. Genau nach Süden liegt die Isla grossa oder grande, kahl und felsig, im Osten mit schroff abfallenden Abhängen. Durch eine breite und tiefe Meerenge (Frejo) von dieser geschieden, taucht die kleine, von zerfressenen schwammartigen Felsen gebildete Isla de Botafoch auf. Sie trägt einen Leuchtturm sechster Ordnung; er ist der kleinste von allen, welche an den Küsten

der Pityusen errichtet sind. Das Ganze ist ein kleines viereckiges Gebäude mit zwei Stockwerken, von dessen oberer Terrasse sich der runde Thurm erhebt. Die Laterne steht 31,1 Meter über dem Meeresspiegel und besteht aus einem katadioptrischen Apparat mit fixem Licht, dessen Schein bis auf eine Entfernung von neun Meilen gesehen werden kann.

Der Hafen von Ibiza ist in Folge der von der Natur so günstigen Lage und Gestaltung sehr



Ventana de la Casa Comasema.

sicher, die Einfahrt eine leichte, und so begreift man, dass derselbe einen der vortrefflichsten Zufluchtsorte bilden muss. Im Norden ist er durch die ganze Hügelreihe der Insel gegen die Winde geschützt, gegen Osten wird er durch die oben erwähnten Inseln förmlich verschanzt, im Westen bildet ausser der Spitze de la Torre del Mar die weit in's Meer hinausragende Punta de las Portas einen zweiten mächtigen Schutzwall und gegen Süden schwächt das gegenüberliegende Formentera bedeutend die Gewalt der Stürme. Längs des Quai der Marina, wo die meisten Fischerbarken anlegen, ist das Wasser ziemlich tief. Die bedeutendste Tiefe befindet sich in der Mitte des Hafens, wo sie zwischen 5 und 8 Brazas wechselt. Der Ankergrund ist im Ganzen gut, nur etwas zu weich.

Ebbe und Fluth sind im Hafen von Ibiza, wie überhaupt an den umliegenden Küsten, ganz unmerklich, ebenso die Strömungen; was dagegen die Veränderungen des Meeres-Niveaus durch Winde betrifft, so beobachtete man Differenzen bis zu 40 Centimeter und zwar wurden sie immer von



Die Carniceria vieja.

den Winden des ersten, dritten und vierten Horizontquadranten verursacht. Die Strömungen sind ganz unbedeutend, da selbst die stärkste, welche zwischen Ibiza und der benachbarten Festlandsküste sich hinzieht, fast unbemerkt bleibt.

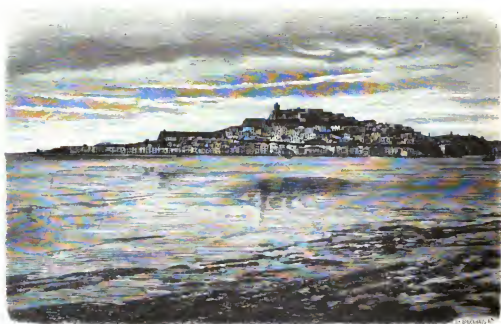
Von Schiffen wird der Hafen von Ibiza nur spärlich besucht, die wenigen Handelsgeschäfte werden in den meisten Fällen durch kleinere Fahrzeuge vermittelt. Grössere Kauffahrteischiffe sind dort eine seltene Erscheinung und von diesen finden sich gewöhnlich nur solche ein, denen Ibiza gerade bequem am Wege liegt, um ihren Ballast mit Salinensalz zu vertauschen. Man zählt jährlich durchschnittlich 490 spanische Schiffe mit 28302 Tonnen, die in Ibiza ein- und ausfahren, dazu einige ausländische.

Auch als Zufluchtstätte wird der Hafen von Ibiza fast gar nicht besucht, da man die auf den ohnehin mehr befahrenen Linien liegenden Häfen von Mahon und Alcudia vorzieht. Ibiza liegt nämlich für die spanischen Küstenfahrer zu weit nach Osten, für die vom südlichen Frankreich nach Nordafrika ihren Curs nehmenden Schiffe aber zu weit nach Westen.

III. Das Leben in Ibiza.

In der Stadt Ibiza zählt man 7393 Einwohner, wovon 2379 auf die eigentliche Stadt und 4689 auf die Marina entfallen. Hierzu kommen noch aus der unmittelbarsten, den Pfarreien der Stadt unterstehenden Umgebung 324 Seelen.

Die Stadtbewohner zeigen zumeist den spanischen Typus und tragen zum Unterschied von den Landbewohnern häufig einen Knebelbart. Die wohlhabenderen Klassen haben die Nationaltracht gänzlich aufgegeben und kleiden sich nach allgemeiner europäischer Sitte; die Frauen mit



Ibiza vom Hafen aus gesehen.

der spanischen Velo und Mantilla. Die höheren Stände leben in der eigentlichen Stadt; eine wirkliche Aristokratie ist nicht vorhanden; die zahlreichen Geistlichen, die Beamten, die Apotheker, die Richter, der Salinendirektor, die wenigen Civil- und Militärbeamten und an deren Spitze der Gouverneur nehmen auf der Insel Ibiza die angesehenste Stellung ein. Dies rührt besonders daher, dass es an wirklich reichen Familien fehlt. Der Grundbesitz ist dort sehr vertheilt; daher giebt es wohl viele Familien mit hinlänglichem Einkommen, die anständig leben können; Leute mit grossen Vermögen aber fehlen ganz. Die niederen Klassen sind meistens arm und bestehen aus Handwerkern, Fischern und Seeleuten.

Während der heissen Sommermonate fängt schon in früher Stunde ein reges Leben in den Gassen der Marina zu herrschen an. Kaum hat es fünf Uhr geschlagen, so kommen zahlreiche Bauern und Bäuerinnen vom Lande, die mit Lebensmitteln bepackten Maulthiere und Esel vor sich her treibend, zur Stadt. Die fröhlichen Schaa ren singen in eintönigem Rhythmus muntere Lieder, die

von häufigen Trillern unterbrochen werden. Beim Thore machen sie eine kurze Zeit Halt, damit die vollgepflöpften Paliassen ihrer Lastthiere von den Carabineros untersucht werden können.

Sobald es sechs Uhr schlägt, wird die Fallbrücke der Stadt heruntergelassen und damit die seit 10 Uhr des vorigen Abends unterbrochene Verbindung mit der Marina wieder hergestellt. Nun fängt es erst an lebendig zu werden. Zahlreiche Männer kommen mit elend aussehenden Eseln zur Fuente der Marina hinab, um ihre Jerras mit Wasser zu füllen. Ein jeder Esel trägt sechs Thonkrüge, drei auf jeder Seite, die in den Taschen von Palmen- oder Spartmatten stecken, welche zu beiden Seiten des runden Holzstuhls herabhängen. Diese Männer versehen die Bewohner der Stadt mit dem nöthigen Wasser. Seltener begegnet man Eseln, die in ihren Paliassen den Un-



Einfahrt in den Hafen von Ibiza.

rath wegführen und, indem sie schwerfällig dahinschwanken, die sich in glücklicher Ruhe sonnenden Schweine aufscheuchen, die grunzend auseinanderlaufen.

Auch die Fischer kommen um diese Stunde und breiten in der kleinen Halle ihren Fang aus. Die Städter sind in der Regel noch nicht anzutreffen, da sie lange zu schlafen pflegen. Erst gegen das Ende des Marktes erscheinen einige vornehme Herren, die sich dort zwecklos herumtreiben und sich schliesslich zu kleinen Gesellschaften beim Apotheker oder einem anderen Kaufmann zusammenfinden.

An Versammlungsorten ist Ibiza nicht reich: als Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens muss jedenfalls die Fonda de Miguel Gavarra angesehen werden. Hier finden sich die verschiedensten Leute im Kaffee- und Schenkkammer zusammen. Dem Einen schmeckt ganz vorzüglich ein Gläschen von Rosoglio oder ein süsser Wein, die Anderen ziehen eine sehr erfrischende, aus bittern Mandeln bereitete Almendrada vor oder begnügen sich auch blos mit einem Glas Wasser,

in welchem sie ein schwammiges, aus Eiweiss und Zucker bereitetes Gebäck auflösen. Von Zeit zu Zeit kommt auch der Gouverneur in die Fonda und verschmätzt es nicht, mit der übrigen Gesellschaft vereint ebenfalls ein Gläschen zu trinken. In der benachbarten kleinen Küche facht eine alte Frau mit einer aus Palmenblättern verfertigten Scheibe die matter lodernde Flamme wieder an, und wenn man ihre magere, hexenartige Gestalt im Halbdunkel erblickt, so möchte es einem wahrlich dünken, als triebe sie dort geheimnissvolle Schwarzkünste.

Die Fonda de Miguel Gavarra ist das Ideal der Ibizaner Bauern; häufig habe ich sie untereinander sprechen gehört, wenn sie ihre schönsten Früchte, ihre fettesten Hühner und Kaninchen zu diesem Inbegriff aller ihrer Genüsse gebracht hatten. Was das aber zu besagen hat, das erhellt schon aus dem Umstande, dass der Wirth zu gleicher Zeit Tischler, Haushalter, häufig auch



Isla grossa und de Botafoch.

noch dazu Koch und Kellner in einer Person ist, und dass er mit seiner Familie lediglich von den übriggebliebenen Speiseresten lebt. Das Esszimmer mit halbsbrecherischem Balkon, auf dem man aber die frische Seeluft geniesst, dient gleichzeitig als Werkstätte und Hühnerhof.

Mit der herannahenden Mittagszeit hört das Hinundherwogen in den Strassen auf, die Bauern mit ihren bunten Trachten und ihren lärmenden Lastthieren sind verschwunden, und die Gassen nehmen eine andere Physiognomie an. An jedem bis jetzt von Läden geschlossenen Fenster wird eine lange Courtine über das Balkongeländer hinabgehängt, welche gleichzeitig das Eindringen der frischen Seebrise gestattet und die heissen Sonnenstrahlen abhält. Häufig werden auch grosse Zelttücher von einer Seite der Gasse nach der andern hinübergespannt, um die Hausthüren und Läden zu beschatten und die Darunterstehenden zu schützen.

Um die Mittagszeit herrscht die grösste Stille in der Stadt, Jeder hält sich zu Hause auf. Um ein oder zwei Uhr wird zu Mittag gespeist, worauf man der Ruhe pflegt. Selbst die Aermeren

sieht man in der Marina überall im Schatten mit grossem Wohlbehagen auf den Boden ausgestreckt liegen, indem sie den Strohhut über das Gesicht gezogen haben und den einen Arm als Kopfpolster benützen.

Wenn aber die Sonne sich neigt, dann kommt neues Leben in die Stadt, die Strassen bevölkern sich, und am Hafen wird es lebendiger. Einige unternehmen Wasserfahrten und laviren mit

den spitzigen lateinischen Segeln der Faluchos hin und her, Andere stellen mit der Angelfischerei ihre Geduld auf die Probe. Wenn der Tag kühler zu werden beginnt, wird mit Vorliebe gebadet. Die jungen Leute begeben sich an den Fuss der dem offenen Meere zugekehrten Seite des Hügels von Ibiza, wo die Natur selbst ein Becken geschaffen hat, das die vorstehenden Klippen gegen die starke Brandung schützen, und die feuchten Wände des Felsens beschatten die krystallhelle, spiegelglatte Meeresfläche. Fürwahr, ein zum Baden mehr einladender Platz lässt sich kaum denken. Bisweilen baden auch Mädchen daselbst, deren herrliche Gestalten bald wie aus Elfenbein geformte Statuen auf dem dunklen Hintergrunde der Uferfelsen erscheinen, bald spurlos in den lichtsustrahlenden Fluthen versinken. Man wird bei diesem Anblick unwillkürlich an die phantastischen Sagen von Meeresjungfrauen und Wassernixen erinnert.

Andere baden am jenseitigen Ufer in der Nähe der Isla plana, und die Frauen haben einen Badeplatz in der Nähe des Sanitätsgebäudes mit einer gedeckten Halle. Der felsige, mit vielem Seetang überzogene und seichte Hafengrund eignet sich aber viel eher zu einem Aufenthalt für Krabben und andere Seethiere als zu einem Badeplatz.

Nachdem man sich im Wasser erfrischt hat, spaziert man zwischen 7 und 8 Uhr noch auf dem kleinen Muelle herum und drückt gelegentlich einem seiner Bekannten die Hand, worauf man gegenseitig die Cigarretten anzündet. Dies ist eine Höflichkeits-Bezeigung, die bei keinem Besuche unterlassen werden darf. Auch einige Gensdarmen (Civiles) und Sanitätswachen trifft man bei diesen Promenaden in der Regel an. Die Ersteren sind raffinierte Füchse, die mit den



Eine Gasse in der Marina.

gleichgültigsten Mienen überall umherspähen; an Pffiffigkeit erreichen sie aber keineswegs ihre Kollegen an der Seine, denen sie hinsichtlich ihrer Kleidung sehr ähneln.

Wenn es zu dunkeln anfängt, lichtet sich allmählich die Schaar der Spaziergänger, manche unterhalten sich noch einige Stunden im Casino oder Wirthshaus, wo ein paar schmutzige alte Zeitungen liegen, und ergötzen sich an urweltlichen Neuigkeiten, welche das ruhige Leben von Ibiza nicht im Geringsten stören. Eine andere Gesellschaft versammelt sich in der Fonda Gavarra;



Ein Balkon in Ibiza.

hier spielt man ein verbotenes Hazardspiel bis tief in die Nacht hinein. In der Aufregung des Spieles wird dann öfters mit den Fäusten auf den Tisch geschlagen und lärmend und tobend geschrien: aber bei dem geringsten Zeichen des an dem Fenster aufgestellten Aufpassers wird sofort Alles mäuschenstill, und die Karten sind im Nu spurlos verschwunden; denn wehe den Spielern und dem Wirthe, wenn sie von der Polizei bei dem Spiele überrascht würden. Zu derselben Zeit versammeln sich auch junge Leute aus der Marina beim Muelle und lassen beim süßsen Klang der Guitarre ihre Liebeslieder ertönen, während andere, und zwar hauptsächlich Bauernburschen, durch die Gassen ziehen und ihren Gefühlen mittels der dumpfen, summenden Accorde des Brummeisens Ausdruck geben.

Bisweilen verkündet die schrille Glocke, die von Zeit zu Zeit mit ihren unheimlichen Klagetönen innehält, die Agonie eines Nachbars. Diese Glockentöne haben etwas so tief Ernstes und mahnen so an Tod und Grab, dass sie Niemand, der sie einmal hörte, je vergessen wird. Wenn die tiefe Nacht

in der Stadt Alles zur Ruhe geschickt hat, und die unzähligen Fledermäuse gespenstisch flattern, unterbricht die schrille Stimme des Nachtwächters die Stille, der seinen Ruf mit den Worten: „Alabado sea Dios“ (Gott sei gelobt) anfängt, dann die Stunde verkündet und mit einer Bemerkung über das Wetter schliesst. Am Tage der Ankunft des Dampfschiffes von Valencia, wenn diese ein oder zwei Stunden vor Tagesanbruch erfolgt, schreit der Sereno, sobald das Dampfschiff nahe am Hafen ist, ausser den vorerwähnten Dingen: „Vapor! Vapor!“ zur Benachrichtigung für Diejenigen, welche sich einschiffen wollen oder denen überhaupt daran liegt, von dem Eintreffen des Dampfschiffes Kunde zu erhalten. Ausserdem wecken die Sereno's auch

Diejenigen auf, die früh aufzustehen verlangen, und verschaffen sich dadurch noch einen kleinen Erwerb.

Der Sonntag kündigt sich schon durch einen grösseren Aufputz der Stadtbewohner und den stärkeren Zusammenfluss der Landleute an. Bereits am frühen Morgen sind die Kathedrale und S^o Domingo mit einer dichten Volksmenge gefüllt. Die Männer vom Lande haben alle den steifen Hemdkragen und die drollige kurze Jacke über der Schulter; ihre Frauen dagegen sind geschmackvoll in das weisse Kopftuch gehüllt, und nur einige tragen die rothe Winterkopfbekleidung. Männer sowohl wie Frauen knien andächtig am Boden und verrichten unter unzähligen Kreuzungen ihr leise hingemurmertes Gebet. Die Städterinnen erscheinen in der Kirche nach spanischer Sitte mit der schwarzen Mantilla und dem Velo, der sie gut kleidet. Die Frauen knien zumeist auf der einen, die Männer auf der andern Seite, in der Regel haben sie kein Messbuch, da die wenigsten der Bäuerinnen lesen können; sie beten dafür den Rosenkranz ab und wedeln zu gleicher Zeit in echt spanischer Koketterie mit ihrem Fächer. Unterdessen stehen viele Männer auf dem Platze vor der Kirche, und nach dem mit grossem Pompe abgehaltenen Gottesdienst zieht Alles in die Stadt hinunter. Viele Bauern kehren noch am Vormittag zu ihren Wohnungen zurück, andere halten sich länger in der Stadt auf, und von diesen wird gesungen, geschmaust und das Brummeisen geschlagen. Nicht selten versammeln sich die Leute um ein paar Gitanos, die von Zeit zu Zeit von dem spanischen Festlande herüberkommen, und zeigen ihnen ihre Hand, um aus den Linien derselben die Geheimnisse der Zukunft zu erfahren. Im Uebrigen bringt man den Sonntag wie alle Tage zu, höchstens macht man gegen Abend einen kleinen Spaziergang längs des Hafens, die späteren Stunden werden dann wie gewöhnlich im Casino oder Wirthshaus verlebt.

Die Ankunft der Dampfschiffe bringt unter die Städte mehr Bewegung, namentlich jenes, das Mittwoch früh von Valencia eintrifft. Kaum hat das Dampfschiff im Hafen Anker geworfen, so versammeln sich schon die Leute am Muelle, um die Tagesneuigkeiten zu erfahren oder die Ankommenden zu begrüßen. Unterdessen wird die Correspondenz an's Land gebracht; der Capitän macht dem Gouverneur Mittheilung von den wichtigsten Tagesfragen in Spanien, und übergibt die Pässe oder andere Legitimationskarten der Ankommenden der Polizei, bei welcher sie so lange verbleiben, bis sie von dem

Betreffenden ein oder zwei Tage vor ihrer Abreise wieder abgefordert werden. Die wenigen abgehenden Passagiere müssen ihre Karten noch auf dem Lande lösen.

Nach kurzem Aufenthalt, während dessen die neue Post für Palma und von dort aus nach dem Continent an Bord gelangt und die wenigen Güter geladen werden, lichtet das Dampfschiff die Anker, um weiter zu fahren.

Im Laufe der Jahre führen sonst nur Markttag und religiöse Feste einige Abwechslung herbei. Die wichtigsten Märkte werden an den Vorabenden von Weihnachten, Ostern und Pfingsten abgehalten. Feste giebt es in grosser Anzahl; als die wichtigsten gelten die Gedenktage der Titularheiligen der Pfarrkirchen, das Oster-, Fronleichnams- und Johannisfest. Das letztere feiern alle Bewohner; in der vorhergehenden Nacht werden auf allen Höfen grosse Feuer, Fogatas genannt, angezündet. Zu den grösseren Festen gehört auch das des heiligen Cyriacus, des Patrons der Insel.



Römische Inschrift.

IV. Die Umgebungen von Ibiza.

Die Umgebung von Ibiza besteht nur zum Theil aus festem Land, denn die Stadt wird, wie wir früher sahen, grösstentheils vom Meere umgeben. Obgleich das Weichbild der Stadt auf einen so kleinen Raum zusammengedrängt ist, bietet es doch, in Folge des überall vorhandenen Gegensatzes von Dürre und Ueppigkeit, viel Abwechslung. Die sich gegen Nordnordwesten ausdehnende Fortsetzung des Stadthügels stellt einen kahlen, felsigen Rücken dar, der am Fusse der westlichen Festungsmauer bei der Puerta nueva beginnt, sich von den Wällen ab allmählich senkt, später eine Einsattelung bildet und hierauf sich in dem Puig des Mulins kuppenförmig erhebt.



Estanque Rojo und S^o Francisco de Paula.

Die vorhin erwähnte Einsattelung zwischen dem Stadthügel und dem Puig des Mulins erstreckt sich bis in das Meer hinab. Hier brechen sich die Wogen der offenen See mit Heftigkeit an den Klippen und Felsenriffen, welche den benachbarten stillen Badeplatz schützen, dessen wir vorher gedachten. Diese Stelle der Küste wird auch als Schiffswerfte benutzt, wenn es gilt, grössere Fahrzeuge zu bauen, wozu es auf der kleinen Werfte des Hafens an Platz gebricht.

Der der Stadt im Westen gegenüberliegende Puig des Mulins, welcher die andere Lehne der früher besprochenen Einsattelung bildet, ist in die Länge gestreckt und nimmt gegen Nordnordwesten allmählich an Höhe ab; er läuft in das Flachland aus und scheidet hier die Ebene des Llano de Villa von der der Salinas. Er besteht, wie die benachbarte Kuppe, auf welcher die Stadt liegt, aus Kalkstein und ist nur spärlich mit üppigen, tief dunkelgrünen Oelbäumen, mit Gruppen prächtiger Feigenbäume, die bis hinunter in die Thaleinsenkung reichen, und mit einzelnen Strandkiefern

bewachsen. Auf der Kuppe des Puig des Mulins, umgeben von dichten Opuntienpflanzungen, stehen sieben fünfflügelige Windmühlen, denen der Hügel seinen Namen verdankt. Die Aussicht von dieser Anhöhe auf die Stadt und deren Umgebung und das Meer ist ausserordentlich schön.

Einen ganz anderen Anblick gewähren die Umgebungen von Ibiza, wenn man sich etwas mehr nach Osten begiebt. Um vom Puig des Mulins dahin zu gelangen, muss man in den Weg, der nach dem Friedhof und den Salinas führt, überschreiten. Gerade am Fusse des Hügels befindet sich der abgebildete viereckige steinerne Sockel, der eine römische Inschrift trägt. Er wurde im Jahre 1834 hier in der Nähe ausgegraben. Nach Ueberschreitung jenes Weges kommt man in die Ebene, welche sich in westlicher Richtung nach den Salinen, in östlicher Richtung nach dem Hafen hin erstreckt. Man gelangt zu einem felsigen, unbebauten Platze, der im Norden der Festungswälle liegt; diesen parallel läuft die an Felder grenzende Promenade der Alameda, welche zu beiden Seiten mit Laubbäumen bepflanzt und mit einigen steinernen Bänken versehen ist. Sie geht von einem der Thore der Marina aus und bildet eigentlich den Anfang der Strasse nach S^a Antonio, welche sich ihr anschliesst. Die anstossenden Felder sind äusserst fruchtbar; prachtvolle Gruppen von Dattelpalmen treten zwischen den grauen Kronen der Oelbäume hervor, saftige Reben verschlingen sich zu schattigen, von weissgetünchten Pfeilern unterstützten Laubengängen, welche zu Bauernhäusern führen; dazwischen prangen Mandel- und Feigenbäume. Die Ebene, welche an die Gewässer des Hafens stösst, wird von einer Reihe zusammenhängender röthlicher Hügel begrenzt und ist mit einer grossen Menge Brackwassergräben durchzogen, wodurch das Wachstum in diesen Gärten ein staunenerregendes ist. Die üppigsten Feigenbäume neigen ihre mit Früchten beladenen Zweige zu den stillen Gewässern der Gräben herab, duftige Mandelbäume überschatten die blühenden Baumwollen- oder Maisfelder. Reben verschlingen sich zu grünenden Gehängen, die von einem Baumast zum andern reichen, oder klettern bis in die Spitzen der Bäume hinauf, und nicht selten ragt auch eine Dattelpalme mit ihrem schlanken Stamme hoch in die Lüfte empor.

Die Strasse, welche die Felder von den Gewässern des Hafens scheidet, ist der Anfang des Weges nach S^a Eulalia. Geht man auf dieser Strasse fort den Hafen entlang, so gelangt man an das der Stadt Ibiza gegenüberliegende Ufer der Isla plana. Das Gestade ist felsig und besteht aus einem dichten, gelblichgrauen Kalkstein. Hier erfreut man sich wieder eines wunderschönen Blickes auf Ibiza, das sich mit seinen Festungswällen und weissen Häusern zugleich ernst und anmuthig ausnimmt. Am felsigen Ufer steht das äussere Gemäuer eines unvollendet gebliebenen Gebäudes, welches sich nach der Aussage dortiger Leute schon seit mehr als 50 Jahren in dem nämlichen Zustande befindet; es war zu einem Salzmagazine bestimmt. Neben dem Felsen sieht man eine kleine in den Felsen gehauene und mit Mörtel ausgekleidete Cisterne, die jetzt aber so ausgetrocknet und wasserlos ist wie die ganze Umgebung. Steigt man von hier aus den Abhang des steinigten, nur mit spärlichen Gebüsch bewachsenen Hügels hinauf, so wird man durch eine umfangreiche Aussicht belohnt, die weit hinaus auf das Meer bis nach dem fernen Formentera reicht und die ganz nahe liegende Ensenada de Talamanca umfasst, die wieder von kahlen, gegen das Meer sich allmählich mit felsigem Rande senkenden Hügeln begrenzt wird.

V. Nach den Salinen.

Einer der lohnendsten Ausflüge, die man von Ibiza aus machen kann, ist der nach den Salinen, die in westlicher Richtung nur zwei Stunden von der Stadt entfernt liegen. Zu ihnen führt fast durch die Mitte der Küstenebene ein Reitweg, der im Nothfall auch mit einem leichten Fuhrwerk befahren werden könnte und anfangs mit dem nach S^a José führenden Weg zusammenfällt.

Die Fläche der Salinen ist an der Nordseite von kahlen Hügeln eingefasst, gegen Südosten wird sie vom Meere bespült. Beim Eintritt in diese Ebene fallen die Oelbäume mit ihren riesten Stämmen auf; zwischen dem bläulichen Grün ihrer Gezweige schimmern einzelne kleine, blendend weisse Bauernhäuser hervor.

Nachdem man eine Strecke Weges gegangen, muss man nach dem Meere zu abbiegen, indem man den Friedhof von Ibiza rechter Hand liegen lässt. Dieser Gottesacker ist viereckig und von weissen Mauern umgeben, welche im Innern nach spanischer Sitte mit einer grossen Anzahl von Nischen versehen sind. In denselben werden aber nur die Leichen der Bemittelten beigesetzt, die Armen erhalten nur ein Grab im kühlen Schooss der Erde. Reiche wie Unbemittelte werden in schwarz angestrichenen oder schwarz ausgefütterten Särgen bestattet. Gar schön ist die Aussicht vom Friedhof auf Ibiza und die benachbarten von Mühlen gekrönten Hügel. Man möchte glauben, er sei nur darum an dieser Stelle angelegt worden, um den Manen der hier Ruhenden noch den Rückblick auf ihre reizende Stadt zu gewähren.

Eine kleine Strecke weiter ist der Boden etwas felsig und an mehreren Orten stark eingesenkt; an Stelle der Oelbäume treten Feigen- und Mandelbaumpflanzungen.

Etwas abseits vom Wege bemerkt man neben einem Bauernhause einen niederen Thurm, wie solche in Ibiza in grosser Menge vorkommen. Sie waren in alter Zeit dazu bestimmt, dem Landvolk bei plötzlichen Ueberfällen der Mauren als Zufluchtsstätte zu dienen.

Nicht weit davon erhebt sich die festungsartige Kirche von Sⁿ Jorge. Die Pfarrei mit 1427 Seelen zählt zu den grösseren der Insel. Die Kirche bildet ein längliches Viereck und hat eine flache, mit dreieckigen Zinnen gekrönte Terrasse. Ueber ihren festen Mauern, die offenbar im Nothfall zur Verteidigung dienen sollten, erhebt sich der Glockengiebel, während sich vorn eine kleine Vorhalle befindet. Das Fest des heiligen Georg wird hier ganz besonders festlich gefeiert, fast alle Bewohner der Umgegend betheiligen sich daran.

Die Gebirge der Salinas, welche die Ebene der Salinen nach Süden und Osten begrenzen, treten jetzt nahe hervor. Ihre höchste Kuppe erreicht etwa 150 m. Sie bilden gewissermassen zwei Ketten, wovon die östliche mit der langen und schmalen Punta de las Portas, die westliche mit dem Cabo Falcon endigt.

Am Fusse der westlichen Kette, nahe am Meere, steht die Torre del Cargador de Sal Roja, ein runder, mit einigen Kanonen bewaffneter Thurm, der den Ort zu vertheidigen hat, an welchem das Salz der Salinen auf die Schiffe verladen wird. Durch die mit Binsen bewachsene Ebene gelangt man zu der einfachen Pfarrkirche der Salinendistrikte, Sⁿ Francisco de Paula, welcher nur die geringe Zahl von 362 Seelen zugewiesen sind. Die Kirche ist unansehnlich und ärmlich ausgestattet.

Ganz nahe bei Francisco de Paula fangen die Salinen an, die einen Flächenraum von sechs engl. □ Meilen einnehmen. Es sind dies sumpfige Vertiefungen, deren glatter Boden an der Oberfläche aus einem pechschwarzen festen Schlamm besteht, welcher sehr salzhaltig ist. Während der Regenzeit sammelt sich viel Wasser in jenen Vertiefungen an, welches sich mit dem in den unteren Lehmschichten liegenden Salze sättigt. Infolge der glühenden Sonnenhitze verdunstet im Sommer das Wasser allmählich, und bereits im Juni fängt sich auf der ebenen Oberfläche eine Salzkruste zu bilden an, die, je stärker die Hitze wird, an Dicke zunimmt, und zwar dauert dies bis zum August fort. Die gesammte Sumpffläche ist durch niedere Dämme in dreizehn verschiedene Felder abgetheilt, deren jedes einen besonderen Namen führt. Die Dämme bestehen aus doppelten, von Bruchsteinen gebildeten Wänden, welche eine Art von Weg einschliessen und an mehreren Stellen unterbrochen sind, theils um den Gewässern den Durchgang zu gestatten, theils um dort Schaufelräder aufzustellen, mit denen man, wenn das Salz gesammelt wird, die Beete trocken legt. Ausser diesen Dämmen giebt es noch verschiedene, theilweise gepflasterte Strassen, um die Herausbeförderung des Salzes zu ermöglichen. Diese Salzbeete gehören im Allgemeinen zu den vorzüglichsten, die es überhaupt giebt.

Mit der Leitung der Salinen ist ein königlicher Direktor betraut, der in Ibiza seinen Sitz hat. Ausser den Beamten, welche unter dem Salinendirektor stehen, giebt es noch einige Carabineros, welche den Wachdienst verrichten, um zu verhüten, dass Salz gestohlen wird. Ungeachtet dessen und der hohen Strafen, die auf den Salzliebstehl gesetzt sind, füllt jeder Bauer, der an den

Salinen vorbeikommt, die Paliasse seines Saumthieres mit Salz. Auch das in der Stadt Ibiza verbrauchte Salz ist zumeist gestohlen.

Wenn die Zeit zur Einsammlung des Salzes kommt, haben die Vecinos, d. s. die Einwohner, welche Maulthiere halten, die Verpflichtung, mit diesen bei den Salinen zu erscheinen, um das Salz aus den Lagern zu befördern. Sie beginnen damit, dass sie die Salzkruste in Stücke brechen, dann dieselben aus den Beeten herausnehmen und daraus Haufen bilden unter Aufsicht der Regierungsbeamten. Ausserdem müssen sie das Salz nach dem Landungsplatz schaffen. Als Entschädigung für diese Pflichtarbeit giebt das Aerar jedem Vecino eine vereinbarte Zahlung, die er aber erst erhält, wenn das Salz eingeschifft worden ist, und ausserdem jährlich zwei Fanegas Salz unentgeltlich zu seinem eigenen Gebrauch.

Die Salinen von Ibiza liefern im Jahr gewöhnlich 10,165 Modines (1 Modin = 1380 kg) Salz, und die Rente, die der Staat alljährlich bezieht, beträgt 4,531,502 Reales. Dieser Ertrag ist jedoch kein fester, da nur immer so viel Salz gewonnen wird, als die Regierung bedarf. Das gewonnene



El Sulceron.

Salz ist von vorzüglicher Güte, rein und weiss, und selbst das Lagern im Freien thut der Reinheit des Salzes keinen Eintrag.

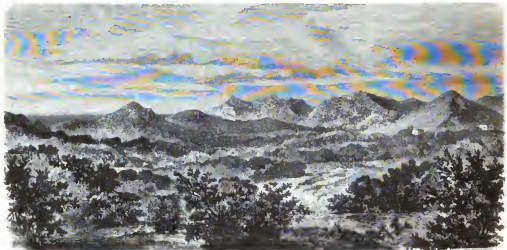
So gross die Rente und so wichtig die ganze Industrie der Salinen ist, so tragen doch die Sümpfe nicht wenig dazu bei, die Umgebung weit und breit zu einer ungesunden zu machen. Deshalb sind namentlich im Sommer und Herbst Wechselfieber, die jedoch nicht bösartiger Natur sind, sehr häufig.

Der erste Estanque der Salinas, welcher Estanque Rojo genannt wird, liegt nahe bei Sⁿ Francisco de Paula; er gehört zu den bedeutendsten. Von hier aus erstreckt sich nach Süden ein sumpfiges Thal, welches von abgerundeten kahlen, felsigen Hügeln eingefasst ist; die zwei Salinenfelder, die hier liegen, liefern gar keinen Ertrag. Hierauf folgt sogleich der Estanque d'Empalle, der eine ziemlich reiche Ausbeute von Salz gewährt, dann kommt man zu dem Estanque de Levante, an dessen jenseitigem Ufer man auf einer in's Wasser hineinragenden Landspitze El Curatel erblickt, das Haus, in welchem die Carabineros wohnen, welche die Salinen bewachen. Am moorigen Ufer des Estanque El Cisè steht die kleine Kirche Iglesia de la Revista, und weiter gegen das Meer zu befinden sich ein paar weisse Häuser, la Revista de la Sal genannt, welche dortigen Salzwächtern und Arbeitern zur Wohnung dienen. Am Ufer zeigen sich zahlreiche ummauerte Wasserbehälter, in denen sich das Regenwasser sowie das von kleinen Quellen abfließende Wasser ansammelt, um später je nach Bedarf in die Salinenbeete abgelassen zu werden.

Der folgende Estanque El Quint steht mit einem Kanal in Verbindung, der das Wasser in das Meer leitet, wenn die Salinenbeete trocken gelegt werden. Der Estanque El Sulcron ist wegen seines Schlammes sehr gefährlich zu benutzen und auch weniger ergiebig; seine Ufer sind sandig, zumeist mit vielen Binsen, Siwinen und Strandkiefern bewachsen.

Vom nördlichen Ende des Sumpfes der Salinas kann man in kurzer Zeit zu der nahe beim Cabo de Llentrisca gelegenen Einsiedelei von Es Cubells gelangen. Der Weg läuft anfangs in der Ebene, meist zwischen Feigenpflanzungen fort, an mehreren runden, aus Steinen erbauten Vertheidigungsthürmen vorüber, durch das Thal Es Cubells, das von schön geformten höheren Hügeln eingefasst ist, deren Abhänge Strandkiefern mit ihren Kronen bedecken, die im Thale mit den dunkleren ernsteren Gebüschern der Siwinen abwechseln.

Ueber kleine Hügel und Thäler mit üppigen Brombeergebüschern, Hecken von Pfahlrohr, riesigen alten Oelbäumen, Johannisbrod- und Mandelbäumen geht der oft steinige Weg bis zur Thalmündung, an dessen äusserstem Rande die der hl. Jungfrau gewidmete Kirche von Es Cubells



Thal gegen Es Cubells.

liegt. Die schmucklose Kirche, welche im Innern drei Rundbogenkapellen und eine Hochaltarskapelle aufweist, wurde auf Veranlassung eines catalonischen Geistlichen errichtet, der in einem in der Nähe gelegenen kleinen Häuschen ein Einsiedlerleben führt und bei den Bauern im grössten Ansehen steht.

Die Kirche steht ganz isolirt und einsam da, dafür ist aber ihre Lage prachtpvoll. Man hat von hier eine wirklich bezaubernde Aussicht über das weite, lichtsustrahlende Meer bis zu der in nebelhafter Ferne aufsteigenden Insel Formentera, den zahlreichen Vorbergen, deren steile schroffe Seiten in den blauen Fluthen unterzutauchen scheinen.

Von der Kirche schlängelt sich ein schmaler Pfad zur Einsiedelei hinab. Das Häuschen des Einsiedlers liegt fast ganz zwischen Pomeranzenbäumen und zahlreichen Weinreben versteckt, die eine kleine Veranda dicht umziehen. Von hier aus erblickt man zwischen den grünenden Zweigen der mit Früchten reichbeladenen Bäume den tiefblauen Meeresspiegel und die dunkle starre Gestalt des Puig d'en Serra mit dem nahen Cabo de Llentrisca. Fürwahr, es möchte nicht leicht sein, einen Ort in der Welt zu finden, der zu einer andächtigen Betrachtung der Grösse Gottes geeigneter wäre als dieser.

Von Zeit zu Zeit pilgern Bauern und Bäuerinnen nach Es Cubells; alle bringen dem Einsiedler Spenden von Lebensmitteln und empfangen dafür Rath und Trost in ihren Lebensnöthen und kehren fröhlich wieder heim.

Von Es Cubells kann man in Kürze den 430 m hohen Puig d'en Serra, die bedeutendste Höhe von Ibiza, erreichen. Er schliesst sich nach Süden dem mächtigen Vorsprunge des Cabo de Llentrisca und nach Norden der Gruppe der Atalayaza, von der wir noch sprechen werden, an und beherrscht im Osten das ganze Thal gegen Es Cubells zu.

Von Es Cubells wird man am besten wieder auf demselben Wege über die Salinen, oder auf dem noch kürzeren von Sⁿ José nach Ibiza zurückkehren.

VI. Nach Sⁿ José und Sⁿ Antonio.

Der Weg von Ibiza nach Sⁿ José, der etwa $2\frac{1}{4}$ Stunden beträgt und die Ebene durchschneidet, fällt anfangs mit dem nach den Salinen zusammen und trennt sich erst in der Nähe des Friedhofes. Der steinige Boden ist mit Feigen, Mandeln, Johannisbrod und alten riesigen Oelbäumen, von



Ansicht bei Es Cubells.

denen der gewaltigste 20 Ellen im Umfang hat und viele Jahrhunderte alt ist, bewachsen. Einige Abwechslung in der Landschaft rufen auch die vereinzelt kleinen weissen Bauernhäuser hervor, welche durchweg mit einem von Stangen unterstützten Vordache aus Strandkiefern versehen sind und halb versteckt zwischen den üppigen Opuntienzweigen liegen. Dürr und steinig ist hier überall der Boden und der Weg.

Hat man die Salinen im Rücken, so biegt der Pfad gegen Norden in ein unbebautes, mit Johannisbrodbäumen, Siwinen und Wachholder (*Juniperus oxycedrus*) bewachsenes Thal ein, auf dessen Hügeln Strandkiefern stehen. Selten stösst man auf eine menschliche Wohnung. Die schon öfters erwähnten Thürme fehlen auch hier nicht und verleihen der Landschaft die echte Ibaner Physiognomie.

Sⁿ José, der Hauptort des gleichnamigen Municipaldistriktes und der Sitz des Alcalde, ist, wie die meisten Ortschaften, kein eigentliches Dorf, sondern blos eine Pfarre mit wenigen benachbarten und mehreren, in weiterer Entfernung zerstreut liegenden Bauernhäusern. Der Pfarrsprengel umfasst 3730 Seelen.

Die auf der Anhöhe des Thales, inmitten der kleinen Häusergruppe liegende Kirche ist ein schmuckloses, langes Gebäude, mit einer Bogenhalle und einem Glockengiebel. Das Innere zeigt ein einfaches Tonnengewölbe mit Seitenkapellen und zopfigen Altären. An die Kirche stösst das Pfarrhaus an mit einer vorderen Halle, in deren Schatten die Lastthiere angebunden werden. Von der Kirche geht die Reihe der Stationen des Calvars aus, den Calvarienberg stellen drei nahe

beieinander stehende hölzerne Kreuze auf einem Hügelchen aus Mauerwerk dar; und die Stationen sind durch eine Reihe vereinzelter, von einem Kreuze überragter, weissgetünchter Pfeiler bezeichnet. Man findet diese Einrichtung fast durchweg bei den Pfarrkirchen der Insel. Die paar Häuser in der Umgebung der Pfarre liegen am Abhang des niederen, sich hinter demselben erhebenden Rückens, zwischen Gärten.

S^o José hat im Verhältniss zu den übrigen Ortschaften von Ibiza eine ziemlich kühle Temperatur.

Der Boden in der Umgebung ist äusserst fruchtbar, wie dies die dort gezogenen, wirklich riesigen Zwiebeln und prächtigen Feigen und der Honig, den dieser Distrikt liefert, beweisen.

S^o José gegenüber erhebt sich der Puig d'en Cardona, an welchen der viel höhere Hügel



S^o José.

de la Talaya angrenzt, welcher sich in der Richtung gegen das Cabo Pelado in eine ganze Reihe von Hügeln auflöst und von dessen Höhen man eine schöne, weitreichende Aussicht hat.

Um von S^o José nach S^o Antonio zu gelangen, muss man sich zuerst nach der eine Stunde entfernten Pfarre von S^o Agustin begeben. Gleich hinter den Häusern von S^o José zieht sich der schlechte Weg steil hinab und führt durch ein Thal, welches gegen das Meer ausmündet und längs desselben nach dem auf einer niedrigen Anhöhe liegenden S^o Agustin.

Dies ist die Pfarre eines sehr wenig bevölkerten Sprengels mit 1304 Seelen. An die schmucklose Kirche stösst ein kleines Pfarrhaus; um sie herum liegen einige Bauernhäuser und ein paar alte Vertheidigungsthürme, welche wie die meisten in Ibiza aus der Zeit Karl's III. herstammen.

Der Weg nach dem 1 1/2 Stunden entfernten S^o Antonio zieht sich durch das breite, offene Thal, welches ziemlich niedrige und zum Theil terrassenartig bebaute Hügel einfassen, an der steinig

Meeresküste entlang. Herrlich ist von hier aus die Aussicht auf den schönen, einen mächtigen Bogen beschreibenden Meerbusen von S^o Antonio und die Ortschaft, namentlich wenn man sie im Glanze der Abendsonne erblickt, auf die davor gelegene Insel Cunillera mit ihrem Leuchtturme und über die weite, grenzenlose See.

S^o Antonio Abad, gewöhnlich blos S^o Antonio genannt, ist der Hauptort des gleichnamigen Distrikts und neben S^{ta} Eulalia die einzige Ortschaft der Insel, welcher die Bezeichnung Villa (Flecken) zukommt. S^o Antonio ist aber viel bedeutender als S^{ta} Eulalia, sowohl was Bevölkerung als was Lage betrifft. Es liegt hart am Meeresufer in ebener Gegend, nur an eine ganz unbedeutende Erhöhung angelehnt, welche die Kirche krönt. S^o Antonio zählt etwa 1400 Einwohner, die kleinen, weissen Häuser sind zumeist mit Terrasse, einzelne mit Balkon versehen. Auf dem sandigen Strande

S^o Antonio.

ist ein gemauertes, mit einem pyramidenförmigen Dache versehenes Häuschen über der Mündung eines sehr tiefen Brunnens errichtet, der, von einer Quelle gespeist, gutes Trinkwasser liefert. Die festungsartige, weissgetünchte Kirche ist mit einem platten Dach und einem Glockengiebel versehen. Das Kirchspiel S^o Antonio ist eines der am meisten bevölkerten der Insel.

In S^o Antonio findet für gewöhnlich nur ein geringer Verkehr statt, ausgenommen am Feste des hl. Bartholomäus, zu dem von allen Seiten Bauern herbeiströmen, um sich an den Kirchenzeremonien, wie an Tanz und Schmauserei zu beteiligen. Es giebt blos ein einziges Estanco, das allerdings etwas besser und reichhaltiger als diejenigen anderer Pfarreien ausgestattet ist.

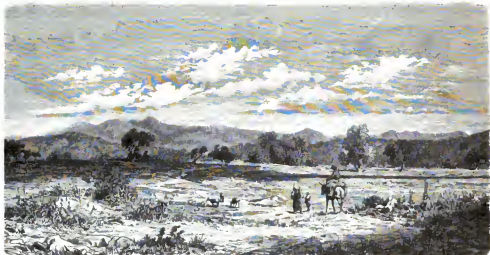
Schiffe besitzen die Bewohner nicht, sondern nur einige kleine Fischerboote, und doch könnte S^o Antonio mit Ibiza in Bezug auf Vortrefflichkeit des Hafens wetteifern. Wollte man nur einige Kosten auf die Reinigung und Erhaltung des verödeten Hafens verwenden, so könnte er auch für grössere Schiffe als ein guter und sicherer Zufluchtsort dienen. Im Sommer wird er nur höchst

selten von einem kleinen Küstenfahrzeug oder einer Fischerbarke aufgesucht, und nur im Winter, wenn starke Stürme an den nahen Küsten wüthen, gehen bisweilen viele Schiffe dort vor Anker.

Eine Eigenthümlichkeit des Hafens von S^o Antonio ist eine Süßwasserquelle, die in der Nähe des Ortes aus dem Grunde des Meeres mit solcher Gewalt entspringt, dass sie bis an die Oberfläche gelangt und man im Stande ist, bei windstillem Wetter trinkbares Wasser aus dem Meere zu schöpfen.

Das Klima S^o Antonio's ist sehr heiss, und das viele süsse Wasser, welches sich mit dem Meerwasser vermengt, veranlasst zahlreiche Wechselfieber, die jedoch nicht bössartiger Natur sind.

Von S^o Antonio aus kann man einen lohnenden Ausflug nach der etwa zwei Stunden entfernten und nicht weit von S^{ta} Gertrudis gelegenen Fuente de la Piedra machen, wobei man die ganze nördliche Seite des Thales von S^o Antonio kennen lernt. Der Weg dahin ist ziemlich gut; er zieht sich durch die sehr fruchtbare, gut bebaute Ebene hin. Man sieht vereinzelte Bauernhäuser, die mit platten Dächern, häufig auch mit einer von einigen Rundbogen gebildeten Veranda ver-



Landschaftlicher Charakter bei der Fuente de la Piedra.

sehen sind und ausser der Grundflur noch ein Stockwerk besitzen. Neben diesen Häusern zeigt sich ein kleiner, alter Vertheidigungsturm. Ein anderer alter Thurm am Wege ist in eine Bauernwohnung umgewandelt. Mehrere kleine Gruppen von Bauernhäusern beleben das mit vielen Pinien bewachsene Thal und dessen anmuthig geformte Gehänge. Der Weg führt über steile, felsige Hügelabhänge auf eine ziemlich fruchtbare Ebene, die sich in der Richtung nach S^{ta} Gertrudis hin erstreckt. Zwischen Johannisbrot- und Feigenbäumen erscheint zuweilen ein Bauernhaus, bei dem sich gewöhnlich ein Brunnen befindet. Ein von duftenden Oleandergebüsch überhöhter, ziemlich ansehnlicher Bach durchzieht die Ebene und ergiesst sich in den Rio de S^{ta} Eulalia. Am jenseitigen Ufer desselben trifft man eine Quelle, über welche eine niedrige, halbkreisförmige, aus Steinen zusammengefügte Nische aufgeführt ist. Dies ist die Fuente de la Piedra, welche selbst im trockensten Sommer nie gänzlich versiegt; neben ihr liegt eine zerbrochene Jerra zum Wasser schöpfen, was bei der geringen Tiefe mit der Hand möglich ist.

Von der Fuente de la Piedra kann man sich entweder nach dem nahen S^{ta} Gertrudis begeben oder, was noch zweckmäßiger ist, nach S^o Antonio zurückkehren, um auf der Fahrstrasse das 3¹, Stunden entfernte Ibiza wieder zu erreichen.

Die Fahrstrasse, welche S^o Antonio mit Ibiza verbindet, ist, wie wir gesehen haben, die einzige auf der Insel; ihre Länge beträgt 7¹/₂ Meilen, und sie verläuft in fast gerader Richtung zwischen beiden Ortschaften, indem sie zumist durch Hügeleinschnitte die kleinen Erhöhungen überwindet.

Von S^o Antonio geht die Strasse nach Osten und durchzieht das blühende Thal mit bebauten Feldern und einzelnen weissen Bauernhäusern. Der Boden desselben ist vortrefflich, auf ihm gedeihen in Menge der Oel- und der Feigenbaum, letzterer entwickelt sich sogar in einer seltenen Ueppigkeit und breitet weithin seine mit Früchten reichbeladenen Zweige aus, welche mit Stangen unterstützt werden müssen. Die Strasse führt über ein Bächlein, das sich in den Rio de Buscastell ergiesst, steigt dann allmählich über einige, theilweise von Thürmen gekrönte Hügel und gelangt zu einem Hochthal, dessen Hügel zu den am stärksten bewaldeten der ganzen Insel gehören. Die Höhe der Hügelkette bildet die Wasserscheide zwischen dem Thale von S^o Antonio und der Ebene des Llano de Villa; nicht weit davon liegt die Kirche S^o Rafael, welche so ziemlich die Hälfte des Weges von S^o Antonio nach Ibiza bezeichnet.



Aussicht von den Höhen der Strasse von S^o Antonio.

Die einfache Kirche mit einem Glockenbogen und einer Vorhalle gehört zu dem Distrikt S^o Antonio; ihr Pfarrsprengel weist 1294 Seelen auf.

In der Umgebung von S^o Rafael finden sich von losen Steinmauern eingefasste und mit schönen Oelbäumen bepflanzte Felder. Kommt man etwas weiter hinab, so erblickt man bereits, wenn das Auge über den Llano de Villa dahinschweift, das in das Meer vorspringende Ibiza, welches wie ein weisser Schwan in den Wogen ruht, und in weiter Ferne erscheint das noch in zweifelhaften und unklaren Tinten gezeichnete Formentera.

Zu beiden Seiten dieser Ebene dehnt sich eine Reihe von Hügeln gegen das Meer hin. Die Strasse führt zwischen Opuntiegärten an einigen fast thurmartigen Bauernhäusern, die wie alte, weissgetünchte Castelle aussehen, vorbei, über eine kleine Brücke nach den schönen, wohlbekanntesten Mandel-, Feigen-, Oel- und Maispflanzungen und mündet in die von Bäumen beschattete Alameda aus.

VII. Nach S^{ra} Inés.

Um nach S^{ra} Inés zu gelangen, schlägt man am besten den Weg über die Fuente de la Pez ein, wobei man abermals die Ibiza durchziehende Wasserscheide und das Thal von S^{ra} Antonio zu überschreiten hat, um dann bei der Rückkehr den direkten Weg von S^{ra} Inés nach Ibiza zu benutzen.

Die Fuente de la Pez liegt auf den südöstlichen Abhängen des Höhenzuges, der sich von S^{ra} José nach Nordosten erstreckt. Der ziemlich steinige Weg führt über die Sierra de Casa de Chumeo, einen felsigen vorspringenden Hügel, von dem man eine prächtige Aussicht über die von ersten Hügeln eingefassten Salinas, über Formentera, das endlose Meer und über die näheren waldigen Kuppen geniesst. Auf einem mit Johannisbrod- und Feigenbäumen bepflanzten Hügel entspringt, in einer Einsenkung des Bodens, die Fuente de la Pez oder Fonte de sa Pega, wie sie der Ibizaner benennt. Ein kleines Dach von Kieferzweigen überragt die klare Quelle, die aus dem Felsengestein hervorsickert. In dichten Massen bekleidet der Venushaarfarren (*Adiantum capillus Veneris*) die feuchten Wandungen des ausgehöhlten Felsens, während die benachbarten Hänge von Weinstöcken und Obstbäumen geschmückt werden. Etwas tiefer als die Fuente liegt ein gemauerter Behälter, welcher das Wasser derselben sammelt und den weiter unten liegenden Terrassen zuführt und über sie vertheilt. Im Sommer ist dieser aber meistens leer und trocken, da die Quelle nicht ausreicht, und die durstige Umgebung schmachtet oft lange Zeit nach Erquickung.

Von der Fuente de la Pez geht ein steiler Weg auf die Höhe der Sierra, wo sich eine herrliche Aussicht über die tieferliegenden Hügel, die Salinen und das weite Meer bietet. Dieselbe bildet einen Theil der ausgedehnten Hügelreihe, die sich quer durch die ganze Insel erstreckt. Etwas weiter gegen Südwesten nach S^{ra} José zu erhebt sich die Sierra noch mehr und erreicht in dem Cerro grande ihre grösste Höhe. Dieser Berg gehört überhaupt zu den ansehnlichsten der ganzen Insel. In nordwestlicher Richtung steigen wir nun auf den nach S^{ra} Antonio zugekehrten Hügeln ab; anfangs führt der Weg über felsiges Gestein, später durch fruchtbare Thäler an terrassirten Hügeln mit Feigenbäumen, Mandelpflanzungen und alten Oelbäumen vorüber. Hier und da sieht man zwischen den Kronen der Bäume kleine Bauernhäuser hervorschimmern, und neben einem solchen zeigt sich gleich im Anfang die Torre de Canroch, wieder einer jener vielfach besprochenen Vertheidigungsthürme. Im Weitergehen stösst man nochmals auf einen solchen Thurm, dem ein Bauernhaus angebaud wurde. Kurz nachher gelangt man an den Torrente de Buscastell; dieser Bach durchzieht einen grossen Theil des Thales von S^{ra} Antonio; er wird von drei Hauptarmen gebildet und sowohl von den zur Regenzeit von den Hügeln strömenden Gewässern als auch von einer eigenen Quelle, dem Broll de Buscastell, gespeist.

Geht man dem Bache von Buscastell entlang, so kommt man an dem alten Thurme d'en Pepo Balle vorüber, und je weiter man dem Bache folgt, um so tiefer und felsiger wird sein Bett, bis es zuletzt eine Art Schlucht bildet, welche allmählich in ein Seitenthälchen des Thales von S^{ra} Antonio übergeht, welches, stellenweise terrassirt, mit jungen Feigen und Mandelbäumen bepflanzt, nach dem ziemlich breiten Thal von S^{ra} Inés hinab führt, das sich im Nordwesten gegen das Meer öffnet, sonst aber von niedrigen abgerundeten Hügeln eingefasst wird, deren Höhen spärlich mit Strandkiefern bewachsen sind.

Die kleine Pfarrkirche der 813 Seelen zählenden Gemeinde von S^{ra} Inés, auch die Iglesia de Corona genannt, hat eine Vorhalle mit zwei Rundbogen, während zwei andere ihr Inneres unterstützen. Ueber dieser Halle breitet sich eine Terrasse aus, gegen welche die kleinen Fenster hinausgehen, welche die Kirche erhellen. Das Innere zeigt ein Tonnengewölbe mit drei Kapellen auf jeder Seite, welche einfache Altäre enthalten. An die Kirche stösst das kleine Pfarrhaus mit Gärten an.

Von S^{ra} Inés kann man in 3¹/₄ Stunden Ibiza erreichen. Der Weg dahin führt nach Osten durch das Thal von S^{ra} Inés, an kleinen mit Steinen umfriedigten Weinbergen vorüber, nach dem von öden felsigen Hügeln eingefassten Thale von Oncalá. Hat man das mit Felsstücken übersäte Bett

des Torrente de Savaurade überschritten, so biegt der Weg aus der Mitte des Thales nach den rechter Hand gelegenen Hügeln ab und setzt sich dann durch den Theil des Thales fort, welcher den Namen d'en Camp Marian d'Eulai führt. Das Thal verengt sich nun allmählich und wird in der Mitte von einer Schlucht durchzogen, durch welche man in ein von Hügeln eingefasstes Hochthal gelangt.

Gegen Nordosten, in einem schmalen, durch vorspringende Hügel gebildeten Seitenthälchen, liegt die Fuente de Juan Ermat, an einem kühlen, mit Johannisbrodbäumen beschatteten Plätzchen, wo unter niedriger Nische die Quelle hervorsprudelt.

In das Hauptthal münden noch zwei schmale kurze Querthäler mit üppiger Vegetation, die sie einem sie durchziehenden dünnen Wasserlein verdanken. Die Strasse führt allmählich durch das Llano de Villa an sorgfältig bearbeiteten Feldern und Grundstücken nach Ibiza herab.

S^a Miguel.

VIII. Nach S^a Miguel und S^a Juan.

Um nach S^a Miguel zu gelangen, muss man sich zuerst nach dem zwei Stunden entfernten S^a Gertrudis begeben. Der Weg dahin führt in fast nördlicher Richtung durch die Ebene des Llano de Villa, schlängelt sich dann etwas bergauf einen steinigen Hügel hinan, an dem Landhause des Dean von Ibiza vorüber und mündet in eine höchst einförmige, mehr flache Gegend, die niedrige, spärlich mit Strandkiefern bewachsene Hügel einfasst. Nur selten zeigt sich ein weisses Bauernhaus, bis man auf einer kaum bemerkbaren Anhöhe die Pfarrkirche von S^a Gertrudis erblickt.

S^a Gertrudis ist die einzige Pfarre, welcher das Prädikat Lugar zukommt; sie zählt ungefähr 1250 Seelen. Die Kirche ist ein einfaches, weisses Gebäude, von einem Glockengiebel überragt, von welchem neben dem Eingangsthore ein Strick herabhängt, an welchem das Glöckchen vom offenen Platze aus geläutet wird. Auf den benachbarten Anhöhen, von denen man eine umfassende Aussicht hat, stehen die wenigen weissen Bauernhäuser.

S^a Gertrudis liegt fast vollständig im Centrum der Insel. Nach fünf Seiten laufen von hier Wege aus: nach Ibiza, S^a Rafael, S^a Lorenzo, S^a Mateo und S^a Miguel. Der letztere, den wir einschlagen wollen, führt nach 1¹/₂ Stunden an den Fuss des Hügels von S^a Miguel.

S^a Miguel liegt recht malerisch auf einer rundlichen Kuppe, die einerseits die Ebene abschliesst, andererseits sich in sanft abflachenden Lehnen bis an den gleichnamigen Hafen erstreckt. Der Weg klimmt in mehreren Serpentinaen den Hügel hinan, wobei man an den Kreuzwegstationen,

welche durch zwölf weissgetünchte, von einem kleinen Kreuze überragte viereckige Pfeiler dargestellt werden, vorbeikommt.

S^o Miguel ist eine einzeln stehende Pfarrkirche, die den Gipfel des Hügels krönt, und neben ihr stehen, theilweise ein kleines Plätzchen umschliessend, noch einige niedere, von fruchtbaren Opuntien umgebene Häuser. Sie hat, wie wir es vielfach auf der Insel finden, einen fast festungsartigen Bau und wird von einem Glockengiebel überragt. Dem Sprengel von S^o Miguel gehören etwa 1400 Seelen an. Den Eingang der Kirche bildet eine Art Vorhof mit einer Halle, in welchem ein tiefer Brunnen ein vortreffliches Trinkwasser liefert. Das Innere der Kirche ist in Kreuzform erbaut. Die Wölbung wird von Spitzbogen unterstützt. In der geschlossenen Kapelle des Hochaltars ist ein hübsches Altarbild mit der Darstellung des heiligen Erzengels Michael zu sehen. Auf den Höhen von S^o Miguel erfreut man sich eines schönen Blickes über die nahe Ebene, den Hafen und das ferne Meer.

Von S^o Miguel kann man einen recht angenehmen Abstecher nach der blos anderthalb Stunden entfernten Pfarrei von S^o Mateo machen. Zu dem Ende begiebt man sich zuerst auf den gepflasterten Serpentina in die Ebene hinab und gelangt am Abhang der die Ebene im Westen begrenzenden steinigen Hügel durch ein reich mit Feigen, Oelbäumen und Strandkiefern besetztes Thal, das durch einzelne, an den Hängen gelegene Häuschen belebt wird, zur Kirche von S^o Mateo.

Die Pfarrei gehört zu den wenig bevölkerten Sprengeln; sie zählt nur 1008 Seelen. Die einfache Kirche erhebt sich ganz isolirt am Fusse eines niederen, mit Gesträuch bewachsenen Hügels; daneben steht das Pfarrhaus, und von ihm geht die Reihe weisser Pfeiler aus, welche die Kreuzwegstationen überall bezeichnen.

Nabe bei der Pfarrkirche liegt der Friedhof, der so vernachlässigt ist, wie alle übrigen der Insel. Da derselbe sehr klein ist, so wird er von Zeit zu Zeit umgeackert, und alle an die Oberfläche kommenden Knochen und Schädel werden dann aufgeselen und in einer Knochenkammer aufbewahrt. Die Phantasie kann sich kaum etwas Trostloseres und Verlasseneres denken, als dieses Gottesacker. Statt des Vorgefühles von der seligen Ruhe und dem tiefen Frieden des Jenseits erweckt er nur die düstere Vorstellung vom Fluche des Todes, von gänzlicher Vernichtung und ewigem Verderben.

Die Umgebung von S^o Mateo ist sehr steinig; schon unmittelbar bei der Kirche ist der Boden dicht mit abgerundeten Blöcken von gelblichgrauem Kalkstein übersät. Auf den Feldern kommen jedoch die Feigen- und Oelbäume vortreflich fort.

Von S^o Mateo aus kann man den $1\frac{1}{2}$ Meilen entfernten, zweithöchsten Berg der Insel, den Puig de Camp vey, leicht ersteigen; derselbe erhebt sich 396 m über den Meeresspiegel und gilt bei den Eingeborenen als der bedeutendste Berg von Ibiza. Der Puig de Camp vey bildet das erste Glied in der Bergkette des grossen Cabo de Ubarca; auf seiner Höhe, die sogar auf Saumthieren zu ersteigen ist, liegen kleine Bauernhäuser, deren jedes einen eigenen Brunnen besitzt. Die sich hier darbietende Aussicht ist sehr schön und weit umfassend.

Von S^o Miguel erreicht man in $1\frac{1}{2}$ Stunden auf schlechtem, felsigen Wege S^o Juan. Der Weg führt über eine kleine Hochebene, welche Feigen-, Oel- und Johannisbrodbäume trägt, dann durch ein fruchtbares Thal und über einen mit schönen immergrünen Eichen bewachsenen Hügel. Durch das Thal von La Bricha, dessen Hintergrund schön geformte Gebirge bilden, schlängelt sich der Weg durch ein enges, gegen Osten sanft ansteigendes Thal, dessen niedere Lehnen prachtvolle alte Oelbäume bedecken, und bald erblickt man, an die nordwärts sich erhebenden Hügel angelehnt, die Pfarrkirche von S^o Juan Bautista, des Hauptorts des gleichnamigen Distriktes und Sitzes eines Alcalde.

S^o Juan hat nur wenige bewohnte, vereinzelt stehende Häuser; aber der Landsprengel ist sehr bevölkert und zählt 1434 Seelen. Die Kirche, welche auf einem erhöhten, mit Mauern unterstützten Platze steht, ist ein einfacher Bau mit Vorhalle und Glockengiebel und schmucklosem Innern.

Die Umgebung von S^o Juan wird von kleinen kuppenförmigen Hügeln gebildet, welche aus dichtem thonigen Kalk bestehen, und gehört zu den am meisten mit Wasser versorgten auf

der ganzen Insel. Von den hier vorhandenen Quellen verdienen besonders zwei Erwähnung, der Azud del Sellarás und die des Canal de Benizzás, die beide über ihre Umgebung Leben und Fruchtbarkeit verbreiten. Der dort gewonnene Honig gilt als der beste auf Ibiza; auch an mineralischen Schätzen fehlt es nicht, indem man ein Lager von Bleiglanz entdeckt hat.

Von S^o Juan führt ein Weg in fast gerader Richtung an dem 1½ Stunden entfernten S^o Lorenzo vorbei nach Ibiza durch das Thal La Bricha. Dieses ist eines der ansehnlichsten der Insel und schliesst sich dem von S^{ra} Eulalia an, von welchem es nur durch eine Reihe niederer Hügel geschieden ist, während es seiner ganzen Länge nach vom Rio de S^{ra} Eulalia und seinen verschiedenen Quellflüssen durchzogen wird.

Wo die waldigen Hügel der Westseite sich zu verflachen anfangen, erblickt man auf denselben S^o Lorenzo. Drei alte runde Thürme nahe dieser Pfarrei krönen die Höhen, und hinter denselben erhebt sich auf einem waldigen Hügel ein vierter Thurm. Die wenigen blendend weissen Häuschen, welche in der Nachbarschaft des Pfarrhauses liegen und weit in die Ferne leuchten, sind



Puertas de las Feixas.

regellos über die Hügel vertheilt, während sich am Fusse desselben die Kirche mit ihrem Glocken- giebel einsam und friedlich über die stille Umgebung erhebt.

Die Pfarrei S^o Lorenzo ist wenig bevölkert; sie gehört zum Distrikt von S^o Juan Bautista und zählt 1138 Seelen.

Von hier gelangt man in drei Stunden nach Ibiza auf vielfach steinigem Wege, an der Fuente de la Higuera, einer von Felsen umschlossenen kleinen Quelle, vorbei. In der Ferne zeigt sich die hochgelagerte Pfarrei von S^{ra} Eulalia, deren blendend weisse Häuser sich scharf von dem tiefen Blau des nahen im Hintergrund gelegenen Meeres abheben.

Durch ein westwärts von S^{ra} Eulalia gelegenes Thal, dessen Hänge spärlich mit Strandkiefern bewachsen, unten aber terrassenartig bearbeitet sind, mündet der Weg in den Llano de Villa, welcher anfangs weniger fruchtbar als in den anderen Theilen ist; aber wenn man weiter in die Ebene kommt, wechseln wahrhaft riesige Stämme der Oelbäume mit schönen Weinbergen und Getreide- feldern ab. Die einzeln stehenden Palmen, sowie die den Weg einfassenden Agavenhecken erinnern unwillkürlich an den tieferen Süden.

IX. Nach S^{ta} Eulalia und S^o Vicente Ferrer.

Der Weg nach S^{ta} Eulalia führt zuerst an der noch im Llano de Villa gelegenen Pfarrei von Nuestra Señora de Jesus vorüber, welche nach Landessitte mit einem Glockengiebel überragt ist. Obwohl diese Pfarrei so nahe bei Ibiza gelegen ist, so gehört sie doch schon zum Distrikt S^{ta} Eulalia.

Von hier aus rechnet man zwei Stunden nach S^{ta} Eulalia. Der steinige, auf dem unebenen Boden bald bergauf, bald bergab führende Weg überschreitet das tiefe Bett des Llavenera, eines von einer Quelle genährten Flösschens, welches sich nach einem Laufe von etwa vier Meilen in den Hafen von Ibiza ergiesst, im Sommer aber völlig ausgetrocknet ist.



S^{ta} Eulalia in der Entfernung.

Je weiter wir kommen, desto fruchtbarer wird das Thal. Endlich gewahrt man im Osten S^{ta} Eulalia mit seiner schneeweissen, eine kugelförmige Anhöhe krönenden Kirche, sowie die dahinterliegenden Vorgebirge und das Meer, während sich das breite, von waldigen Hügeln begrenzte Thal von S^{ta} Eulalia nach Nordwesten öffnet. Das kleine, mit prächtigen Oelbäumen bewachsene Thal, dessen Aussehen viel frischer und üppiger als das der sonstigen Ibizaner Landschaften ist, wird von dem nahen Flusse belebt.

Der Rio de S^{ta} Eulalia ist das bedeutendste Flösschen der Insel, welches selbst im Sommer nicht austrocknet. Es entspringt in der Gegend von S^o Juan, durchfließt das Thal von La Bricha und erhält einen kleinen Zufluss von der Fuente de la Higuera, sowie einen grösseren aus der Umgebung der Fuente de la Piedra. Nachdem es sechs Wassermühlen in Betrieb gesetzt hat, ergiesst es sich beim Flecken S^{ta} Eulalia in das Meer. An der Stelle, wo ihn unser Weg mittels einer dreibogigen steineren Brücke übersetzt, ist sein Bett mit grossen abgerundeten Felsblöcken übersät. An seinen von frischem grünen Rasen überzogenen Ufern wachsen massenhaft üppige

Oleandergebüsche, und weiter hinauf treten Laubholzbäume mit saftgrünem Blätterschmuck auf, einen grellen Gegensatz zu dem dunklen Grün der Johannisbrodbäume und dem Graublau der Oelbäume bildend.

Vom Rio de S^{ta} Eulalia führt ein guter Weg an zierlichen, von Opuntiangärten umgebenen Häusern vorüber und einen meist mit Olivenbäumen besetzten Hügel hinan. Je näher man an S^{ta} Eulalia herankommt, umso mehr prangt die Natur in wahrhaft üppiger Pracht. Saftige Reben schlingen sich um die Bäume; überall erblickt man Granat- und Mandelbäume, die aus einem kleinen, den Weg entlang fließenden Bächlein Nahrung ziehen. Auch Citronen-, Pomeranzen- und andere Obstbäume sammt jungen Palmen ragen aus lieblichen Gärten hervor und verbreiten weithin wohlriechenden, fast betäubenden Duft.



Rio de S^{ta} Eulalia.

Am Fusse des Hügels, auf welchem die Kirche thront, breitet sich die kleine Ortschaft S^{ta} Eulalia aus. Dies ist der Hauptort des gleichnamigen Distrikts, Sitz des Alcalde, und es steht ihr das Prädikat Villa (Flecken) zu. Der Reichthum an fließenden Gewässern, die Gesundheit der Luft und der üppige Pflanzenwuchs machen S^{ta} Eulalia geradezu zum Paradies der Insel. Die Häuser gruppieren sich zum Theil um ein Plätzchen, in dessen Mitte sich ein Brunnen befindet. Zu beiden Seiten gehen Wege ab, an denen niedrige weisse Häuser mit zugehörigen Gärten stehen. Vom Platze aus dehnt sich nach Südosten der nahe Landungsplatz aus, welcher von schönen Ladronébäumen (Melia Azedarach) eingefasst und beschattet wird.

Die Pfarrei von S^{ta} Eulalia macht den grössten Sprengel der Insel mit 1609 Seelen aus. Die Kirche ist ein weissgetünchter, fast festungsartiger, von einem Glockengiebel überragter Bau, der hinten mit einem runden Vertheidigungsturm versehen ist. Das Innere zeigt ein einfaches

Tonnengewölbe mit zwei Seitenkapellen und einem zopfigen Hochaltar. Die Kirche umgeben kleine Häuser, welche den geringen Flächenraum der Kuppe einnehmen. Etwas tiefer hat man gegen das Meer zu eine prachtvolle, weite Aussicht, die sich weit nach Südosten hin erstreckt, wo inmitten der leuchtenden See die Islas de S^{ta} Eulalia glänzen, und hinter einer ganzen Reihe von Vorgebirgen und Spitzen, die sich staffelförmig übereinander thürmen, tauchen in blauer Ferne die scharfen Umrisse der Insel Tagomago mit ihren schroffen Felsen empor.

Der Hafen von S^{ta} Eulalia, auch Puerto de Calapada genannt, ist zwar klein und unbedeutend, aber für Barken ziemlich geeignet, da er von dem vorspringenden, nach Südwesten steil abfallenden und deutlich geschichteten Cerro de la Iglesia vieja geschützt wird.

Das Leben in S^{ta} Eulalia ist voll Frieden und ländlicher Ruhe. Die meisten Bewohner sind Bauern; es giebt aber auch ein paar kleine Grundbesitzer. Einmal im Jahre bringt ein grösseres



Aussicht von den Höhen hinter S^{ta} Eulalia.

religiöses Volksfest, welches am ersten Maisonntag gefeiert wird, Leben in den stillen Ort, und bei dieser Gelegenheit findet ein grosser Menschenzulauf aus der Nachbarschaft statt.

Von S^{ta} Eulalia aus kann man leicht S^o Juan Bautista, sowie auch das Pfarrhaus von S^o Vicente Ferrer in zwei Stunden erreichen; hierhin wollen wir uns über S^o Carlos begeben.

Der von losen Steinmauern eingefasste Weg führt in nördlicher Richtung durch eine kleine Küstenebene, die vom Meere aus allmählich gegen die spärlichen, mit Strandkiefern bewachsenen, nur hier und da terrassirten Hügel aufsteigt. Der felsige Boden besteht aus einem röthlichen Kalkmergel und trägt fast ausschliesslich Johannisbrod- und Feigenbäume. Manche Strecken sind nur mit Pinien, Wachholder- und Rosmarinebüschen bedeckt.

Der Bezirk von S^{ta} Eulalia ist sehr reich an Bleiglanz. Hier tritt das Material an acht verschiedenen Lokalitäten auf. Der ergiebigste Fundort ist der Hügel, Puig de l'Argentera genannt, woselbst man ziemlich ausgedehnte Anlagen zur Gewinnung des Metalls geschaffen hat.

Mehrere Gruben sind bereits völlig erschöpft; die Grube von Jenteras ist die einzige, welche noch in Betrieb steht.

Setzen wir unsern Weg über die Ebene fort, so gelangen wir gegen Nordwesten durch ein kleines Thal und eine grössere, von spärlich bewaldeten Hügeln umgebene, mit Strandkiefern und Pinien bestandene Fläche zu terrassirten und mit Oelbäumen bepflanzten Hügeln, an deren Füsse bald nachher die Pfarrkirche von Sⁿ Carlos zum Vorschein kommt.

Sⁿ Carlos ist wieder eine einzeln stehende, zum Distrikt Eulalia gehörende Pfarrei, deren Sprengel ziemlich stark bevölkert ist; er zählt 1425 Seelen. Die Kirche ist ein einfacher Bau mit einer von einer Terrasse überdeckten Vorhalle, deren Eingang drei Rundbogen bilden. Im Innern zeigt sie ein Tonnengewölbe mit drei Kapellen und einem Emporium für die Musiker. An der



Sⁿ Carlos.

rechten Seite stösst das kleine Pfarrhaus daran, und nicht weit davon erblickt man einige Bauernhäuser, welche die einzigen menschlichen Wohnungen in der Nähe dieser Pfarrei sind.

Die Umgebung von Sⁿ Carlos hat, wie überhaupt die ganze flache Gegend, die an das Thal von La Bricha grenzt, ein einförmiges Gepräge.

Von Sⁿ Carlos gehen mehrere Wege ab; einer derselben führt direkt nach dem drei Stunden entfernten Ibiza, der zweite, 1½ Stunden lange, nach Sⁿ Lorenzo, der dritte ebenso weite nach Sⁿ Juan Bautista und der vierte, den wir einschlagen wollen, nach Sⁿ Vicente.

Dieser letztere Weg zieht sich in gleichförmiger Weise unter Johannisbrodbäumen an niedrigen, terrassenförmig bebauten Abhängen nach einer kleinen Ebene hin, die durch eine Erweiterung des Thales von La Bricha gebildet wird. Manche Strecken sind gänzlich unbebaut und von Wachholdern und Siwinen überzogen, welche hier häufig ganz gerade Stämme bilden, was anderwärts auf der Insel zu den seltensten Ausnahmen gehört. Die wenig bewohnte Gegend wird von

mehreren Felsbächen durchzogen. Bald bietet sich uns ein schöner Blick auf die Insel Tagomago, die sich in dunklen, scharfkantigen Umrissen von dem tiefblauen Hintergrunde des Meeres abhebt. Zur Linken wird das vor dem Auge sich entfaltende Landschaftsbild auf eine ernste, aber vollendet schöne Weise von dem vorspringenden Cabo de Campanich eingerahmt, während ein hügeliges, sich gegen das Meer allmählich neigendes Terrain den Vordergrund bildet.

Schreitet man am Hügelabhang gegen Norden fort, so gelangt man in ein schmales, schluchtenreiches Thal. Hohe Hänge und vorspringende Felsenmassen im Verein mit kleinen Gruppen von Aloë und üppigen, dichtverschlungenen Dorngebüschsen verleihen hier der Landschaft einen wilden, fremdartigen Charakter, den man sonst vergebens auf Ibiza sucht. Gegen das Ende erwehert sich die Schlucht wieder etwas, und auf dem steilen Pfade gelangt man bis auf die Höhe des Kammes, welcher die Wasserscheide der Insel bildet und sich hier der bis hinter S^o José erstreckenden Hügelkette anschliesst. Bergab gehend kommt man in ein mageres, sonnenverbranntes Thal, welches der Torrente d'Antonio negra durchfließt, und erreicht endlich eine unbedeutende



Die Einbuchtung der Salinas.

kahle, theilweise von Felsgestein gebildete Erhöhung, welche nur spärlich mit Oelbäumen bepflanzt und mit einigen terrassirten Gürteln versehen ist. Auf derselben thront die das kleine Thal beherrschende Kirche von S^o Vicente Ferrer.

Der wenig bevölkerte Pfarrsprengel gehört zum Distrikt von S^o Juan Bautista und hat nur 715 Seelen. Die Kirche ist ein einfacher Bau mit Glockengiebel und nach aussen herunterhängendem Strange zum Läuten. An der Seite befindet sich eine kleine, von rohen Mauerpfählern unterstützte Halle. Das Innere zeigt ein einfaches Tonnengewölbe mit vier Seitenkapellen und einen von Pfeilern getragenen Chor für die Musiker. Ausser der Kirche befinden sich auf der kleinen Anhöhe noch ein paar einzelnstehende Bauernhäuser.

Von S^o Vicente Ferrer kann man entweder über das nur 1½ Stunde entfernte S^o Juan Bautista und von da über die Fuente de la Higuera nach Ibiza zurückkehren, oder sich dahin auf dem eben beschriebenen Wege über S^o Eulalia begeben.

X. Die Umschiffung der Insel.

Wie wir bei der Beschreibung des inneren Landes zuerst nach Westen uns gewandt haben, so wollen wir auch bei der Schilderung der Küste verfabren und in der Richtung auf S^o Antonio lossteuern.

Kaum hat das Boot den Hafen von Ibiza verlassen, so bietet sich den Augen eine wunderbare Aussicht auf die *Islas plana, grosa und de Botafoch*, die sich wie lose Perlen eines Rosenkranzes aneinander reihen und dazu beitragen, die Schönheit der weisschimmernden Stadt zu erhöhen, die sich überhaupt erst vom Meere aus in ihrer ganzen Pracht entfaltet. Schroff und jäh senkt sich der Felsenabhang, auf welchem die Stadt erbaut ist, zum Meere hinab, ihn krönen die braunen Festungswälle, und über diese ragen wieder Kuppeln und Thürme empor; aber auch der nackte Felsen hat seine Schönheit, und so gewiss er anderswo den Eindruck der Oede hervorbringen würde, hier trägt er wesentlich dazu bei, dem Ganzen Leben und Charakter zu verleihen. Auf seinen lichtstrahlenden Wänden erscheinen dunkle Schatten, welche von Höhlen herrühren, in denen sich die Wogen mit wildem Getöse brechen. Es giebt deren drei; zwei davon führen



Cabo Falcon.

auch besondere Namen. Die eine heisst die *Cueva de la Morloque*, die zweite die *Cueva del Sal de l'As*; die dritte, welche zwischen jenen beiden liegt, wussten die Fischer nicht zu benennen.

Wie hingezaubert, um den Wasserspiegel zu unterbrechen, tritt zuerst die *Isla negra* mit ihren nackten Felsenflanken und weiterhin eine kleinere gleichnamige Insel von ähnlichem Aussehen aus dem Meere hervor. Das tausendjährige Branden der Wogen an diesen Eilanden hat ihre ebemals weisslichen Kalksteinrücken geschwärzt, und deshalb erhielten sie durch den Volksmund den Namen „Die Schwarzen“. Ausser diesen Klippen kommen noch mehrere nach einander zum Vorschein. Eine befindet sich am Fusse des *Puig des Mulins*; es ist die kleine weissliche Insel *del Bridjot*; weiterhin folgen die drei Klippen *de las Selles* und sodann die ebenfalls lichtgraue *Isla de las Ratas*. Dahinter dehnt sich die sandige *Playa de Ambosa* und der vom Meere bespülte Saum der Ebene der *Salinas* aus, welche am fernen Horizont ein schön geformter Gebirgszug begrenzt.

Während dies Alles einstweilen noch in duftiger Ferne erscheint, erblickt man in der Nähe wieder eine Reihe von Klippen, und immer näher rückt die Gebirgsgruppe der *Salinas* heran, welche wir allmählich umschiffen, zuerst bei den Höhen von *de la Sal Roja* und knapp an der gleichnamigen schwärzlichen Klippe, dann bei den sich noch böher erhebenden Hügeln des *Corp Marin*. Diese Hügel gehören zu einer Kette von rundlichen, mit Strandkiefern spärlich bewachsenen

Kuppen, deren Abhänge oft schroff und steil in's Meer abstürzen. In der Nähe befindet sich auch eine nicht weit vom Meere ausmündende Höhle, welche den Namen Cueva de l'Esponja führt. Verfolgt man die Küste noch weiter nach Süden, so senken sich die Hügel immer mehr und laufen zuletzt in der ansehnlichsten Landspitze Ibiza's, der Punta de las Portas aus. Ihr Strand ist sandig und kahl und trägt auf der östlichen Seite ein paar weisse Häuser, welche dem Salzwärter zur Wohnung und zugleich als Salzmagazine dienen; sie werden la Revista genannt. Das Ende der steinigen Punta wird von dem runden tonnenförmigen Thurme, der Torre de las Portas, eingenommen; diese endet nach oben mit einer Terrasse, auf welcher ein kleines Schilderhaus und ein Geschütz steht, welches beweglich ist, um über Bank schiessen zu können. Dergleichen Thürme finden sich mehrere an der Küste Ibiza's; sie sind alle viel grösser als die im Innern der Insel stehenden, da sie nicht, wie diese, Zufluchtsstätten für die Bauern sein sollten, sondern zur Vertheidigung der Küste bestimmt waren.

Kaum hat man die Punta de las Portas unsegelt, so entfaltet sich die ganze Einbuchtung der Salinas, im Westen von der Spitze des Cabo Falcon begrenzt. Derselbe fällt im Westen seiner



Die Inseln des Vedrà.

ganzen Höhe nach senkrecht gegen das Meer ab und gewährt mit den nahen Klippen ein wildes, schönes Bild, besonders wenn sich die vom Sturme gepeitschten Fluthen tief unten an seinem Fusse brechen. Noch eine weitere kleine Einbuchtung und das Cabo de Llentrisca steht in seiner grossartigen Wildheit vor uns. Das weissliche erdige Kalkgestein mit seinen schroffen, steil in das Meer abstürzenden Hängen trägt nicht wenig dazu bei, die Wirkung dieses schöngeformten Felsens zu erhöhen. Wir gelangen bei diesem Kap von der Süd- nach der Westküste Ibiza's.

An derselben erreicht man bald das röthliche Cabo de Jueu, auch Cabo de Olivos genannt. Es trägt einen runden Thurm, la Torre de la Sivina, und endet mit einer fast ganz vom Lande getrennten, nahezu viereckigen Felsenmasse. In den senkrechten Wänden dieses hohen Kegels findet sich eine kleine unzugängliche Höhle, von der das Volk erzählt, dass man zu gewissen Jahreszeiten, wie aus einer Quelle, Honig in grossen Mengen herabfliessen sähe, der sich dann in das Meer verliere. Es dürfte daraus zu schliessen sein, dass sich dort oben eine bedeutende Anzahl von Bienenstöcken angesiedelt haben. Am Strande dieses Vorgebirges findet sich ein kleines Flötz von Braunkohlen. Da aber die Braunkohle dicht über dem Wasser liegt und nicht in grosser Menge auftritt, so hat man bisher den Abbau derselben für nicht einträglich genug gehalten.

Ganz nahe beim Cabo del Jueu befindet sich die kleine Isla de la Galera, und ihr gegenüber liegen zwei grössere Felseninseln, die, beide hoch und steil, aus weisslichem Kalkstein be-

stehen und deshalb aus der Ferne wie Eisberge aussehen. Diese beiden Eilande bilden eine der Hauptzierden der Ibizaner Küste und heissen el Vedrá und el Vedranell. Die Insel el Vedrá ist die grössere von beiden und auch die steilere; sie reicht am weitesten in das Meer hinaus, etwa eine Meile vom Cabo del Jueu entfernt. Auf ihrem kleineren, im Nordosten sich erhebenden Gipfel,



Die Isla del Espartal und die benachbarten Klippeninseln.

der äusserst schwierig zu ersteigen sein soll, hat der Einsiedler von Es Cubells ein Kreuz aufgepflanzt. In einiger Entfernung von der Nordseite des Vedrá findet sich eine kleine Klippe, la Galera del Vedrá genannt. Die Insel Vedranell, welche zwischen dem Vedrá und dem Cabo del Jueu liegt, ist kleiner, niedriger und mehr in die Länge gestreckt; sie erhebt sich gegen ihre beiden



Felsenwände der Insel Cunillera.

Enden hin in zwei Spitzen und ist ebenso felsig und kahl wie ihre Schwesterinsel. An diesem Küstenstriche tritt das Cabo de Cosalias mit seinen schwärzlichen Kalksteinfelsen hervor.

Prachtvoll ist der Rückblick auf die Inseln des Vedrá. Die Felsen sind so kahl und doch so warm in ihren Tinten, das Meer so blau und doch so durchsichtig, alle Gegenstände so sonnig und duftig und doch so scharf begrenzt!

Weiterhin weicht die Küste etwas zurück; sie bildet den kleinen Hafen Cala Badella, und alsbald zeigt sich die abgerundete Punta de las Rocas malas, welche das südwestliche Ende eines Vorsprungs bildet, dessen nördliches Ende die Punta Robira ist.

Diesem Vorsprung gegenüber befindet sich eine Gruppe kleiner Felseninseln: die Isla del Espartal, die rundliche Klippe de la Gorre und gegen Nordwesten noch drei kleine Felseninseln: la Bleda mayor, la Bleda plana und Las Redondas; alle drei zusammen beschreiben einen Bogen von Südwesten nach Nordwesten; sie sind kahl und unbewohnt und dienen nur den Seevögeln zum Ruhepunkt auf dem offenen Meere.

Ansehnlicher sind die mehr nach Norden zu nahe bei einander liegenden Inseln del Bosque und Cunillera. Letztere ist die grössere; sie gewährt in Folge ihrer langgestreckten Gestalt dem Hafen von S^a Antonio einen mächtigen Schutz. Im Norden der Insel erhebt sich ein Leuchthurm zweiter Ordnung, der wichtigste auf den Pityusen. Er steht unter dem 38° 59' 47" nördlicher Breite und 1° 16' 58" östlicher Länge auf einer Anhöhe, welche den Meeresspiegel 60 m überragt. Die Laterne, deren Beleuchtungsherd 28 m über dem Boden und somit 88 m über dem Meere liegt, enthält einen katadioptrischen Apparat zweiter Ordnung mit Finsternissen von Minute zu Minute.



Küste zwischen dem Cabo de Ubarga und dem Hafen von S^a Miguel.

Die drei Leuchthurmwärter mit ihren Familien sind die einzigen Bewohner von Cunillera. Dafür beherbergt aber die Insel zahlreiche Kaninchen, und dies gilt auch von ihren Nachbarinseln, der Isla del Bosque und del Espartal. Die Kaninchen werden hier vielfach gejagt.

Auf der Ibizaner Küste liegt der Insel Cunillera gegenüber die Punta del Rubinés, die sich in Form eines vorspringenden niedrigen, von einem gleichnamigen Thurme überragten Hügels erhebt und im Süden den Busen de S^a Antonio einschliesst. Die Küste zeigt hier ziemlich viele Einschnitte und gewährt einen Einblick nach der sanft ansteigenden Fläche des Thales. Dagegen zeigt die Nordküste des Hafens von S^a Antonio eine Reihe meist kuppenartiger und bewaldeter Hügel, welche sich mit jähem, starkgeschichteten, felsigen Abhängen gegen das Meer senken. Sie ist weniger zerrissen als die südliche Küste und hat nur die wenig ausgedehnte, von dem etwas vortretenden Cabo blanco gebildete Bucht Cala graciosa aufzuweisen, welche kleineren Fahrzeugen einen guten Ankerplatz gewährt.

Fährt man die Küste weiter entlang, so erblickt man einen hervorragenden Felsen in der Nähe des Meeres, von den Fischern als la Margarita bezeichnet, der eine Art Brücke bildet, und gelangt zu einer kleinen Einbuchtung, welche la Cala de las Sardinas genannt wird. Nahe dabei sieht man die hervorragende Felsenklippe de los Acos.

Das Cabo Nonò erscheint jetzt in seiner ganzen Pracht. In der Nähe desselben sind die Gewässer bis zu 50 Brazas tief, die grösste Tiefe, welche an den Ibizaner Küsten vorkommt. Im Südwesten sieht man den Puig de Juan Andrés, hinter dem Cabo Nonò das Cabo de Ubarca, und noch weiter in blauer Ferne am duftigen Horizont die jähren Abstürze der Punta de Portinaix, welche den Hintergrund dieses herrlichen Gemäldes ausmachen. Vom Cabo de Ubarca an schaut die Küste genau nach Norden und fällt mit Ausnahme einzelner höherer Kuppen durchweg mit kahlen röthlichen Abhängen senkrecht in das Meer ab. Sowohl hinter diesem Vorgebirge wie hinter dem nächstfolgenden Cabo de Rubio öffnen sich Calas mit flachem Strand, auf den kleine Fahrzeuge gezogen werden können, die man vor den auch hier tobenden Stürmen schützen will. Einige benachbarte Felsen ähneln in ihrer Gestalt einem Schiffe und werden el Cabo de la Chamene genannt.

Nun winkt die runde Torre de S^a Miguel auf einem schroffen Felsen, an dessen Fuss die Isla de la Muralla liegt. In einiger Entfernung von diesem Eiland erheben sich die malerischen Felsen des Cap Bernat, einer Schlossruine ähnlich, die gegen Westen die Einfahrt in den Puerto



Cueva de los Harenques.

de S^a Miguel beherrschen. Dieser kleine, aber sichere Hafen ist genau nach Norden gerichtet und wird von steilen, mit Strandkiefern und Feigenbäumen besetzten Hügeln eingefasst. An dem einsamen Sandufer steht ein von Feigenbäumen beschattetes Haus, welches als Speicher für die dort einzuschiffenden Ladungen von Johannisbrod und anderen Gegenständen verwendet wird.

Der Puerto de S^a Miguel hat eine bedeutende Tiefe; das östliche Ufer buchtet sich noch einmal ein und bildet so die kleine Cala de Beni Raix, in welche ein Bach hinunter fliesst.

Wieder zeigt die Küste dieselben schroffen Abstürze und bewaldeten Kuppen wie vorher; aber obwohl die kahlen Felsenwände oft einförmig sind, haben sie doch etwas eigenthümlich Wildes und Anziehendes. Das Auge gewöhnt sich schnell an ihre spärliche Vegetation und wird bezaubert von der Schönheit ihrer Formen. Namentlich in den Abendstunden, wenn das nackte Gestein leicht in's Rosige spielt, sind jene Felsen von einer besonders melancholischen Wirkung, und bei der ganzen Stimmung des Bildes dünkt es uns fast, als ob wir in tiefere Breitengrade versetzt wären.

Da, wo die Küste etwas vortritt und das Cabo de la Isla d'en Caldes bildet, liegen nicht weit vom Ufer die gleichnamige Felseninsel und eine unbedeutende Einbuchtung, welche den Namen

Cala Characcó führt. Aber nicht bloß die Einschnitte der Küste rufen eine Abwechslung in der Scenerie hervor, sondern auch die Risse und Höhlen, welche an den zerfressenen Abstürzen vorkommen. Die Höhlen sind meistens klein; eine derselben, die Cueva de los Harenques, hat jedoch bedeutende Dimensionen. Hierauf folgen wieder Vorgebirge und Einbuchtungen; zuerst das nur wenig in's Meer hinausragende, aus weislichem Gestein bestehende Cabo de Scandells, alsdann die Punta de Cañierat und die Punta de Charracca (oder Cierrac) mit der den waldigen Hügel beherrschenden runden Torre de Portinaix. Vor dieser letzteren Spitze öffnet sich die ziemlich tiefe Cala de Charracca, auf deren schroff abfallendem Ufer zwei weisse Häuser stehen. Entzückend ist von hier aus der Rückblick auf die kahlen, in's Röthliche schimmernden Abhänge der hinter dem Hafen von S^a Miguel sich hinziehenden Gebirge, von denen bereits die Rede war.

Auf der Torre de Portinaix folgt der gleichnamige Hafen; er wird durch einen doppelten Felsenpanzer vor den Wellen geschützt, ist aber wegen seiner geringen Tiefe doch nur für kleinere Fahrzeuge brauchbar.

Die Küste bietet nun mehr Abwechslung sowohl in ihren Umrissen wie in ihren Tinten. Sie bildet abermals einen Vorsprung, die schwärzliche, von Felsen umgebene und vielfach von



Die Insel Tagomago.

kleinen Höhlen durchbrochene Punta d'en Serra, hinter der die schmale Cala d'en Serra liegt, welche lediglich dann benutzt wird, wenn das von den nahen Waldungen gelieferte Holz auf Faluchos verladen werden muss. Die folgende kleine Einbuchtung Las Caletas ist mit theils jäh abstürzenden, theils rundlichen und wieder streckenweise terrassenförmig bebauten oder bewaldeten Hängen versehen. Dann kommen die zwei schmalen schwärzlichen Klippen der Hormigas, welche riesigen, aus der blauen Fluth hervorragenden Schwämmen gleichen, da sie ganz von den sie bespülenden Wellen zerfressen sind und bei jedem Anprall mit ihrem Schaume bedeckt werden. Diesen Klippen gegenüber liegt die riffreiche Punta de las Hormigas und die Punta de Cala da Ton; dann folgen wieder schroff abstürzende Abhänge, die ihren Abschluss in einem malerischen Hügel finden.

Die Punta grossa, auch el Cabo de la Cala genannt, wird von einem Leuchtturm überragt, der im Jahre 1867 errichtet wurde. Das Gebäude stellt ein Viereck dar, an dessen Vorderseite sich der Thurm anschliesst, den mittleren Theil nimmt der Hof ein. Der Beleuchtungsapparat ist dritter Ordnung mit weissem Licht und Tröpfeln von vier zu vier Minuten. Das Licht ist in einer Höhe von 51,50 m über dem Meere angebracht, beleuchtet den ganzen Horizont und ist in einem Umkreis von 15 Meilen sichtbar.

Die Punta grosa ist eine der wichtigsten Vorsprünge der ibizianischen Küste; sie entspricht hinsichtlich ihrer Stellung fast genau dem am entgegengesetzten Ende der Insel liegenden Cabo de Llentrisca; denn so wie von diesem aus das Ufer eine neue Richtung einschlägt, so bildet auch die Punta grosa einen Wendepunkt der Küste (von Norden nach Osten). Gleich hinter dieser Spitze mündet der kleine Hafen von La Cala, auch Cala Mayans genannt, aus, und am südlichen Ende der Playa de Figueral, welche von bewaldeten Hügeln umsäumt ist, erkennt man die grosse Seca (Laja) del Figueral, an der die Wogen heftig branden. Nahe der nun folgenden kleinen Cala del Leon ragt wieder ein Vorgebirge auf, nämlich das Cabo de Campanich mit dem gleichnamigen Thurm und der ebenfalls nach ihm benannten Höhle. Dieses Vorgebirge stürzt mit fast senkrechten Wänden gegen das Meer ab und zeichnet sich durch seine ersten, aber wirklich klassisch schönen Umriss aus.

Fast gegenüber dem Cabo de Campanich liegt die Insel Tagomago, nächst Cunillera das bedeutendste der Ibiza umgebenden Eilande.

Schon von ferne winkt aus der blauen Fluth das klippenstarre unbewohnte Tagomago mit seinen kahlen und wilden Felsenwänden. Die Insel ist in der Richtung von Südosten nach Nordwesten etwas in die Länge gestreckt. In der Mitte zeigt sie eine Einsattelung, während sich an beiden



Küste gegen das Cabo de Lebrell.

Enden kahle Hügel erheben, welche ihrer ganzen Höhe nach fast senkrecht abfallen und aus dicken, nahezu aufrecht stehenden Schichten bestehen. Nach einigen unbedeutenden Einbuchtungen folgt der kleine offene und darum wenig sichere Hafen Puerto del Caná und gegen Norden die kleine ziemlich flache Isla del Caná, etwas südlicher dagegen die schlanke spitze Insel Galera del Caná.

Nunmehr wird die Küste allmählich flacher; sie bildet nur noch niedrige schroffe Abstürze und weiter nach innen zu höhere waldige Hügel. Einen unbedeutenden Vorsprung bildet die Punta de Araby, vor welcher in geringer Entfernung die fast dreieckige Isla gande de Sta Eulalia liegt. Hierauf folgt die Isla Redonda, während etwas näher bei der Küste der Scuj (Escollo) de Marcus nur wenig mit seinen schwarzen Kanten aus dem Wasser hervorragt.

Blickt man zurück, so hat man eine prächtige Aussicht auf die Insel Tagomago, die jetzt dreifach eingesattelt erscheint. Der Cala Pova folgt der Hafen von Sta Eulalia mit der hochgelegenen Ortschaft dieses Namens und mit dem in's Meer vorspringenden, schroff abstürzenden Puig de la Iglesia vieja.

Das nun folgende Vorgebirge Cabo de Lebrell ist eines der ansehnlichsten der Küste und seine Umriss sind, namentlich aus der Ferne gesehen, wenn sie vom zauberhaften Duft des Meeres umhüllt sind, von seltener Schönheit.

Vom Cabo de Lebrell aus setzt sich die Küste eintönig mit meist kahlen oder nur spärlich bewachsenen Hügeln fort, wir bemerken den Scuj petit (*Escollo pequeño*) de l'Estañol, daneben bieten die senkrechten Abstürze der Hügel mehrere grössere Höhlen dar. Etwas weiterhin erblickt man neuerdings eine Klippe, den Scuj grande de l'Estañol, welche mit der oben erwähnten auch unter dem gemeinsamen Namen Los Llados zusammengefasst wird, und nun erscheint das hochgelegene Ibiza und das schwärzliche, weit in's Meer hinaustretende Cabo de Martinet. Die Abstürze desselben sind stark geschichtet und die übereinander gethürmten Lagerschichten ercheinen wie durch wiederholte Erdschütterungen durcheinander gearbeitet. Sie enthalten einige Höhlen, von denen die Cueva de Martinet sehr tief und geräumig ist. Die kahle Felsenküste bildet noch mehrere Vorsprünge, nämlich die Punta de los Andreux, dann die Cala Roja und endlich noch drei kleine Spitzen. Hierauf öffnet sich die breite, von röthlich kahlen Hügeln umgebene Ensenada de Talamanca und sodann kehrt uns die Isla grossa ihre schroffen senkrechten Abhänge zu.

Noch lässt sich die Küste in träumerischer Ferne bis zu dem märchenhaften Cabo de Lebrell verfolgen, aber siehe da, schon breitet sich der Hafen von Ibiza einladend vor uns aus und der alte Schiffer begrüsst fröhlich den trauten Leuchthurm.

II. Abtheilung.

FORMENTERA.

ALLGEMEINER THEIL.

Formentera liegt mit seiner nördlichsten Spitze, der Punta del Borronar, bloß $2\frac{1}{2}$ Meilen vom nächsten Punkt auf Ibiza, der Punta de las Portas, entfernt, hat 26 Meilen im Umfang, und sein Flächeninhalt beträgt etwas über 9 engl. □ Meilen (96 □ km), also kaum ein Sechstel von Ibiza.

Die Gestalt der Insel ist lang gedehnt; die grösste Länge beträgt etwa acht Meilen; ihre Breite ist sehr verschieden; an manchen Punkten erreicht sie sechs, an anderen, namentlich in der Mitte, kaum drei Meilen.

Während Ibiza ein fast ununterbrochenes Hügelland darstellt, ist Formentera eine flache plateauartige Insel. Der kaum wellige Boden erhebt sich nur nach beiden Enden etwas mehr, insbesondere im Westen, während er in der Mitte der Insel sich zu einer Ebene verflacht, die am Meeresstrande in zwei grosse Sandufer übergeht.

An fliessenden Gewässern gebricht es Formentera gänzlich, dagegen hat es an seinem nord-westlichen Ende ausgedehnte Salzwassersümpfe, welche den im südlichen Theil von Ibiza vorhandenen gerade gegenüber liegen.

Die Beschaffenheit des Bodens stimmt sehr mit der von Ibiza überein. Die Pflanzen sind im Ganzen dieselben und ebenso die Fauna. Das Klima ist vielleicht im Sommer auf der glühenden Ebene noch etwas heisser. Wechselfieber und die auf Ibiza herrschenden Krankheiten sind auch auf Formentera heimisch.

Die Zahl der Einwohner beträgt 1634 und bleibt sich seit Jahren beinahe vollkommen gleich.

Die Bewohner von Formentera gehören fast sämmtlich dem Bauernstande an. Sie sind milderer Charakters als die Ibizaner; aber mit der Bildung steht es noch schlechter, da sich nur eine sehr unvollkommene Privatschule für Mädchen vorfindet. Im Typus und in der Tracht gleichen sie den Ibizanern. Die Frauen haben aber den alten riesigen Filz (Sombrero) beibehalten. Diese Hüte sind ziemlich schwer, und die breite Krämpe wird durch mehrere Schnüre an dem Mittelstück befestigt.

Eigentliche Ortschaften sind auf der Insel nicht vorhanden; es giebt nur drei einzeln stehende festungsartige Pfarrkirchen mit anstossendem Pfarrhause, die Rectorias genannt werden und in deren Nähe nur noch ein paar Bauernhäuser stehn. Man zählte 326 bewohnte Häuser, welche im Bau denen der Ibizaner gleichen; sie sind jedoch hier noch niedriger und elender. Meistens haben die Häuser ein kleines Vordach aus Strandkiefernweigen und einen halbkugelförmigen vorspringenden Backofen und nebenan einen Brunnen.

Die Hauptkultur ist diejenige der Feigenbäume, deren man etwa 2000 auf der Insel zählt. Oelbäume kommen wenig vor, und noch spärlicher sind Mandelbäume. Die Rebe wird nur hie und da in kleinen Weinbergen kultivirt, der Boden wird meistens zum Getreidebau verwendet. Die jährliche Ernte steigt noch immer auf ca. 4000 Cuarteras. Das Getreide wird gänzlich auf der Insel verbraucht, und an eine Ausfuhr kann nicht gedacht werden. Schliesslich müssen wir noch der Opuntien gedenken, welche in üppigen Gruppen die Bauernhäuser umgeben und die beliebten

orangerothern Früchte liefern. Von Gemüsegärtnerei ist keine Rede, Waldungen finden sich nur in geringer Ausdehnung, und dies sind lichte, lediglich aus Strandkiefern und einzelnen Pinien gebildete Bestände.

Die Viehzucht ist im Verhältniss zum Umfang bedeutender. Die Rinder gehören einem kleinen gelblichbraunen Schlage mit kurzen Hörnern und zottigen Haaren an. Aus der Milch der Schafe, deren über 2000 auf der Insel sind, wird ein besonders in Ibiza geschätzter Käse bereitet. Ziegen giebt es viele, nämlich 2630, dagegen nur 1066 Schweine. Die Zahl der Esel und Maulthiere ist sehr bedeutend; sie sind auch massenhaft auf der Insel zu sehen, wo sie mit ihren zottelhaarigen Jungen durch die Felder und nahe am Meere frei umherstreifen.

Die Bewohner betreiben weder Fischfang noch Schiffahrt, Aussenhandel wird nur mit der Nachbarinsel Ibiza getrieben.

Als Kommunikationen bestehen lediglich Reitwege und Fusspfade. Man sieht wohl einige mit Ochsen bespannte altmodische Karren, aber im allgemeinen verwendet man nur Esel und Maulthiere zum Reiten und Lasttragen. Der Postdienst wird durch den einzigen des Morgens von Ibiza abgefertigten Boten versehen, dessen Ankunfts- und Abgangszeit aber nie sicher ist, da sie vielfach vom Wetter abhängt.

Die einzige Civilbehörde ist der Alcalde, der zugleich Präsident des Gemeinderaths ist, und der Juez de Paz (Friedensrichter), welche ihren Sitz in der Pfarrei von S^a Francisco Javier haben. Bezüglich der Gerichtsbarkeit ist Formentera unmittelbar den betreffenden Behörden von Ibiza, mittelbar aber denen der Hauptstadt der Balearen, Palma, untergeordnet.

Was die kirchliche Eintheilung betrifft, so zerfällt Formentera in drei Pfarrsprengel, auf welche vier Geistliche kommen.

SPECIELLER THEIL.

I. Das Innere von Formentera.

Das Innere von Formentera ist düster und einförmig; keine Anhöbe, keine Baumgruppe unterbricht die sonnendurchglühte Fläche, nur die vereinzelt Krone eines Oel- oder Feigenbaumes ragt über die röthlichen Felder empor.



Estanque del Pez.

Die interessanteste Gegend ist der nordwestliche Winkel, in welchem die Sümpfe liegen, darunter der Estanque del Pez, mit ein paar baufälligen Häusern nahe am Ufer, woselbst sich auch der Estanco national befindet. Ein enger, durch Menschenhand etwas vertiefter Kanal im schmalen Sandufer setzt diesen Sumpf mit dem offenen Meere in Verbindung.

Der viel grössere Estanque Pudent oder de los Flamencos ist ausserordentlich fischreich, deshalb kommen selbst von der spanischen Festlandsküste die Fischer mit ihren kleinen Fahrzeugen hierher, um ihre Netze auszuwerfen und mit voller Ladung wieder zurückzukehren.

Der nordwestliche Theil dieses Sumpfes ist zu Salinen verwandelt worden, welche wie jene auf Ibiza eingerichtet sind. Dieselben liefern in der Regel nur 611 Modines im Werthe von 28717 Reales und stehen unter einem Direktor, der in Ibiza residirt. Neben den Salinen wurde eine

Kirche für die dortigen Arbeiter erbaut. Sie führt den Namen Rectoria de S^o Fernando; zu ihrem Sprengel gehören nicht mehr als 370 Seelen. Nach Landessitte ist die Kirche weiss getüncht und fast festungsartig gebaut. Von S^o Fernando erreicht man in 1 $\frac{1}{2}$ Stunden S^o Francisco Javier. Die einförmige, trostlose Landschaft, die man durchwandert, wird belebt durch den gespenstischen Flügelschlag der Windmühlen. An einigen mit Feigenbäumen bepflanzten Feldern, einem kleinen Weinberge und üppigen Siwinen vorbei gelangt man zu dem Hauptorte des Distriktes von Formentera, der Pfarrei Francisco Javier. Dieselbe besteht aus achtzehn niedrigen Bauernhäuschen, welche um einen kahlen, felsigen Platz liegen, der den pomphaften Namen Plaza de la Constitución führt. Der Sprengel weist 1068 Seelen auf. Die Kirche ist ein festungsartiges, von einem



Pfarrei S^o Francisco Javier.

Glockengiebel überragtes Gebäude, im Innern so schmucklos wie im Aeussern, an welches das Pfarrhaus angebaut ist.

Von S^o Francisco Javier führt ein Weg durch die ganze Länge der Insel nach den westlichen Anhöhen der Mola, zu der dort gelegenen, von S^o Francisco zwei Stunden entfernten Rectoria de Nuestra Señora del Pilar, mit 565 Seelen.

Von hier aus kann man durch die immer gleich einförmig bleibende Gegend wieder in 2 $\frac{1}{2}$ Stunden nach der Pfarrkirche von S^o Fernando gelangen.

II. Die Umschiffung der Insel.

Wenn man von der den sandigen Strand nur sanft einbuchtenden Cala Sabina, welche kleineren Fahrzeugen einen sicheren Ankerplatz gewährt, die Küste entlang nach Süden hinunter-

schiff, so übersieht man die ganze westliche Seite von Formentera. Fast mitten aus derselben ragt in ziemlicher Ferne die unbedeutende bebaute Anhöhe empor, auf welcher die Kirche von S^o Francisco Javier liegt. Die niedrige Küste erhebt sich ein wenig bei der Punta de Pedrell, in deren Nähe die Cueva de Pabrich ausmündet. Ihr folgt die Punta de la Gavina, die einen runden Ver-



Formentera von der Westseite.

theidigungsthurm trägt — wie alle solche Thürme auf der Terrasse mit einem kleinen Schilderhaus versehen. Gleich neben jener Spitze erblickt man die Punta de Cala Saona, welche zusammen mit der Punta de la Gavina eine den Namen Cala Saona führende Einbuchtung umschliesst. Die anfangs niedrige Küste erhebt sich ein wenig bis zu dem Cabo de Barbaria. Die schroff gegen das Meer



Cabo de Barbaria und die Südküste von Formentera.

abstürzenden Hänge bestehen auf dem ganzen südwestlichen Winkel der Insel aus röthlichen oder gelblichen Schichten, von Höhlen durchsetzt. Hoch oben auf schroffem Steine thront die runde Torre del Garrovaret und schaut düster und einsam auf die zwei am meisten vorspringenden Spitzen des Vorgebirges, die Punta de la Anguila und die bereits dem Süden zugekehrte Punta del Rio del Alga herab, in deren kahlen Felsen die grosse fast viereckige Cueva de le Anguile einge

graben ist. Das Cabo de Barbaria und die im Westen vortretende Mola umschliessen eine Einbuchtung, deren Rand die Playa del Mediodia bildet. Diese Meeresbucht ist nicht tief, sie besteht an einzelnen Stellen aus Sandgrund von blendender Weisse, welche dem Seewasser eine ganz besonders zartgrüne Farbe verleiht. Der Barranco del Alga ergiesst sich aus der Ebene von Formentera, welche diese Einbuchtung begrenzt, in das Meer. Auf einer unbedeutenden Erhöhung liegt die Torre de Catalan; am Strande zeigt sich hier eine Gruppe von Sandhügeln, auf welchen tiefgrüne Siwinengebüsche emporwachsen.

Die Mola stellt den höchsten Punkt der Insel dar; sie besteht in einem einförmigen, mit Strandkiefern und Siwinen bestandenen Bergrücken, der mit einer Schicht weissen Sandes bedeckt ist und sich 183,2 m über die Meeresfläche erhebt.

Die erste Spitze, welche uns nach diesem Vorsprung der Mola begegnet, ist die Punta rasa. Die nächstfolgende heisst die Punta del Caló del Ram; sie tritt ziemlich weit aus dem weissen Högelrücken hervor, alsdann kommt die Punta del Codolar; sie ist der östlichste Punkt der Mola und Formentera's überhaupt.

Auf dem folgenden geradlinigen Rücken der Punta de Cindrie, die jäh gegen das Meer abfällt, erhebt sich der Leuchthurm von Formentera, der bei seiner blendend weissen Farbe schon von Ibiza wahrzunehmen ist. Er hat eine Höhe von 137 m über dem Meere und besitzt



Isla d'en Pou.

einen katadioptrischen Apparat zweiter Ordnung mit fixem Licht, das den ganzen Horizont erleuchtet und im Umkreis von 18 Meilen sichtbar ist.

Auf die Punta de Cindrie folgen mehrere Vorsprünge der schroffen Hänge der Mola; das Meer hat 18–20 Brazas Tiefe, was sonst nur an wenigen Stellen bei Formentera der Fall ist.

Vom Cabo de la Palmera an verflacht sich die Küste allmählich bis zur Cala de S^o Agustín, einem kleinen unbedeutenden Hafen. Von hier an bis zur Punta del Carnache ist die Küste wieder mit einem Sandufer, welchem man den Namen Playa de Tramontana gegeben hat, umsäumt.

Ziemlich weit in's Meer hinein erstreckt sich die Punta Prima, welche einen runden Befestigungsturm trägt, und wenn man etwas weiter fährt, kommt man zu dem Rincon de los Puyols und nach diesem zu dem blendend weissen Sandhügel el Montañá.

Alsdann biegt die Küste allmählich nach Norden um und bildet eine langgestreckte, kahle, felsige Spitze, die Punta del Borronar, an deren Fuss die Cala Sabina liegt, von der wir ausgingen.

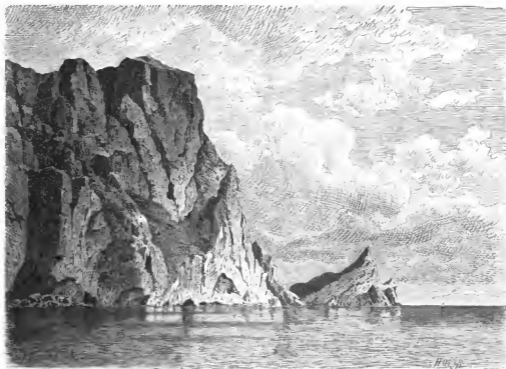
III. Klippeninseln zwischen Formentera und Ibiza.

Nachdem wir Ibiza und Formentera geschildert haben, wollen wir noch der kleinen Felsen-eilande gedenken, welche zwischen jenen Inseln liegen. Es sind deren im ganzen sieben; sie finden sich alle zwischen der Punta del Borronar auf Formentera und der Punta de las Portas auf Ibiza mit

Ausnahme der Insel Isla del Espardell, die nach Osten gerade der Punta Prima und der Stadt Ibiza gegenüberliegt.

Die erste Gruppe bilden die Frejos oder Meerengen: eine sehr wichtige Strasse für die von Spanien nach Ibiza fahrenden Schiffe. Die grössere dieser Inseln heisst Isla del Espalmador. Sie ist langgestreckt, etwa $1\frac{1}{4}$ Meilen lang, niedrig und kahl; ihre Küsten zeigen schroffe, abge sonderte Schichten, zusammengesetzte Hänge mit verschiedenen Einbuchtungen und einen kleinen Hafen, der nur kleineren Fahrzeugen zugänglich ist.

Die Insel ist fast unbewohnt. Desto reicher ist sie aber mit Ziegen bevölkert, die in voller Freiheit auf den Klippen umherspringen und das magere Futter abweiden.



Blick auf die Dragonera bei Mallorca.

Unter den kleinen Inseln dieser Meerenge ist die kleine Isla d'en Pou oder de Puercos erwähnenswerth. Mitten auf derselben steht ein Leuchthurm, der schon von Weitem dem Seefahrer wie eine riesige Marmorsäule entgegenwinkt. Der Apparat ist ein katadioptrischer vierter Ordnung mit fixem Licht, welches durch rothe Sterne von drei zu drei Minuten unterbrochen wird. Das Licht ist 15 Meilen weit zu sehen.

Auf der Isla de Ahorcados, die viel grösser ist als die d'en Pou, steht ebenfalls ein Leuchthurm mit einem Apparat vierter Ordnung, welcher fixe Lampen von constantem Niveau besitzt. Diese beiden Leuchthürme haben die Bestimmung, die wichtige Fahrstrasse des Freu grande zu beleuchten.

Westlich von der Isla de Ahorcados liegen noch zwei kleine Felseninseln, welche Islas negras de los Freus heissen. Zwischen der Isla de Ahorcados und der Punta de las Portas, vor welcher sich noch ein paar Klippen hinziehen, befindet sich der Freu chico, auch Freu de Midy genannt, zum Unterschied von der zwischen den obengenannten Klippen und der Punta de las Portas verlaufenden Strasse, welche mit Unrecht den Namen von Freu chico führt. Es ist eine Meerenge von $\frac{3}{4}$ Meile Breite, aber geringer Tiefe.



Mallorca desde las aguas de Ibiza.

Es bleibt nur noch die einsame Isla del Espardell zu erwähnen übrig. Sie liegt genau im Osten von der Isla del Espalmador, von welcher sie etwas über 2 Meilen entfernt ist. Die ganze Insel ist flach und felsig, ganz unbewohnt und wird blos zur Weide der Ziegen benützt, meist herrscht Todesstille auf dem nur noch von Sturmwinden heimgesuchten Eiland.

III. Abtheilung.

MALLORCA.

ALLGEMEINER THEIL.

Lage, Oberfläche und Klima.

Die Insel Mallorca, die Majorica der Römer, wird von Spaniern und insbesondere von den Bewohnern der andern Balearen im Gespräch kurzweg nach ihrer Hauptstadt Palma genannt. Sie liegt von der Insel Ibiza aus genau nach Nordosten und ist von derselben 81 km entfernt. Der Abstand zwischen dem Cabo de Pera auf Mallorca und dem Cabo Dartutx auf Menorca beträgt 37 km. Die ganze Insel erstreckt sich von $39^{\circ} 16' 30''$ (Breite des Cabo de Salinas) bis $39^{\circ} 57' 45''$ (Breite des Cabo Formentor) nördlicher Breite, und von $2^{\circ} 22' 22''$ (Länge der Punta de la Rebasada) bis $3^{\circ} 25' 7''$ (Länge des Cabo de Pera) östlicher Länge.

Mallorca ist die ansehnlichste unter den Balearen und gross genug, dass sie in alten Zeiten ein kleines Königreich bilden konnte; ihr Flächeninhalt beträgt nämlich mit dem der kleinen benachbarten Isla de la Dragonera zusammen 3391 □ km, während ihr Umkreis etwa 265 km (genau 143 Meilen) ergibt. Berechnet man den Umfang der Insel in der Weise, dass man zwischen den hervorragendsten Landspitzen gerade Linien zieht, und vom Cabo de Calafiguera bis zum Cabo de Salinas 27, von diesem bis zum Cabo de Pera 33, von hier bis zum Cabo Formentor 20, von diesem bis zum Cabo de Groser 45, und von hier bis zum Cabo de Calafiguera 12 Meilen rechnet, so erhält man 137 Meilen.

Die Gestalt der Insel ist eine ziemlich regelmässige; sie gleicht im Ganzen einem grossen Rhombus, dessen eine Diagonale den Längengraden parallel läuft, während die andere eine Richtung von Nordosten nach Südwesten einhält. Somit entsprechen die vier Ecken nahezu den vier Weltgegenden, und zwar in der Art, dass das Cabo Formentor nach Norden, das Cabo de Salinas nach Süden, das Cabo de Pera nach Osten, und das Cabo de Groser nach Westen gekehrt sind. Der grösste Längedurchmesser dieses Vierecks in der Richtung von Westen nach Osten, welcher von der am meisten nach Westen gerückten Punta de la Rebasada oder von der nahe dabei gelegenen Punta del Jueu bis zu dem am meisten nach Osten vorspringenden Cabo de Pera verläuft, beträgt 99 km. Die grösste Breite dagegen in der Richtung von Süden nach Norden findet sich zwischen dem nördlichen Cabo Formentor und dem südlichen Cabo de Salinas; sie beträgt 79 km. Die nordwestliche Seite des viereckigen Inselkörpers wird von der Bahia de Alcudia und ebenso die südwestliche von der Bahia de Palma eingebuchtet, welche beide weit landeinwärts reichen und zwischen sich den schmalsten Theil der Insel lassen, der nur einen Durchmesser von etwa 52 km (28 Meilen) hat. Die erstere Bucht wird durch eine ziemlich ansehnliche Landzunge, das Cabo del Pinar, wieder in zwei besondere Busen geschieden, nämlich in den kleineren und nördlicheren Puerto menor und in den geräumigeren, mehr nach Süden gelegenen Puerto mayor.

Was den landschaftlichen Charakter der Insel betrifft, so ist derselbe im nordwestlichen Theil ein ganz anderer, als in dem südöstlichen. Man findet nämlich im Nordwesten eine ansehn-

liche Gebirgskette, die sich fast ohne Unterbrechung von der Punta del Jueu im Westen bis zum Cabo Formentor im Osten hinzieht. Dieser aus hohen, malerischen, zackigen Bergen zusammengesetzte Gürtel erreicht eine Breite von nicht über 14 km. Im Westen desselben gipfelt der 980 m hohe Puig d'en Galatzó und in der Mitte der 1463 m hohe Puig de Torrellas, sowie die bedeutendste Höhe Mallorca's, die Silla de Torrellas, die sich 1570 m über das Meer erhebt, von dem sie nur 4 km absteht. Sie bildet mit dem nahen, 562 m hohen Coll de Soller den Hauptknotenpunkt der Sierra. Der von dieser Gruppe etwas weiter ostwärts gelegene Puig mayor de Lluch ist noch 1163 m hoch; hierauf nimmt aber die Gebirgskette beträchtlich an Höhe ab, indem sie mit einer Reihe von etwa 600 m hohen Hügeln in den zackigen schmalen Vorsprung des Cabo Formentor ausläuft. Im südwestlichen Theil der Insel löst sich dieser Gebirgszug in mehrere, von einander mehr oder weniger abgesonderte Ketten auf, welche nur durch niedriges Hügelland mit einander zusammenhängen. Unter diesen ist die in ihrem südlichen Theil als Sierra de sa Burguesa bezeichnete Kette die ansehnlichste. Sie zweigt sich von dem Stock des Puig de Galatzó ab und



Mallorca von der Südwestseite.

erstreckt sich zuerst nach Westen bis zu der 794 m hohen Mola del Esclop; alsdann schlägt sie eine südwestliche Richtung ein, erhält hier den Namen Sierra de sa Burguesa und läuft nicht weit von den westlichen Ufern der Bahía de Palma aus. Zwischen den verschiedenen Zügen der Sierra finden sich zahlreiche Thäler, die sich theils gegen das Meer öffnen, wie die von Andraitx, Soller, Pollenza u. a., theils rings von Höhen umschlossen sind, wie die von Valldemosa, Orient, Lluch und viele kleinere, zum Theil auch hochgelegene beckenartige Einsattelungen mitten zwischen den Bergspitzen bilden, wie die Valle de Olofra zwischen dem Coll de Soller und dem Puig de Olofra und die Valle de Aumellutx zwischen dem Puig de Torrellas und dem Puig mayor de Lluch. Durchaus verschieden von dem Gebiete der Sierra, erscheint der ganze südöstliche Theil der Insel als eine einförmige Ebene. Nur an sechs Punkten steigen kleine Berge empor, deren höchster, der Puig de S^a Salvador, sich 743 m über das Meer erhebt. Diese sechs Berge bilden einen Kreis oder vielmehr eine Ellipse. Die Ebene dehnt sich bis zum östlichen Theil der Insel aus und schliesst mit dem Gebirgsstocke des Bec de Farrutx ab.

In Folge der grossen Verschiedenheit, die zwischen dem gebirgigen und dem ebenen Theile von Mallorca herrscht, zeigen auch die Küsten ein von einander sehr abweichendes Gepräge; sie sind jedoch überall, mit Ausnahme der zwei grossen Bahias, fast geradlinig und nur sehr wenig

eingebuchtet. Die nordwestliche Küste besitzt hohe Wände, die wie die ganze Gebirgskette, von der sie begleitet wird, ernst und malerisch sind; sie bereitet aber der Schifffahrt nicht geringe Schwierigkeiten. An ihren steilen, schroff abfallenden Ufern finden sich auf der ganzen, gegen 15 Meilen langen Strecke nur drei Häfen, nämlich Andraitx im Südwesten, Soller und Tuent im Nordosten; von diesen sind aber eigentlich bloß die zwei ersten einer Erwürdigung werth. Die Calas, welche man an der ibizaner Küste so zahlreich antrifft, kommen hier zwar ebenfalls vor, sie sind aber ganz unbedeutend und offen, so daß sie nicht einmal den kleinsten Fahrzeugen einen sicheren Ankerplatz gewähren können. Die Küste des ebenen Theils von Mallorca senkt sich gleichfalls jäb in das Meer hinab; eine Ausnahme hiervon machen nur die niedrigen Sandufer des Arenal del Sur, sowie die westlich von dem Cabo de Salinas sich befindenden, und die der Bucht von Alcudia. Die genannte Küste tritt mit ihren flachen tafelförmigen Rücken, die jenen von Formentera ähnlich sehen, an mehreren Stellen weiter in das Meer hinaus und bildet vier ansehnliche Vorgebirge: das Cabo Enderracat, das Cabo Regana, das Cabo blanco und das Cabo de Salinas, welches am weitesten nach Süden liegt. Die Schifffahrt ist an dieser Küste mit keinerlei Schwierigkeiten verknüpft, denn ausser den fünf Häfen Puerto Pi, Palma, Campos, Puerto Petra



Die Sierra vom Wege nach Vall de Mosca aus.

und Puerto Colon, welche sich für grössere Schiffe eignen, bieten die vielfach vorhandenen Calas die ansehnlicher sind, als jene der Nordwestküste, kleineren Fahrzeugen einen sicheren Ankerplatz. Die Ufer des östlichen Winkels halten hinsichtlich der Küstenbildung die Mitte zwischen den beiden vorerwähnten Formationen. Die Abhänge der Hügel fallen auch hier stellenweise senkrecht gegen das Meer ab und springen mit der schmalen Punta d'en Amer und den ansehnlichen Cabos de Pera und de Farrutx, die wir bereits zu erwähnen Gelegenheit hatten, ziemlich weit vor. Sonst ist aber die Küste ziemlich geradlinig und nur wenig eingebuchtet; sie besitzt ausser den zwei elenden Häfen Port vey und Puerto de Cañamel in der Bahia de Arta, nördlich von der Punta d'en Amer, keine weiteren Ankerplätze. Hinter dem Vorsprung des südwestlichen Winkels senkt sich die Küste abermals so stark, daß sie als Ebene in's Meer abfällt. Sanddünen und kleine Kalksteinabstürze an den mittleren vortretenden Hügeln des Cabo del Pinar folgen in einförmiger Wiederholung längs der doppelt eingebuchteten Bahia de Alcudia, bis sich endlich der mächtige Vorsprung des anfangs erwähnten Cabo Formentor wieder erhebt.

Wenn man auch durchaus nicht sagen kann, daß Mallorca einen besonderen Reichtum an süßen Gewässern besitzt, so ist diese Insel doch unter allen Balearn damit noch am besten versorgt. Sie verdankt diesen Vortheil einerseits ihrer beträchtlicheren Grösse, andererseits und ganz besonders ihren hohen und zum Theil mit ausgedehnten Wäldern bedeckten Gebirgen.

Grössere fließende Gewässer sind nicht vorhanden, wohl aber zahlreiche Torrenten, welche bei starken Regengüssen so gewaltig anschwellen, dass sie sich für einige Zeit in breite Flüsse verwandeln, und durch Ueberschwemmungen ansehnlichen Schaden anrichten. Ausser den Regengüssen, von deren Häufigkeit der grössere oder geringere Wasserreichtum der Torrenten abhängig ist, tragen auch die plötzlich in den Gebirgen zusammenschmelzenden Schneemassen nicht wenig zum Anschwellen der Wasserläufe bei. Sowie die Regengüsse aufhören oder der Schnee völlig geschmolzen ist, fangen auch die Torrenten zu versiegen an. Nur die grösseren Giessbäche behalten selbst in der trockensten Jahreszeit hie und da in tiefer gelegenen Felenaushöhlungen ihres Bettes Wasser zurück, und diese nennt man auf Mallorca Gorchs. Das Flachland weist die grösseren Torrenten auf, sie ergiessen sich sämtlich in die beiden Bahias. Die bedeutendsten sind die in die Bahia de Palma unmittelbar bei der Stadt ausmündende La Riera, ferner die Torrentes del Pont gros und de Son Vert, und ferner die sich in die Bahia de Alcudia ergiessenden Tor-



Valle de Aumellutx.

rentes de S^o Miguel de Muro und de Borja. Diese Torrenten haben einen sehr ungleich langen Lauf; am längsten ist der des Torrente de Muro. Ausser den Giessbächen giebt es in der Ebene noch eine Menge kleinerer Wasserläufe, welche sich im Innern des Landes nur nach Regengüssen bemerklich machen.

Viel zahlreicher sind die Torrenten in der Sierra, und wenn auch ihre Grösse eine geringe ist, so zeichnen sie sich doch hier durch einen viel grösseren Wasserreichtum aus. Am bedeutendsten sind die in der Sohle der Hauptthäler verlaufenden, wie die Torrenten der Thäler de S^{ta} Ponsa, de Andraitx, de Soller, de Lluch und de Pollenza. Die Giessbäche der zwei zuletzt genannten Thäler, der Torrente d'en Pareis und der sich in die Albufereta ergiessende Rech sind, abgesehen von einigen ganz unbedeutenden Wasserfäden, die einzigen beständigen Gewässer der Insel.

Das Gebiet der Sierra ist überhaupt sehr wasserreich, wie schon die vielen Quellen, die namentlich in den Thälern von Soller und Deyá hervorsprudeln, bekunden. Zu den ansehnlichsten Quellen der Insel gehören die zwei bei Esporlas entspringenden, welche den Namen Font de la

Vila und Font d'en Baster führen; die eine derselben versorgt die Stadt, die andere die Umgegend (l'Horta) von Palma mit Wasser. Weitere bedeutende Quellen sind noch die bei Soller hervor kommende Font de l'Olla, die Font de Artigues im Distrikt von Alaró, die von Ternellas und Pollenza und endlich die von Son S^a Juan in Muro.

An Seen mangelt es auf Mallorca gänzlich, dagegen giebt es viele Brackwassersümpfe, Salobrars genannt, in den Niederungen der Küste und vom Meere durch Dünen, die Wind und Wellen aufwarfen, geschieden. Fast immer trocknen sie im Sommer aus, nur an einzelnen Stellen, wo kleine Quellen sich finden, bleibt dann noch eine Feuchtigkeit zurück und bildet den Mittelpunkt der zur Regenzeit entstehenden Laguna. Fast alle diese Sümpfe haben Salzgehalt und scheinen in einem unsichtbaren Zusammenhange mit dem Meere zu stehen.

Bei Betrachtung der an Mallorca grenzenden Meeressgewässer müssen wir der höchst merkwürdigen Senkung des Meeresspiegels zwischen der ganzen Gruppe der Balearen und der nahen Festlandsküste Erwähnung thun, welche 8 m im Pfeil (Sagita) beträgt. Sie ergiebt sich ganz deutlich aus dem Unterschiede der Breite des zwischen der Montaña de Monjui bei Barcelona und der Mola de Formentera liegenden Meridianbogens im Vergleiche zu anderen Meridianbogen.

Von den zwischen Mallorca und den zunächst gelegenen Inseln sich befindenden Meeres-



Das Cabo Formentor vom Canal de Menorca aus.

Kanälen ist der zwischen Mallorca und Ibiza befindliche sowohl seiner Breite wie seiner Länge nach der ansehnlichste. Er verläuft von Nordwesten nach Südsüdosten und wird in ersterer Richtung von der Insel Dragonera und der Punta d'en Serra auf Ibiza, in letzterer dagegen von der Insel Cabrera und der Punta de la Mola auf Formentera eingefasst. Die Breite dieses Kanals ist sehr ungleich, am schmalsten ist er gegen seine nordwestliche Ausmündung zu, wo die Entfernung (zwischen dem Cabo de la Mola bei Andraitx auf Mallorca und dem Cabo de Punta grossa auf Ibiza) nur 44 Meilen beträgt. Seine grösste Breite erreicht der Kanal in seiner Mitte, wo er sich einerseits in die Bahía de Palma, andererseits gegen den Pass der Frejos zwischen Ibiza und Formentera zu ausbaucht; er misst hier zwischen Palma und der Punta del Borronar auf Formentera 75 Meilen. Nach seiner südöstlichen Ausmündung hin verengt er sich wieder dergestalt, dass seine Breite zwischen der Punta de Anciola auf Cabrera und der Mola auf Formentera nur noch 68 Meilen ausmacht. Die grösste Tiefe des Kanals liegt in der Richtung zwischen der Cala de S^a Ponsa auf Mallorca, und der Cala de Punta grossa auf Ibiza; die Messungen ergaben sich bis zu 270 Brazas.

Der zweite Kanal trennt Mallorca von Menorca; er wird im Nordwesten von dem Cabo Formentor auf Mallorca und dem Cabo Menorca auf der gleichnamigen Insel, im Südosten von dem Cabo de Pera auf Mallorca und der Isla del Aire eingefasst, nähert sich in seiner Richtung mehr der Linie West-Ost, als der erstgenannte Kanal und ist viel schmaler als dieser; an seiner nordwestlichen Ausmündung, zwischen den angegebenen Spitzen, beträgt seine Breite nur 28 Meilen, in der Mitte ist er zwar etwas ausgebuchtet, jedoch bloß nach Südsüdwesten zu, wo er

die doppelbusige Bahía de Alcudia bildet. Am engsten ist der Kanal zwischen dem Cabo de Pera auf Mallorca und dem Cabo Dartutx auf Menorca, die, wie wir schon anfangs erwähnten, nur 21 Meilen von einander entfernt sind. Betrachtet man die Isla del Aire als den östlichsten Punkt, der Ausmündungsstelle des Kanals, so ist dieser gegen Osten hin bedeutend erweitert, denn er hat zwischen dem Cabo de Pera und dieser kleinen Insel eine Breite von 42 Meilen. Die Tiefe des Kanals ist ebenfalls viel geringer als die des zwischen Mallorca und Ibiza verlaufenden, denn sie erreicht höchstens 94 Brazas. Diese tiefste Stelle findet sich in der Richtung von der Bahía de Pollenza nach der 17 Meilen davon entfernten Cala Degollador bei Ciudadela; sie wurde bei Legung des jene beiden Punkte verbindenden Telegraphen-Kabels ermittelt.

Die Mallorca unmittelbar umgebenden Gewässer zeigen eine sehr verschiedene Tiefe; im Allgemeinen aber schwankt dieselbe zwischen 15—20 Brazas. An den beiden äussersten Enden der Sierra, sowohl hinter der Dragonera, wie hinter dem Cabo Formentor, setzt sich die Gebirgskette sozusagen unter dem Meere fort, indem sie Untiefen bildet, welche den Fischern und namentlich jenen, welche sich mit der Aufsuchung von Korallen beschäftigen, gar wohl bekannt sind. Diese Untiefen steigen dann allmählich wieder über den Wasserspiegel empor und bilden so die beiden Schwesterinseln.

Ebbe und Fluth sind an den Küsten der Insel so unbedeutend, dass davon eigentlich nicht die Rede sein kann. Man beobachtet blos unregelmässige Veränderungen des Meeresspiegels, welche zwar zuweilen ziemlich beträchtlich sind, jedoch nie von der Einwirkung des Mondes, sondern blos von den Winden herrühren, nach deren Richtung und Stärke sie wechseln. Sie werden deshalb auch *Falsas Mareas* (falsche Fluthzeiten) genannt.

Periodische Strömungen trifft man in dem Meere um Mallorca nicht, sondern lediglich veränderliche und örtliche, welche theils durch die Dauer und Stärke der Winde, theils durch andere physikalische Verhältnisse bedingt werden; letztere sind aber so unbedeutend, dass sie unberücksichtigt bleiben können.

Das Klima von Mallorca ist auf der ganzen Insel von ziemlich derselben Beschaffenheit. Es ist im Allgemeinen mild, feucht, veränderlich, aber wenig zum Regen geneigt und nur selten stürmisch, hält somit gewissermassen eine glückliche Mitte zwischen dem seugenden Klima der afrikanischen Küste und dem temperirten, nicht selten sogar kühlen des südlichen Spaniens und Frankreichs.

Das Frühjahr dauert dem Wetter nach nicht so lange, als die astronomische Jahreszeit. In der Regel währt es nur eine sehr kurze Zeit und zeichnet sich durch die milde, jedoch ziemlich unbeständige Witterung und namentlich durch die grosse Veränderlichkeit in der Windrichtung, sowie durch die nicht anhaltend auf einander folgenden und nicht sehr ergiebigen Regengüsse aus, welche zuweilen von Hagel begleitet sind. Der Sommer ist je nach den herrschenden Winden bald klar, bald dunstig, gewöhnlich warm und feucht. Erst gegen das Ende des Tages mildert sich die Hitze und die Nächte werden schon um Mitte August merklich kühl. Während des Sommers sind Regengüsse sehr selten und nur von kurzer Dauer, aber fast immer von Donner, Blitz und meist auch von Hagel begleitet, die zuweilen grossen Schaden in den Landstrichen, über welche sie ziehen, anrichten. Der gebirgige Theil, wo sich die Wolken stets ansammeln, wird öfter als die Ebenen von wiederholten Regengüssen erfrischt. Etwa um 10 Uhr früh kommt täglich bis Abends eine angenehme Seebrise, *Embat* genannt, welche die Hitze mildert. In der Nacht weht eine Landbrise, *Terral* genannt. Im Sommer herrscht bei Windstille drückende Hitze, wenn dagegen West- und Ostwinde wehen, ist kaum etwas von derselben zu spüren.

Der Herbst ist auf Mallorca gewöhnlich die schönste Jahreszeit, weil das Wetter dann mild und wenig veränderlich ist. Regengüsse sind selten und mäfsig, gegen das Ende derselben werden sie häufiger und nehmen meistens einen stürmischen Charakter an.

Der Winter fängt auf Mallorca meist im December an, wenn nicht in Folge Schneefalls in den Pyrenäen eine starke Kälte schon im November sich einstellt, die jedoch nach wenigen Tagen vorüber ist. In der zweiten Hälfte des November wird die Temperatur rauer, und von jetzt ab nimmt die Kälte stetig zu. Im Ganzen ist jedoch der Winter Mallorca's sehr mild, ja häufig

kann er fast als ein beständiger Frühling bezeichnet werden; selbst an den lauesten Tagen sind aber die wolkenlosen Nächte merklich kalt. Die Regengüsse folgen im Winter schneller aufeinander und sind reichlicher, als zu andern Jahreszeiten. Schwankungen in der Temperatur und Veränderungen in der Windrichtung sind gleichfalls stärker und häufiger; manchmal wüthen auch Stürme, welche vom ungestümen Nordwestwinde herbeigeführt zu werden pflegen.

Die mittlere Luftwärme auf Mallorca liegt annähernd zwischen 18° und 19°. Die Temperatur sinkt nur selten bis zu dem Nullpunkt und in ganz vereinzelt Fällen unter denselben. Diese werden fast nur auf den höchsten Punkten der Sierra beobachtet; daher ist die Kälte im Winter an den Gebirgsabhängen empfindlicher als in der Ebene, der Sommer dafür aber für die Bergbewohner auch um so kühler.

Was den Luftdruck betrifft, so liegt die jährliche Mitte zwischen 762 und 764 mm. Der



Capdepera von der Torre Cega aus.

höchste, im Winter beobachtete Barometerstand beträgt kaum 778 mm und der tiefste, der im Frühjahr und Winter vorkommt, überschreitet nicht 742 mm.

Die relative Feuchtigkeit auf Palma überschreitet selten 85° oder 90° und sinkt nicht unter 60°.

Nebel treten sehr selten auf und meistens nur in den gebirgigen Theilen; sehr häufig und ausgiebig ist dagegen der Thau, er fällt in den ruhigen Nächten jeder Jahreszeit und ihm verdanken die Pflanzen ihre Frische und ihr Gedeihen. Reif wird nur selten beobachtet, und wenn er in sehr kalten Wintern eintritt, erleiden die Anpflanzungen grossen Schaden. Der Schnee ist in der Ebene Mallorca's ein seltener Gast, in Palma hat man in 50 Jahren nur zweimal einen bedeutenden Schneefall erlebt. Im Gebirge ist der Schnee eine gewöhnliche Erscheinung; man sieht die Spitzen der Sierra und die Abhänge der Berge alljährlich damit bedeckt. Stets verschwindet er aber Ende März oder Anfang April. Hagelwetter, die grossen Schaden anrichten, kommen fast jährlich an einzelnen Orten der Insel vor. Die Regenfälle sind in Palma und den übrigen Gegenden der Insel nicht häufig und wenig ausgiebig. Die mittlere Regenmenge beträgt 398,02 mm im Jahr und 79,71 mm auf den Regentag.

Die Winde, welche im Laufe des Jahres auf Mallorca am häufigsten wehen, sind die des dritten Quadranten, das heisst: Südwest, Süd und Nord. Zuweilen weht auch der Ostwind und zwar in allen Jahreszeiten.

Die Winde befolgen in ihrer Drehung kein bestimmtes Gesetz, sie wechseln vielmehr ihre Richtung mit grosser Schnelligkeit und in sehr verschiedenem Sinn, selbst im Laufe eines Tages. Erst wenn sie eine grössere Stärke erlangt haben, bleiben sie mehrere Tage hinter einander constant, was hauptsächlich zu Ende März und während eines Theils des Winters und im Frühjahr der Fall ist, nämlich in den Monaten Oktober, December, Februar und März. Die stärksten unter ihnen, die sich bisweilen zu heftigen Orkanen steigern, sind der Nordwest und Nordost, manchmal auch der Südost. Diese Winde, sowie auch der Ost- und Südwestwind, können sich dann über mehr als die Hälfte der Insel ausbreiten, ohne auf irgend ein Hinderniss zu stossen, welches ihre Richtung ablenkte; der Nord- und der Westwind dagegen treffen auf die mächtige Bergkette, und indem sie sich in deren Schluchten und zwischen ihren Höhen verlieren, nehmen sie an Kraft ab, ändern mehr oder weniger ihre Richtung und gelangen merklich geschwächt in die Ebene. In den übrigen Monaten sind die windstillen Tage und die sanfteren Winde häufiger; namentlich ist dies während des Sommers der Fall. In dieser Jahreszeit beobachtet man auch eine gewisse Periodicität in den Seebriisen, Embat genannt, und in den schwachen Landwinden, die Terrals heissen, wie schon erwähnt wurde. Ganz constant sind aber auch diese Winde nicht, da sie an manchen Tagen gänzlich ausbleiben. Die Frische des Embats macht sich um so mehr bemerklich, je mehr man sich der Küste nähert. Im Innern der Insel ist diese Brise wärmer und schwächer.

Da alle Winde, die über Mallorca ziehen, über weite Meeresstrecken her gelangen, so sind sie fast nie trocken, und aus demselben Grunde werden auch die kalten Winde milder und die warmen frischer. Am trockensten und kältesten sind stets der Nord-, Nordost- und Nordwestwind; die trockene und kühle Beschaffenheit der letzteren ist eine Folge ihrer Berührung mit dem Schnee der Alpen und der Pyrenäen, über welche sie hinweggehen. Der Nordostwind führt auf der Gebirgskette bisweilen Schnee herbei, während er in der Ebene nicht selten von leichtem Regen begleitet wird. Dies ist jedoch blos im Winter der Fall; denn zu andern Jahreszeiten scheint er eher den Regen zu vertreiben, welchen andere Winde herbeiführen würden. Diese Eigenschaft besitzt in noch viel höherem Mafse und zwar zu jeder Zeit der Nordwestwind, der sich mit Recht den Namen des Himmelsbesens verdient hat; denn in kurzer Zeit zerlegt und vertreibt er die dichtesten Wolken, und zwar in so vollständiger Weise, dass er das regnerische Wetter in einen heitern Tag umwandelt. Der Ostwind ist lau im Winter und warm im Sommer; in letzterer Jahreszeit ist er wegen der ihm folgenden übermäfsigen Hitze sehr unwillkommen. Der Süd- und Südostwind zeichnen sich durch Wärme und Feuchtigkeit aus; sie bringen im Winter regelmäfsig Regen und im Sommer Dünste (Calinas). Manchmal haben sie auch einen stürmischen Charakter und starke Regengüsse im Gefolge. Der feuchtere und kühlere Südwind führt im Winter fast immer Regen herbei. Sehr auffallend ist auch die Feuchtigkeit, welche den Südwest-, Südost- und Südwind begleitet; sie ist so gross, dass, wenn diese Winde wehen, die Mauern der Häuser und das Pflaster der dunklen Gassen wie mit Wasser befeuchtet erscheinen. Der Westwind ist immer kühl und im Winter zuweilen regnerisch.

Die Abweichung der Magnetnadel beträgt auf Mallorca 18° 30' nach Westen. Erderschütterungen hat man seit dem Jahre 1851, wo ein heftiges Erdbeben grossen Schaden an den Gebäuden anrichtete, nicht mehr beobachtet.

Geognostischer Aufbau, Flora und Fauna.

Geognostischer Aufbau.

Nachdem wir die klimatologischen und andere physikalische Verhältnisse Mallorca's, so weit uns darüber Erfahrungen zu Gebote standen, besprochen haben, wenden wir uns zur Betrachtung der Naturbeschaffenheit der Insel selbst und zwar zunächst zu ihrer geognostischen Gestaltung.

Die Insel Mallorca rührt von der Erhebung einer ungeheuern Masse von Serpentin, Euphotid mit Smaragdit, von Mandelgesteinen und Wacken her. An der Stelle, wo die plutonischen Gesteine die secundären Gebirgsarten berühren, gewahrt man meist metamorphische, in Cipolin, Dojomite und mächtige Gypsmassen umgewandelte Kalksteine. Die Eruptivgesteine Mallorca's gehören jener Klasse an, welche für eine der metallreichsten gehalten wird. Man findet auch thatsächlich in ihnen und namentlich an ihren Berührungsstellen mit den andern Gebirgsarten mehrere Erze, welche aber bisher wenig Ausbeute gewährten. Vor Jahren entdeckte man einige Lager von kohlensaurem Kupfer mit Malachit in nadelförmigen und warzenförmigen Krystallen und Nieren von grauem Kupfer, sämmtlich von einem feldspathartigem Muttergestein umschlossen. Im Allgemeinen enthalten diese Erze nicht mehr als 4—5 Prozent Kupfer.

Die Gruppe des Lias in den höchsten Regionen der Sierra liefert eine Reihe sehr schöner Marmorarten, deren Farbe sich vom dunkeln Schwarz bis zum lichten Grün oder hellen Braun ändert. Mit demselben wechseln einige thonige, brüchige Kalkgesteine ab, welche reiche Versteinerungen von Thierformen enthalten. Unter den aufgefundenen Versteinerungen sind: Polyparia, Acephala, Brachiopoda, Gasteropoda, Cephalopoda. Der Gruppe der Lias schliesst sich eine Reihe von dichten Korallenkalksteinen mit Kalkspathadern an, welche mit einem grauen thonigen Korallenkalkstein abwechseln. Hierauf folgt ein mächtiges Conglomerat von säulenförmigen Körnern eines weissen oder röthlichen Quarzes, welche durch ein kalkiges Bindeglied verkettet sind. Diese Conglomeratmassen haben eine fast verticale Stellung und sind von gelben krystallinischen Kalksteinen überlagert. Sie gehören der Oxfordgruppe an, werden durch den Ammonites triplicatus charakterisirt und finden sich von Pollenza bis zur Cala de Valldemosa.

Das Neocom bildet die Hauptmasse des Gebirges und repräsentirt den grössten Theil der Kalksteinmassen, aus welchen die Sierra und die Gebirgsstöcke des Centrums und der Südküste der Insel zusammengesetzt sind. Das Neocom, welche auch den Namen untere Kreide führt, besteht aus graublauen, thonigen Kalksteinen mit Kieseladern und Kieselknollen, ferner aus gelben schuppigen Kalksteinen, aus zerklüfteten, von Kalkspathadern durchsetzten Kalksteinen, sodann aus Conglomeraten von Dolomit, Gyps und rothem Thon, sodann aus schwarzen Kalksteinen mit weissen Adern. Die schieferartigen Thone gehen an manchen Orten in echten Schiefer über, in welchem sich Versteinerungen von Polyparia, Echinodermata, Acephala, mehreren Brachiopoda und Cephalopoda finden.

Die Sandsteinformen machen die Grundlage des Puig de Galatzó und Puig de Planicia aus und wechseln hier mit schwachen thonigen Schichten, welche unbedeutende Braunkoblenlager einschliessen, ab.

Bedeutende Mineralschätze boten die secundären Formationen Mallorca's bisher nicht dar; man fand jedoch an mehreren Stellen Einsprengungen (Criaderas) von Bleiglanz und Kalkeisenstein, letztere hauptsächlich an den Berührungstellen des grünen Porphyrs und der Euphotide mit den metamorphischen Kalksteinen. Gewöhnlich sind dieselben auch ziemlich schwefelhaltig. Schwefelkies trifft man massenhaft in den oberen Schichten, die inneren dagegen enthalten Nieren von Magneteseisenstein.

Die obere Kreideformation ist auf Mallorca durch mehrere isolirte Lager vertreten, die aus einem Vereine von Sandsteinen, thonigen, schieferartigen Kalksteinen und von schwach verkitteten Conglomeraten bestehen. Bisher fand man darin nur eine einzige bestimmbare Versteinerung, nämlich die *Trocobosmia Parkinsoni*. Die Nummulitenformation tritt auf Mallorca in drei mehrfach unterbrochenen Gürteln auf. Der eine längs der Sierra hinziehende scheint sich in dem Becken des Secundärgebirges abgesetzt zu haben. Die Ortsveränderungen, welche die Ablagerung dieser grossen Kalkmassen herbeiführten, sind sehr bedeutend gewesen; trotzdem zeigt der nummulitische Gürtel noch die Andeutungen einer beckenförmigen Anordnung, was sich aus den Verhältnissen, unter denen seine Bildung stattfand, erklärt. Der zweite Gürtel durchzieht das Centrum der Insel und läuft so ziemlich dem eben erwähnten parallel. Der dritte Gürtel befindet sich am nördlichen Fusse der Höhen, welche gegen die Südküste liegen. Da der mittlere Theil des ersten Gürtels wegen Gewinnung der in seinen unteren Schichten enthaltenen Kohlenflöze der Gegenstand besonderer Studien geworden ist, so wollen wir denselben zuerst beschreiben und mit ihm dann die beiden anderen Gürtel vergleichen.

Ein und eine halbe Meile von Binisalem entfernt, in einer mittleren Höhe von 100 m über der Meeresfläche, erhebt sich eine Reihe von Hügeln, die nicht 300 m Höhe überschreiten und sich von Nordosten nach Südwesten in einer Ausdehnung von 5 km erstrecken. Diese Hügel bestehen ganz und gar aus kalkigen, nummulitischen Conglomeraten und Süsswasserablagerungen mit Kohlenflötzen. Die Schichten sind gegen Nordwesten unter einem Winkel, der zwischen 30° bis 40° wechselt, geneigt, und steigen in umgekehrter Richtung unter demselben Neigungswinkel gegen die neocomischen Kalksteine auf, welche das Längsglied der Sierra darstellen. Gegen Westen sieben sich die Nummulitenschichten unter den quaternären Ablagerungen hin, und gegen Osten lehnen sie sich an den Fuss des Puig d'es Estorell und den kleinen Ort Lloseta an. Die Mächtigkeit der Nummulitenschichten in diesem Becken beträgt 100 m. Die ersten, dem Neocom unmittelbar aufliegenden Schichten sind Süsswasserbildungen von 2—8 m Mächtigkeit. Den Anfang macht ein dunkler compacter Kalkstein von unangenehmem Geruche und muschelartigem Bruch, dessen Dicke 2 cm bis 3 und selbst 3 m beträgt; er umschliesst zahlreiche Süsswasserthierpetrefacten und vegetabilische Reste. Dieser Kalkstein wechselt mit schwarzen und blauen Thonen, sowie mit thonigen Kalksteinen ab, welche unregelmässige, durch zahlreiche Exemplare des *Planorbis obtusus* charakterisirte Kohlenlager umschliessen. Diese Kohlenlager sind durch Schichten von bituminösem Kalkstein von einander geschieden, deren grössere oder geringere Zahl auf die Qualität der Kohlen von Einfluss ist. An manchen Stellen sind sie in solcher Menge vorhanden, dass das ganze Kohlenlager wie damit durchtränkt erscheint. An anderen Orten trennen sie das Kohlenlager in zwei oder drei Schichten. Hierauf folgen schwärzliche compacte Kalksteine und ein concretionirter Kalkstein mit oolithischen Körnern, welche zwischen der Dicke eines Stecknadelkopfes und der einer Haselnuss schwanken und auf ihrer Bruchfläche in der Mitte einen krystallinischen Kern zeigen, den concentrische Schalen umgeben. Die concretionirten Kalksteine werden von blauen thonigen Kalksteinen mit Süsswasserkalksteinen und unregelmässigen Kohlenschichten überlagert, welche ganz mit den bereits besprochenen übereinstimmen. Unmittelbar auf die Süsswasserformation folgt die erste Schicht von Nummulitenkalk und hierauf ein erstes Lager von Conglomeraten aus Geröllen aller Gebirgsarten, welche die Sierra zusammensetzen. Diese Gerölle haben Nadelkopf- bis Haselnussgrösse und werden durch ein kalkiges Bindemittel zusammengehalten. Alsdann folgt

eine Schicht von sandigen Thonen, in welcher einige schlecht erhaltene Bryozoen vorkommen. Ueber dieser Schicht liegt ein compacter dunkelgelber Kalkstein mit eingesprengten Kalkspathkörnern und -Kugeln, und hierauf folgt ein anderer nummulitischer Kalkstein, welchen wieder ein 10 bis 12 m dickes Conglomerat bedeckt, das hier und da kleine lacustrische Lager von compacten Kalksteinen und von plastischem Thon mit Planorbis einschliesst. Ueber diesem Schichtencomplex lagert ein Nummulitensand von 2 bis 3 m Dicke, welcher mit einem blauen, fast ganz aus Conchylienfragmenten zusammengesetzten Kalkstein abwechselt. Den Beschluss macht eine Conglomeratmasse von 2—20 m Dicke.

Da die lacustrischen Ablagerungen mit ihren in Kohle umgewandelten vegetabilischen Resten eine Zeit der Ruhe in der geologischen Bildungsepoche bezeichnen, während die Conglomerate von gewaltigen Anschwemmungen zeugen, so kann man das ganze Nummulitengebirge Mallorca's in drei Gruppen sondern, nämlich 1) in die von den ersten lacustrischen Ablagerungen bis zum ersten Conglomerat; 2) in die Gruppe vom ersten Conglomerat bis zum zweiten und 3) in die Gruppe von diesem bis zur grossen Conglomeratmasse, welche den Beschluss macht.

In den blauen thonigen Kalksteinen, welche mit den bituminösen Kalksteinen abwechseln, hat man eine 10 bis 12 m mächtige Bank von Kalk gefunden. Sie enthält zahlreiche Land- und Süsswasserfossilien, hauptsächlich Arten der Gattungen *Bulimus* und *Clausilia*, sowie einige schwer zu bestimmende Knochenfragmente. In der Nähe der Kirche von Selva befindet sich ein Steinbruch, in welchem der unter den Conglomeraten liegende Sandstein Haihäufzähne aufwies. Die wellenförmigen Schichten des Neocom haben zu der unrichtigen Annahme einer Einschaltung von Ammonitenkalksteinen zwischen den beiden Schichten der nummulitischen Kalksteine Veranlassung gegeben.

Ein Stück des Nummulitengebirges im Norden von Palma repräsentirt die zweite und die dritte der vorhin erwähnten Gruppen; die lacustrischen Ablagerungen scheinen aber dort ganz zu fehlen. An der Südwestküste der Insel stösst man zwischen der Bucht von S^a Ponsa und der Ortschaft Calviá auf ein nummulitisches Terrain von ziemlich grosser Ausdehnung, welches eine ähnliche Reihenfolge von Schichten zeigt, wie das Nummulitengebirge von Binisalem und Selva; es enthält auch Andeutungen von Kohlenflötzen. In dem mittleren Gürtel der Insel wurde bisher keine Spur von lacustrischen Ablagerungen angetroffen. Die Nummulitenformation Mallorca's hat so starke Erschütterungen erlitten, dass ihre Schichten auf dem Puig de las Bruxas, der dem Gebirgsstocke von Randa angehört, senkrecht zu stehen kamen. An diesem Orte finden sich die drei vorerwähnten Gruppen mit Ausnahme der lacustrischen Bildungen. Der nummulitische Gürtel des Südens der Insel tritt bei Felanitx in gleicher Weise wie im Norden auf, nur mit dem Unterschiede, dass die Süsswasserformation wenig entwickelt ist. Man hat jedoch glaubwürdige Nachrichten von der Anwesenheit einiger Kohlenlager.

Die miocene oder mittlere Tertiärformation findet sich nur in geringer Ausdehnung; dagegen sind pliocene (obere Tertiär-) Ablagerungen sehr verbreitet; sie erstrecken sich über die gesammte Ebene und das niedere Hügelland Mallorca's. Am Fusse der Sierra befinden sich quarternäre Bildungen in grossen, zusammenhängenden Partien.

Zum Schlusse erwähnen wir noch die alluvialen Ablagerungen der Albufera de Alcudia, des Prat de S^a Jordi und des Salobar de Campos.

An Mineralwassern ist Mallorca nicht reich und mehrere Quellen, die man als solche bezeichnet, verdienen kaum diesen Namen; es giebt einige mehr oder minder starke Salzquellen, ferner einen schwefelhaltigen Brunnen und 2 Thermalquellen, deren eine die berühmte Fonte santa de S^a Juan de Campos ist.

Die Flora.

An Pflanzen besitzt Mallorca die gleichen Arten wie Ibiza, aber in grösserer Zahl und Mannigfaltigkeit der Formen. In der Sierra bilden die Strandkiefern und die immergrünen Eichen, die noch 800 m hoch vorkommen, den Hauptbestandtheil der Wälder. Auf der Nordwestseite der

Insel steigen die grauen Oelbäume bis zu einer Höhe von 500 m mit ihren mattgrünen Kronen empor. *Pinus pinea* und Johannisbrodbäume wechseln ab und wo der Boden weniger steinig ist, schmiegen sich saftige Reben an die Hügel. Waldartige Anpflanzungen von Orangen und Zitronenbäumen, auch Quitten, Nussbäume sowie verschiedene Fruchtbäume beleben überall das Landschaftsbild.

Steigt man die steilen Abhänge der Sierra so hoch hinauf, bis allmählich die Oelbäume verschwinden und die Cultur aufhört, oder betritt man die wenig benutzten Lehnen, welche die Seebrise bestreicht, so stößt man auf die mannigfaltigsten, in grösster Ueppigkeit aufgeschossenen und um sich wuchernden Gewächse. Die Mastixsträucher (*Pistacia lentiscus*) bilden tiefgrüne Dickichte; blühende Myrthenhäine würzen die balsamische Meeresluft, und mit ihrem tiefen Grün vermischt sich, wenn auch seltener, das lichtere des Buxbaumes (*Buxus balearica*) und des Kirschlorbeers (*Laurus nobilis*); zuweilen ragt eine Fächerpalme (*Chamaerops humilis*) empor, die man noch in einer Höhe von 700 m antrifft.

Auf allen Bergen begegnet man der *Ilex balearica*, hie und da finden sich kleinere Eichenarten und zu ihnen gesellen sich öfters mächtige Stämme von *Juniperus oxycedrus* oder vielfach gewundene knorrige sehr alte Exemplare des Eibenbaumes (*Taxus baccata*).

Aber nicht blos an mächtigen Bäumen und Sträuchern sind die Lehnen der Sierra reich, sondern sie bringen auch viele schön blühende oder durch zierliches Laubwerk auffallende niedrige Gebüsche und Kräuter hervor. So sieht man beim Puig de Galatzó im Mai die *Rosa rubiginosa* blühen, und im Monat August sind die Oleanderbüsche ganz mit zartrothen Blüten überschüttet. Die Ginster- und Bohnensträucher (*Genista cinerea*, *Cytisus spinosus* und *C. argenteus*) bedecken mit ihren zahllosen goldgelben Blüten alle Hänge, und dazwischen erscheinen in wohlthuemendem Wechsel vereinzelte düster grüne Rhamnusgesträuche. Auf Mallorca sind von diesen zwei Arten heimisch, der *Rhamnus alaternus* und *R. lycioides*. Herrlich prangen auch die immergrünen Gebüsche des *Cneorum tricoccon*, dessen Zweige sich häufig mit denen der hübschen *Daphne gnidium* vermählen, die sich durch zierliche lanzettförmige Blätter auszeichnet. Zu diesen Pflanzen gesellt sich weiter das *Hypericum balearicum*, das wegen seines lebhaften Blätterschmuckes zu den niedrigsten Sträuchern der Balearen gehört. Aus der Gattung *Hypericum* finden sich auf Mallorca noch vier weitere Repräsentanten. Von weniger in die Augen fallenden Pflanzen erwähnen wir noch *Helleborus*, *Delphinium*, die *Vicia gracilis*, verschiedene *Lathyrus*-Arten und die gemeinen *Rosaceen*, welche häufig auf den Hügeln vorkommen. Interessant ist das Studium derjenigen Pflanzen, welche in den höheren Regionen auf Felsblöcken wachsen und sich theils in deren Spalten ansiedeln, theils ihre den Winden ausgesetzten Wände oder ihre sonnigen Firsten bekleiden. Es sind dies die schönen, fast das ganze Jahr blühenden *Viola*-Arten, die sehr verbreitete *Polygala saxatilis*, ferner die *Althaea hirsuta*, zwei *Geranium*- und *Erodium*-Arten, dann die an jeder Felsenkante in dichten 3—4 Fuss hohen Büschen prangende, im April mit herrlichen, goldgelben Blüten geschmückte *Hippocrepis balearica*, die *Thapsia villosa*, mehrere *Rubiaceen*, darunter fünf *Solanum*-Arten und die bei Lluch häufige *Globularia spinosa*. Von korbblüthigen Pflanzen machen sich das *Taraxacum officinale*, das fast das ganze Jahr Blüten trägt, sowie drei Arten von *Helichrysum* bemerklich, von denen das *H. Lamarckii* in einer Höhe von 3—400 m angetroffen wird, wo es im Mai seine aus zahlreichen Blütenkörbchen zusammengesetzte Afterdolde entwickelt. Von Personaten heben wir ihrer Häufigkeit wegen *Anthirrhinum majus* und *Digitalis thapsi* hervor, sodann die schöne *Primula grandiflora*, welche bei den Mallorquinern den Namen *Primavera blanca* führt. Auch *Hyoscyamus major*, die *Capseta* der Mallorquiner, und drei *Verbascum*-Arten sind sehr häufig anzutreffen.

Auf dünnen Rücken, wüsten Plätzen, unbebauten Feldern und abgetriebenen Waldflächen trifft man besonders die *Cistinen* an, welche sowohl durch viele Arten wie auch durch unzählige Individuen vertreten sind. Von der Gattung *Cistus* allein kommen vier Arten vor; die Gattung *Helianthemum* ist durch 13 verschiedene Arten vertreten. Sehr verbreitet sind auch manche *Leguminosen* und zahlreiche *Medicago*-Arten, von letzteren finden sich auch einzelne Arten in der Ebene und am Meeresstrand. Auf *Rubia tinctorum* stößt man bei jedem Schritt und Tritt; sehr gewöhnlich sind auch mehrere *Hyoseris*- und *Cynoglossum*-Arten. Ganz besonders herrscht aber

an dürren Hängen das grosse Heer der Labiatae vor, namentlich *Rosmarinus officinalis*, die *Ajuga iva*, die *Micromeria nervosa*, sieben *Teucrium*-Arten, von denen manche, wie *T. asiaticum*, auch auf das höhere Gebirge hinaufsteigen, sowie mehrere *Satureja*- und zwei *Lavandula*-Arten. Am häufigsten ist *Lavandula dentata* var. *balearica*, die sich auch vor allen andern durch ihre zierliche Tracht auszeichnet, dann der schöne weisse *Sideritis canariensis* und *S. romana*; endlich sind noch das auch in der Ebene sehr verbreitete *Origanum majoricum* und vier *Thymus*-Arten erwähnenswerth. Auf dürrer, nur mit spärlichem Grase bekleideten Triften finden sich ferner die *Iris germanica* und *florentina*. Zahlreich vertreten sind auch die Orchideen. Von Gräsern endlich sind *Stipa tortilis*, *Briza maxima* und *Andropogon hirtum* am meisten charakteristisch.

Wendet man sich von den sonnigen, steinigen Lehnen mehr nach einwärts zu den durch andere Höhen beschatteten Hängen, so gelangt man zu undurchdringlichen, weite Strecken einnehmenden Dickichten, durch welche kaum der Kohlenbrenner seinen Weg findet. Sie werden theils von den früher erwähnten Straucharten, theils von solchen gebildet, die mehr Schatten und Kühle lieben. Hier trifft man in Menge die Erdbeerbäume (*Arbutus unedo*), aus deren dunklem immergrünen Laube, je nach ihrer Reife, tausende von scharlachrothen und goldgelben Früchten hervorleuchten. Ferner fallen die schönen lilafarbenen Blüten mehrerer Heidekräuter (*Erica arborea* und *vagans*) auf, welche den Hauptbestandtheil der Vegetation solcher Oertlichkeiten ausmachen. Die überall emporwuchernden *Mastixgebüsche* lassen hier und da noch eine einsame *Prunus spinosa* mit zuweilen ganz geraden Trieben aufkommen. In tiefgelegenen Oertlichkeiten, welche von einigen lichten Stellen erhellet werden, und wo Schatten und Feuchtigkeit die Vegetation begünstigen, überwuchern die Farnkräuter nicht selten weite Strecken in üppigster Fülle. Demnächst sind die Aroideen besonders zahlreich vorhanden; auch *Arisarum vulgare*, die *Fraylé* der Mallorquiner, tritt in Menge auf. Von der Gattung *Epilobium*, die auf der Insel nur drei Arten zählt, findet sich hier *Epilobium tetragonum*, ferner sind gewöhnliche Erscheinungen *Asperula laevigata* und der *Dipsacus sylvestris*, drei *Erythraea*-Arten, sowie auch mehrere der überall verbreiteten Labiatae, nämlich sechs Arten der Gattung *Mentha*. In ausserordentlicher Menge tritt *Cyclamen vernum*, untergeordneter *Vitex agnus-castus* auf. *Misma plantago*, welches die Mallorquiner *Oreyo de Llebra* nennen, ist überall in Menge vorhanden, und von Polygoneen beobachtet man fünf *Rumex*-Arten. Aus der Abtheilung der Monokotyledonen machen sich besonders *Crocus minimus*, *Sternbergia lutea*, von den Gräsern *Poa trivialis* und *annua* bemerklich, die vom Meeresufer bis zu diesen höher gelegenen feuchten Lokalitäten aufsteigen.

In Schluchten und tiefen Bergriffen, die von Bächen oder wilden Gewässern durchflossen werden, treten vorherrschend Bäume und Gesträuche auf, welche einen frischen Boden erfordern. Die Bäche führen zwar, wie wir bereits wissen, im Sommer meist kein Wasser, doch bewahrt der Boden in ihrer Umgebung so viel Feuchtigkeit, dass Weiden (*Salix fragilis*), die *Vimania* der Mallorquiner, sich in dichten Buschwerken an ihren Ufern ausbreiten, und dass hier auch Pappeln und in den höheren Thälern sogar bisweilen Platanen kräftig gedeihen. In diesen Auen, deren leicht bewegliche Blätter einen schroffen Gegensatz zu dem ersten Grün der benachbarten Wälder bilden, siedeln sich noch eine Menge kleinerer Pflanzen an, welche die Nähe des Wassers lieben. Aus Gesteinklüften, in denen das aus dunklen geheimnisvollen Höhlungen herabtröpfelnde Wasser zusammensickert, sprosst der *Venushaarfarn* hervor, und die zierliche *Disandra africana* überzieht die feuchten Felsen mit einem grünen Teppich. Klare Quellen und kleine Lachen werden von *Spartium junceum* und *Nasturtium officinale* umsäumt, während an den Ufern schäumender Gebirgsbäche die *Scrophularia amica*, sowie *Carex acuta* und *C. extensa*, und im Wasser selbst die *Mentha aquatica* üppig emporschiesse.

Begeben wir uns aus den schattigen Waldregionen auf die höheren Spitzen der Sierra, welche wie einsame Inseln über den dunklen Waldmantel hinausragen, so finden wir nur wenige Pflanzen, welche dort oben gedeihen; doch sind dies keineswegs schon wirkliche alpine Formen, sondern noch dieselben Gattungen, welche die Abhänge der Gebirge bewohnen, ja sogar noch in den Niederungen vorkommen. Der Mangel einer die mittleren Gebirgszonen abkühlenden Schneeregion ist die Ursache der grossen Einförmigkeit der Flora in den verschiedenen

Höhen der Sierra bis zu ihren äussersten Spitzen. Indessen giebt es manche Gewächse, welche zwar nicht ausschliesslich, aber doch vorzugsweise die höheren Standorte erwählen, und diese müssen wir hier näher bezeichnen. Es sind meistens krautartige Pflanzen oder kleine Sträucher, die lediglich auf die Risse und Vertiefungen des sonst ganz kahlen Kalkgesteins dieser öden Spitzen angewiesen sind, auf welchen sie, von tieferen Standpunkten gesehen, wie kleine grüne Flecken erscheinen. Von Gerästräuchern steigen noch am höchsten der *Taxus baccata* und der *Acer opalus*, ferner das *Hypericum balearicum* und die schöne *Pastinaca lucida*. Von kleineren und zum Theil sehr unansehnlichen Pflanzenformen treten in grösserer Anzahl auf: *Paeonia corallina* und Cruciferen, darunter *Clypeola jonthlaspi* und *Brassica balearica*, deren lange, dünne Stengel aus den Seinklüften empor-schiessen. Von Caryophyllen finden sich *Silene decumbens*, *Arenaria grandiflora* und *serpyllifolia*, *Arenaria balearica* und *Cerastium glutinosum*. Auch mehrere Umbelliferen bewohnen die höchsten Spitzen, wie *Pimpinella tragium* und *Bupleurum aristatum*; beide wachsen zwischen Felsenspalten; ferner *Lonicera pyrenaica* und eine *Scrophularia*, sowie in Menge, wie überall auf felsigem Boden, einige Moose und Flechten. Sämmtliche angeführte Gewächse sind nicht von der Art, um der Vegetation der höchsten Regionen einen eigenthümlichen Charakter verleihen zu können; am ersten dürfte dies noch eine massenhaft auftretende Grasart zu bewirken im Stande sein, die häufig weite Strecken jener Felseneinöden mit ihrem fahlen Grün überzieht. Es ist dies der *Ampelodesmus tenax*, welcher auf Mallorca Carreigt genannt wird. Da er mit einer ungeheuren Schnelligkeit aufschiesst und um sich wuchert, so bewirkt er dasselbe, wie die Heidekrautarten in den tieferen Zonen; er erstickt nämlich fast eine jede andere Vegetation und herrscht zuletzt ganz allein. Er vermehrt sich so rasch, dass er in jenen Höhen selbst beim Wiederanbau abgetriebener Waldflächen kein geringes Hinderniss verursacht.

Steigen wir nun in die Ebene hinab, so gewährt dort die Vegetation einen ganz anderen Anblick, der jedoch nicht sowohl durch das Auftreten anderer Pflanzenformen, als vielmehr durch deren Vertheilung bedingt wird.

Schon auf den südlichen Hängen der Gebirgskette fangen die Oel- und Johannisbrodbäume wieder zu erscheinen an, aber nicht mehr so ausschliesslich, sondern vielfach mit Feigen- und Mandelbäumen untermischt, welche dann in der Ebene die vorherrschenden Kulturpflanzen bilden. Es kommen auch einzelne Maulbeerbäume im Flachlande vor, sie beschränken sich aber nicht auf dieses, sondern werden auch in den inneren Thälern der Sierra angetroffen. Diesen Baumformen folgen auch je nach der Beschaffenheit des Bodens alle Arten von Sträuchern und Kräutern, welche auf den gegen Norden gerichteten Hängen wachsen. In der eigentlichen Ebene sind, abgesehen von einigen Strandkieferbeständen von geringer Ausdehnung, die weitesten Strecken der Kultur der Cerealien, der Baumwolle und der Reben gewidmet. Von einer ursprünglichen Vegetation kann hier kaum die Rede sein, dennoch hat man vielfach Gelegenheit, theils auf Brachfeldern, theils zwischen dem Getreide eine Fülle interessanter Gewächse kennen zu lernen. So findet man fünf Mohrarten inmitten der Getreidefelder wuchernd. Sehr gemein sind auch an ähnlichen Lokalitäten zwei Fumariden, unzählige Cruciferen, *Silene gallica* und *Saponaria vaccaria*. Sehr zahlreich sind die Leguminosen vertreten, sowohl an verschiedenen Arten, wie an Individuenanzahl; dann fünf Arten von *Vicia* und der in den Saaten sehr gemeine *Lathyrus ochrus*. Ferner kommt auf den Feldern, wenn auch seltener, *Portulaca oleracea* vor, häufiger sind mehrere Arten von Doldengewächsen. Weitere gemeine Feldgewächse sind: *Sherardia arvensis*, *Fedia cornu-copiae* und *Vallerianella coronata*. Von korblblüthigen Pflanzen sind hervorzuheben: das weit verbreitete und auf der ganzen Ebene äusserst gemeine *Erigeron canadense*, *Sonchus oleraceus*, *Crepis vesicaria*, die häufige *Thrinicia tuberosa*, ein paar *Cupularia*-Arten, *Cichorium intybus*, das ein höchst lästiges Unkraut bildende *Cirsium arvense*, *Chartamus aeruleus*, einige Arten von Disteln und *Centaurea*, die äusserst gewöhnliche *Calendula arvensis* und *Chrysanthemum coronarium*. Aus verschiedenen andern dikotylen Pflanzenfamilien kommen ferner vor: zwei *Xanthium*-Arten, *Specularia hybrida* und *pascala*, vier Arten von *Convolvulus*, sehr häufig *Heliotropium europaeum*, fünf Arten von *Echium*, drei Arten von *Lithospermum*, ebenso viele Arten von *Anchusa*, zahlreiche Liniarien; unter den Saaten sehr häufig *Anthirrhinum orontium*, einige *Orobranchen*, zwei Arten *Veronica*, der im Mai blühende *Acanthus*

mollis, fünf Amaranthen und zwei Aristolochien. Von Zwiebelgewächsen finden sich vereinzelt auf den Feldern: *Lilium candidum*, drei Arten von *Ornithogalum*, mehrere *Allium*-Arten, dann drei *Muscari*, ebenso viele *Gladiolus*. Von Gräsern kommen überall auf dünnen Feldern vor: *Avena fatua*, *Triticum repens*, vier *Setaria*-Arten, *Panicum sanguinale* und *crusgalli*, *Cynodon dactylus*, der auf Mallorca Caffo genannte *Sorghum halepense*, und etliche *Lolium*-Arten.

Den bisher genannten Pflanzen schliessen wir noch einige an, welche sowohl im Gebirge, wie in der Ebene zu den gemeinsten Gewächsen zählen und somit auch auf den Feldern zu den alltäglichen Erscheinungen gehören; es sind dies die allbekanntesten Unkrautarten, eine *Crusulaceen*-form, *Saxifraga tridactylites*, der sehr gemeine Zwergholunder *Sambucus ebulus*, und der ebenso häufige, meist auf alten Baumstämmen umherkletternde Efeu, die nur im Frühjahr blühende *Bellis annua*, eine *Gentiane*, die *Chlora perfoliata*, einige Labiaten, namentlich *Ballota nigra*, sowie verschiedene *Polygonee*, besonders *Polygonum aviculare*, *Rumex bucephalophorus* und endlich die gewöhnlichen Nesseln.

Eine ziemlich charakteristische, aus zahlreichen, wenn auch wenig auffallenden Formen bestehende Vegetation findet sich auf dem harten, festgetretenen, staubigen Boden der Wege. Zunächst sind dies gewisse *Cruciferen*, nämlich das hauptsächlich vorkommende *Sisymbrium officinale* die äusserst massenhaft auftretenden *S. irio* und *Diplotaxis erucoides*; ferner zeigt sich überall an Strassen und Ackersäumen *Malva rotundifolia* und *M. silvestris*, *Geranium rotundifolium* und das überaus gemeine *Erodium cicutarium*, sowie *Oxalis corniculata*. Auch eine nur dem Süden eigene *Leguminose*, die *Psoralea bituminosa*, ist auf den Wegen ziemlich gemein. Weitere *Wegbewohner* sind unsere gewöhnliche *Potentilla reptans*, die *Paronychia argentea* und drei *Herniaria*-Arten, einige *Doldengewächse* und zahlreiche korbblüthige Pflanzen, drei *Carduus*- und 14 *Centaurea*-Arten, drei *Carlina*-Arten, *Filago pygmaea*, *Senecio vulgaris*, *Bellis silvestris*, *Athemis silvestris*, eine *Achillea* und ein *Bupthalmum*. Auch eine Kürbisart, die *Momordica elaterium*, gehört zu den gewöhnlichsten Erscheinungen auf Wegen. Ferner viele *Solaneen*, einige *Borraginen* und *Labiaten* und drei Arten von *Stachys*; ferner *Verbena officinalis*, die *Herba barbara* der Mallorquiner, vier *Plantago*-Arten und *Chenopodium vulvaria*. Auch zwei *Spargelarten*, wovon *Asparagus horridus* die häufigste, wachsen auf Wegen, während der *A. officinalis* bergige Gegenden vorzieht. Aus der Abteilung der Gräser endlich finden sich hier die gemeine *Lamarckia aurea*, *Melica ciliata*, *M. Magnolii*, drei *Bromus*-Arten, *Lolium perenne* und das *Hordeum murinum*, die *Flextas* der Mallorquiner.

Die feuchten Säume der Wasserleitungen, welche nach allen Richtungen die Ebene durchkreuzen, haben ebenfalls ihre charakteristischen Pflanzenformen; hier trifft man *Trifolium repens*, der unsere heimischen Wiesen so üppig überzieht, auf Mallorca aber fast ausschliesslich auf die Nachbarschaft eines solchen Wasserfadens beschränkt ist, dann verschiedene Arten von *Epilobium*, *Myriophyllum* und *Pulicaria*, das *Gnaphalium luteo-album* und *Crepis bulbosa*, einige Arten von *Triglochin* und *Cyperus*- und *Carex*-Arten, namentlich *Carex divulsa*, *Potamogeton lucens* und *Holcus lanatus*.

Wieder einen anderen Charakter bietet die Flora der Hecken und Umzäunungen dar. Zu derselben gehören einerseits die kräftigen Sträucher, welche die Hecken selbst bilden, andererseits die schwächeren Pflanzen, die im Schatten und Schutze derselben aufwachsen. Aus der ersteren Klasse sind vor allem die *Prunus*-Arten zu nennen, deren es auf Mallorca drei gibt; ferner *Crataegus oxyacantha* und der Brombeerstrauch, hin und wieder auch der Granatapfelbaum und zwei Rosenarten, *Rosa arvensis* und *sempervirens*. Auch einige *Caprifoliaceen*, wie *Sambucus nigra* und *Lonicera alexandrae* werden in den Umgebungen von Inca und Artá zu Zäunen verwendet. Als fast stetige Bewohner der Hecken sind besonders die schönblüthigen *Clematis cirrhosa* und *C. flammula*, dann die *Vicia sativa*, ein *Windengewächs*, die *Calystegia sepium*, ferner *Lappa tomentosa*, *Crepis bulbosa* und *Scrophularia peregrina* hervorzuheben. Sehr gewöhnliche Heckenpflanzen sind ferner *Smilax aspera* und *S. mauritanica*, *Tamus communis* und eine Grasart, das *Brachypodium silvaticum*.

Wenden wir nun unsere Blicke den im Südosten der Insel gelegenen Hügeln zu. Wir finden hier so ziemlich dieselbe Vegetation, wie auf den mittleren Zonen der Sierra; interessant ist nur das massenhafte Auftreten der Fächerpalme (*Chamaerops humilis*), welche fast alle von Pollenza und Alcudia bis Arta hinziehenden Höhen und selbst die Spitze des Bec de Farrutz bekleidet. Sie bildet dichte, tiefgrüne und bisweilen weit ausgedehnte Gebüsche. Meistens sind es kleine Exemplare, nur auf den vom Winde gepeitschten Firsten der an der Küste gelegenen Felswände sieht man den mehrere Schuh langen, entblößten Stamm einiger Fächerpalmen sich gegen die Tiefe neigen, und so diesen felsigen Einöden einen schönen Schmuck verleihen. Gerade solche Abstürze bieten aber für den Botaniker ein grosses Interesse dar, denn sie tragen eine ziemliche Menge eigenthümlicher Pflanzenformen, welche gewissermassen vermittelnde Glieder zwischen der Gebirgs- und der eigentlichen Strandflora ausmachen. In dieser Beziehung müssen wir vor Allem des stacheligen, schön blühenden Kapernstrauches gedenken, der auf allen Felsenwänden wuchert, aber auch auf altem Gemäuer in üppigster Fülle gedeiht. Von den in allen Gegenden Mallorca's so reich vertretenen Cruciferen treffen wir hier besonders *Mathiola incana*, *Cheiranthus cheiri* und *Koenigia maritima*; auf altem Gemäuer wachsen ferner *Sagina apetala* und eine *Ruta*-Art; zwischen Felsenblöcken zeigen sich überall *Silene brachypetala*, *Arenaria tenuifolia* und *A. procumbens*, ferner *Linum gallicum* und etliche theilweise bis an's Meeresufer verbreitete *Trifolium*-Arten; Felsen und Gemäuer überziehen mehrere Fettpflanzen, namentlich *Mesembryanthemum nodiflorum*, verschiedene *Sedum*-Arten, und das *Sempervivum tectorum*. Eine *Umbellifera*, *Crithamum maritimum*, bewohnt die Felsenabstürze, während eine *Valerianacee*, *Centranthus calcitrapa* und *Scabiosa cretica* sich überall in Mauerrissen einnistet. *Helichrysum stoechas* und *H. decumbens* schmücken im Mai die Felswände mit ihren goldgelben Blütenköpfen, und die saftige *Aloë vulgaris* (flava) siedelt sich hier stets in dichten Gruppen an. Aus der Abtheilung für Gräser bewohnen vorzüglich *Triticum ciliatum* und *T. rotboela* die Felsen.

Ein sehr eigenthümliches Gepräge zeigt auch die Flora der Sumpfggenden. Längs dem Gestade der Brackwassermoräste wachsen zwei Tamariskenarten, deren luftiges, schleierartiges Laubwerk überhaupt alle etwas sumpfigen Stellen auch im Innern der Insel beschattet, während in den Sümpfen selbst die steifen tiefgrünen Halme verschiedener *Juncus*-Arten stehen, deren auf Mallorca fünf vorkommen. Ausserdem trifft man theils in Sümpfen, theils an deren Rändern noch häufig *Triglochin maritimum* und *T. Barrelieri*, verschiedene *Carex*-Arten, fünf *Cyperus*- und drei *Scirpus*-Arten. Die Lagunen von La Puebla und ihre Ufer bis Alcudia hinauf nähren in Menge *Myriophyllum verticillatum*, *M. spicatum* und *Trapa natans*. Bis weit in die Gewässer derselben hinein erstrecken sich zwei *Typha*-Arten und *Sparganium ramosum*, sowie *Phragmites communis* und *P. gigantea*, während *Equisetum telmateya* und *E. limosum* in der Nachbarschaft dieser Sümpfe vorkommen. Die Gräber bei Artá beherbergen unsere bekannte schöne *Nymphaea alba*, die einzige Seerose Mallorca's, die hier in Gesellschaft von *Callitriche verna*, *Potamogeton natans* und dem in ausserordentlicher Menge vorhandenen *P. pectinatum* lebt.

Am Meeresstrande gedeihen üppig die Siwinen, nebst einer Anzahl anderer Pflanzen, welche gleichzeitig die salzigen Ufer der Brackwassersümpfe bedecken, wie das sehr verbreitete *Glaucium flavum*, mehrere Cruciferen, die schmetterlingsblüthigen *Ononis ramosissima* und *O. natrix*, welche beide sehr gemein sind, ferner *Trifolium scabrum* und *Lotus creticus*. Andere Strandpflanzen sind ferner die Doldengewächse *Orlaya maritima* und *Eryngium maritimum*, die *Rubiacee Crucianella maritima* und ein ganzes Heer von Synanthereen, darunter *Picridium tingitanum*, *Diotis candidissima*, die auf Mallorca den seltsamen Namen *Herba de Renegat* führt, und *Bupththalmum maritimum*. Die Familien der Borragineen, Personaten, Primulaceen, Plumbagineen und Plantagineen liefern nur wenige Beiträge zur Strandflora. Dagegen stellt, wie überall, die Familie der Chenopodiaceen ein sehr bedeutendes Contingent an Strandpflanzen. Von Monochlamydeen sind noch Strandbewohner die *Emex spinosa* und *Passerina velutina*. Aber auch grössere Sträucher wachsen am Gestade des Meeres, wie die schöne *Euphorbia dendroidea*, die stattliche unter den neunzehn auf Mallorca vorkommenden *Euphorbiaceen*-Arten, welche schon an eine fremdländische Vegetation mahnt. Endlich aus der Abtheilung der Monokotyledonen trifft man *Pancratium maritimum*, die überall massenhaft

wuchernde *Scylla maritima*, *Carex glauca* und die Gräser *Polygonum Monspelense*, *Lagurus ovatus*, *Koeleria phleoides*, *Poa maritima*, *P. divaricata* und *Hordeum maritimum*.

Im Meere selbst beobachtet man noch nahe am Ufer eine Najadenform (*Caulinia oceanica*) und in den Brackwassertümpeln der Küste die bei uns im süßen Wasser so gemeine Wasserlinse (*Lemna minor*), welche die Mallorquiner auch *Llentia d'aygo* nennen.

Nachdem wir uns so einen kurzen Ueberblick über die Flora Mallorca's, mit Ausnahme der eigentlichen Culturgewächse, auf die wir später zu sprechen kommen werden, verschafft haben, möchten wir noch einiger eingeführten Pflanzen gedenken, die sich zum Theil vollkommen eingebürgert haben. Dahin gehören die um jedes Bauernhaus wachsenden Opuntien und die sich zu undurchdringlichen Hecken entwickelnden Agaven; beide trifft man jetzt auch sehr häufig auf ganz verlassenem Plätzen, und hier sind sie wohl in vielen Fällen die letzten Ueberbleibsel einer früheren menschlichen Wohnstätte. Ein anderer Bürger südlicherer Zonen, die Dattelpalme, kommt auf Mallorca zwar vielfach, jedoch meist nur vereinzelt vor. Bald sieht man sie ein reiches Landhaus beschatten, bald einen Garten schmücken; bald steigt sie aus der Dächermaße eines Dorfes empor, bald steht sie auf freiem Felde. Ihre Früchte gelangen auf Mallorca regelmäßig zur Reife. In den Gärten und Anlagen, welche die Häuser der reicheren Bewohner umgeben, trifft man ebenfalls eine Fülle der mannigfaltigsten exotischen Gewächse, Arten, die wir wohl aus unseren Treibhäusern, aber nur in verkümmerten Gestalten kennen; sie entwickeln sich hier in ihrer ursprünglichen Fülle und Schönheit. Aus Amerika stammen die saftigen *Cereus*-Arten, die sich mit ihren fleischigen Stämmen an die mit Kaperngesträuchen gekrönten alten Mauern verfallener Umzäunungen schmiegen. Aus Indien wurden die herrlichen Bananen eingeführt, die ihre zerfaserten Riesenblätter in den Lüften schaukeln und sich mit schon blühenden oder lieblich duftenden Gebüschern vermählen. Selbst Australien hat dieser herrlichen Erdscholle seinen kleinen Tribut gezollt; denn man sieht häufig in der Nähe verödeteter Klöster oder einsamer Landkirchen stattliche Stämme von *Eucalyptus*. Aus den kühleren Zonen haben sich ebenfalls manche Baumformen auf Mallorca eingebürgert, wo sie, wie fast überall in Europa, dazu bestimmt sind, wie verwaiste Fremdlinge die Strassen und staubigen Anlagen in und bei den Städten zu beschatten. Dies sind besonders der *Ailanthus*, die *Melia azedarach*, die *Robinia pseudacacia*, die *Broussonetia papyrifera*, der *Elaeagnus angustifolia* und der *Celtis australis*.

Die Fauna.

Hinsichtlich der auf das Meer angewiesenen niederen Thierklassen zeigt sich an den mallorquinischen Küsten dasselbe Leben und Treiben, wie an den ibizanischen, und es stimmen selbstverständlich auch die an beiden Inseln beobachteten Formen nahezu überein. So sieht man zahlreiche Spongien auf felsigem Grunde angesiedelt, während andere einen Ueberzug auf verschiedenen Seescheiden und Krebsen bilden, wie namentlich der überall häufige *Suburites domuncula*. Ein grosses Heer von durchsichtigen Quallen und von Aktinien, die in den allerverschiedensten Farben prangen, bilden einen vorzüglichen Schmuck des Küstensaumens; letztere erscheinen wie prachtvoll, unter dem Wasser stehende, fleischige Blüten; meistens erkennt man in ihnen dieselben Formen, wie im übrigen Mittelmeere. Auch vereinzelte Stöcke der Edelkoralle werden bisweilen an den Strand gespült. Aus der Klasse der Echinodermen werden vorzüglich die schlankarmigen Ophiodermen, verschiedene Asteracanthien und in grosser Menge *Echinus lividus* beobachtet, der sich bisweilen schaaerenweis in den Schlupfwinkeln der Felsen versteckt hält; auch an Holothurien, an *Nereis*- und *Onuphis*-Arten ist kein Mangel. Die Abtheilung der Tunicaten wird am häufigsten durch *Cynthia papillosa* und verschiedene *Phallusia*-Arten vertreten.

Den grössten Reichtum und den schönsten Schmuck der mallorquinischen Gewässer machen aber die Conchylien aus. Unter diesen erregen zunächst die bohrenden Formen, welche tief im harten Gestein stecken, unsere Aufmerksamkeit; es sind dies namentlich die *Gastrochaena dubia* und *G. modiolina*, sowie die schönen *Pholas dactylus* und *P. candida*. Eine beträchtliche Anzahl von Muschelthieren lebt im Schlamm und Sandboden eingewöhnt und ver-

graben. Unter diesen fallen besonders die Solen-Arten mit ihren langen, geraden, einer Messerscheide gleichenden Schalen auf. Alle stecken an flachen, sandigen Küsten tief in senkrechten Röhren. In ihrer Gesellschaft finden sich die kleinen, zierlichen, porzellanschalenigen *Donax trunculus* und *D. semistriata*, *Psammobia costulata*, sowie die buntfarbigen Tellinen. Sehr häufig sind *Mactra stultorum* und *M. triangula*, welche bei stürmischem Wetter massenhaft vom Meere an's Ufer geworfen werden, wo man sie dann halb offen und von der Sonne gedörret zu Hunderten liegen sieht. Besser halten ausser dem Wasser die Venus- und Tapes-Arten aus, von denen an den mallorquinischen Küsten wenigstens zehn Arten leben. An den Strand geworfen, barren sie der wiederkehrenden Fluth, indem sie sich gegen den Wassermangel dadurch schützen, dass sie ihre Schalen fest zusammenschliessen und sich in den Sand vergraben. Ferner kommen an flachen, sandigen Küsten vor: die schöne *Cytherea chione* und *C. rudis*, etwa zwölf *Cardium*-Arten und einige *Spondylus*-Arten des Mittelmeeres, fünf *Lucina*- und etwa ein Dutzend *Pecten*-Arten, und endlich die den verschiedensten Gegenständen aufgewachsenen Aустern. Zahlreiche Meeresschnecken bevölkern die mallorquinischen Küsten; viele derselben zeichnen sich durch die zierliche Form ihrer Gehäuse, oder durch ihre lebhaften Farben, manche auch durch die grosse Menge von Individuen, in denen sie auftreten, aus. In dieser Beziehung sind hauptsächlich die Gattungen *Fusus* und *Murex* zu nennen, deren jede durch etwa sechs Arten vertreten ist. Die interessantesten sind: *Murex cristatus* und *Fusus corallinus*. Zu den grössten Formen gehören die Purpurschnecken (*Purpura haemastoma*), die *Cassis saburon* und *C. sulcosa*, *Cassidaria echinoptera* und *C. tyrrhena*, sowie das gemeine *Dolium galea* und die Kinkhörner (*Tritonium*); sie leben meist in bedeutenden Meerestiefen. Nahe an der Küste klettern auf Felsen und Seetangen sieben verschiedene *Nassa*-Arten, mehrere *Cerithium* und über zwanzig *Trochus*-Arten umher. Fest und regungslos sitzen an Felsenwänden angeschmiegt und wie mit denselben verwachsen die perlmutterglänzenden Meerohren (*Haliotis tuberculata*), und zahlreiche Napschnecken, wie ferner die seltsamen gliederschalenigen Käferschnecken, nebst manchen andern Arten dieser Gattungen. Von marinen Nachtschnecken sind die interessantesten Formen *Pleurobranchus balearicus* und *Dolabella lepus*. Werfen wir endlich noch einen Blick auf die abentheuerlichen und unheimlichen Cephalopoden. Die gemeinsten Formen sind zwei *Octopus*-Arten, die das ganze Jahr hindurch überall anzutreffen sind, ferner zwei *Eledone*-Arten, von denen *E. moschata* sofort an ihrem lange Zeit anhaltenden, durchdringenden Moschusgeruch erkennbar ist. Viel seltener gewahrt man die zierliche *Argonauta argo*. *Loligo vulgaris* und *Sepia officinalis* gehören ebenfalls zu den sehr verbreiteten Thieren dieser Abtheilung, und auch *Loligo sagitta*, die Luda der Mallorquiner, welche eine beträchtliche Grösse erreicht, ist keine seltene Erscheinung.

Eine reiche Ausbeute von Mollusken liefern aber auch die Berge und Thäler Mallorca's; sie beherbergen eine Menge der interessantesten Formen, welche die Insel mit dem gegenüberliegenden Afrika gemein hat. Nach starkem Regen kommen *Limax gagates* und *L. variegatus* nebst unserer gemeinen Ackerschnecke (*L. agrestis*) aus ihren Schlupfwinkeln hervor und mit ihnen zugleich zahllose Individuen von *Helix*, deren Mallorca an 24 Arten besitzt. Die grössten sind die massenhaft vorkommenden *H. aspersa*, *H. vermiculata* und *H. lactea* mit ihren verschiedenen Varietäten, sowie die in Nordafrika heimische *H. cariosula*. Nach jedem Regen zeigt sich auf den Dächern der Stadt Palma massenhaft die schöne *H. Compagnonii*, die sich von den hier wachsenden Flechten ernährt; auf den nördlichen Lehnen der Sierra endlich tritt vielfach verbreitet die hübsche *H. balearica* auf, welche die Mallorquiner nach ihrer zierlichen, an die Zeichnung mancher Schlangen erinnernden Fleckung *Caragol de Serp* genannt haben. In Menge sieht man *Bulimus decollatus* und zwar in grossen, schönen Exemplaren. Von *Clausilien* und Pupen wurden bisher nur je eine Art, die *Clausilia virgata* und *Pupa umbilicata*, beobachtet. Erstere trifft man sehr häufig auf Felsen an, und in ihrer Gesellschaft kommen meist auch zwei *Cyclostomen* vor, nämlich die schöne *Cyclostoma feruginea*, welche vorzugsweise auf den Anhöhen im Innern der Insel an jeder Felsenkante hängt, und die nur vereinzelt auftretende *Cyclostoma elegans*.

In kleineren Süsswasserlachen und langsam fliessenden Bächen leben zum Theil im Schlamm vergraben, wie bei uns, *Planorbis spirorbis*, *Physa contorta* und *P. acta*, *Limnaeus ovatus*, *L. palustris* und *L. minutus*, *Bithinia similis* und *Ancylus fluviatilis*, sowie *A. lacustris*.

Diese Gewässer beherbergen auch verschiedene Krustenthiere, namentlich die interessanten Phyllopoden *Branchipus stagnalis* und *Apus cancriformis*; letzterer ist jedoch sehr selten. Ihre eigentliche Heimath aber haben die Krustenthiere im Meere, wo sie in Schaaren die felsigen Ufer und die dunklen Tiefen bewohnen. Hier trifft man den Hummer, von den Mallorquinern *Llop manto* genannt, der eine bedeutende Grösse erreicht, ferner das ganze Jahr hindurch sehr häufig die Langusten, den *Scyllarus latus* und den noch gemeineren *S. arctus*. Zu den selteneren Erscheinungen gehören dagegen die *Squilla mantis* und *S. Desmarestii*, auf Mallorca *Galeras* genannt. Als besonders in die Augen fallende Krebsformen sind auch *Maja squinado*, die *Crancha* der Mallorquiner, und die von ihnen *Cranch* regal genannte *Calappa granulosa* anzuführen. Zwischen den Klippen am Ufer kriechen beständig *Carcinus maenas* und noch häufiger *Grapsus varius*, sowie verschiedene *Portunus*-Arten umher. Andere Gattungen machen sich durch ihre abenteuerlichen Gestalten oder ihre schillernden Farben bemerklich. So nehmen sich unter dem Wasser *Stenorhynchus longirostris*, *Inachus dorynchus* und *I. thoracicus*, welche auf Mallorca unter dem gemeinsamen Namen der Meeresspinnen (*Aranya de Mar*) zusammengefasst werden, wie wandernde Skelette aus, während *Ilia nucleus* und *I. rugulosa* mit wandernden Kugeln verglichen werden können. Weiter verdienen erwähnt zu werden: *Pisa corallina*, *Mithrax dichotomus*, die haarigen *Pilumnus* hirtellus und *P. villosus*, *Dromia vulgaris* und die in wahrhaft erstaunender Menge vorkommenden Einsiedlerkrebse (*Pagurus angulatus* und *P. timidus*). Wo die Gewässer still sind, schwimmen die durchsichtigen, traumhaften Gestalten der Garneelen schaarenweis umher, und verschiedene Palämon-Arten, worunter die *Treillianus*, die *Gambas* der mallorquinischen Fischer. Am Strande hüpf überall zwischen Tangen *Orchestia littorea* und *O. Montagui* umher, und ebenda trifft man auch die *Idotea tricuspidata*, sowie einige Fischläuse, wie sie überall an den Küsten des Mittelmeeres zu beobachten sind.

Auf dem Lande leben an feuchten, schattigen Orten unter Steinen *Porcellio scaber* und *limbatus*, der beträchtlich grössere, auch auf Ibiza so häufige *Armadillo officinalis* und der stattliche, in mehreren Varietäten auftretende *Julus varius*. In ähnlichen Localitäten, aber auch vielfach in den Häusern, wird der gewöhnliche Skorpion angetroffen. Die Klasse der Spinnen ist durch sehr viele Arten vertreten, und von den Coleopteren besitzt Mallorca recht interessante Species. Sehr auffallend ist auch hier wieder das ausserordentliche Ueberwiegen der Tenebrioniden. Wir heben zunächst aus der umfangreichen Familie der Laufkäfer einige Formen hervor. Die schöne *Cicindela flexuosa* treibt sich abwechselnd fliegend und laufend auf dem sonnenglühenden Sande des Meeresufers umher; der grosse *Carabus morbillosus* zeigt sich namentlich auf Wegen am frühen Morgen, wenn die Sonne noch nicht den Morgenthau ahtrocknete, oder auch unmittelbar nachdem es geregnet hat; in den warmen Stunden dagegen hält er sich fast immer in seinen Schlupfwinkeln versteckt. *Blechnus glabratus* und *B. maurus*, sowie *Ditomis tricuspidatus*, *dama* und *cordatus* bewohnen die Ebene, sind aber ziemlich seltene Thiere. Der bei uns nicht häufige grauschwarze *Licinus silphoides* gehört zu den gewöhnlichsten Laufkäfern der Insel. Der schöne *Percus plicatus* ähnelt in seiner Lebensweise dem *Carabus morbillosus*; man trifft ihn ebenfalls massenhaft auf Wegen, wo er sich gern in den Löchern der kleinen Erdhürze zu beiden Seiten der Strassengräben verkrücht. In den kleinen von Felsen umschlossenen Becken, in welchen sich für längere Zeit die Gewässer der Bäche ansammeln, halten sich der *Gyrinus urinator* und mehrere andere Wasserkäfer, wie *Agabus brunneus*, eine Varietät des *A. nitidus*, *A. bipustulatus* und der zierliche *Hydroporus vestitus* auf.

Von grösseren Staphyliniden sind *Ocypus olens* und *cupreus* die häufigsten; von kleineren Formen sind uns vorgekommen: *Xantholinus atratus* und *linearis*, *Stenus guttula* und *intricatus* und *Oxytelus inustus*. Von Clavicornien nennen wir *Silpha hispanica*, den überall gemeinen *Hister major* und unsern allbekanntesten *Phalacrus corruscus*. Ein viel grösseres Interesse dürften die in Menge auftretenden ansehnlicheren *Scarabäiden* erregen. Vor Allen macht sich *Ateuchus sacer* durch seine Grösse und Häufigkeit bemerkbar. Er ist über die ganze Insel verbreitet. In seiner Gesellschaft findet sich stets *Ateuchus laticollis*, der sich namentlich im Spätsommer in staunender Menge zeigt; viel seltener ist *Ateuchus semipunctatus*. Auf Wegen wurde im Oktober

mehrmals *Copris hispanica* und der zierliche *Onthophagus taurus* angetroffen. Auf Blüten, besonders in Gärten, beobachtet man *Valgus hemipterus* und verschiedene Buprestiden, sowie auch nicht selten einen Schnellkäfer, den *Agriotes sordidus*, ferner *Malacogaster nigripes*, *Attalus lusitanicus*, *Donacia pygmaea*, *Trichodes umbellatarum* und die zierliche *Necrobia rufipes*. Aus der grossen Familie der Tenebrioniden gehören *Pachychile sublnata*, *Tentyria basalis* und der schöne *Elenophorus collaris*, welcher schattige Höhlen wie auch Keller bewohnt, zu den gewöhnlichsten Erscheinungen. Aeusserst massenhaft tritt *Akis punctata* auf, der in schwerfälligem Laufe den Tritten der Fussgänger ausweicht, um sich in den dunkeln Schlupfwinkeln der feuchten Mauer zu verkriechen. Weitere interessante Tenebrioniden sind: der überall sehr gemeine *Scaurus striatus* und die heiden seltenen Arten *S. rugulosus* und *punctatus*. *Blaps gigas*, *striolata* und *producta*, welche alle sich besonders gern auf Cadavern und Excrementen aufhalten, sind ebenfalls höchst gemein, desgleichen die unter Steinen lehenden *Crypticus gibbulus* und *Micrositus semicostatus*. Bei Arta halten sich *Asida planipennis* und *depressa*, sowie *Pimelia cribrosa* auf. Nächst der Tenebrioniden sind die gewöhnlichsten heteromeren Käfer *Anthicus humilis*, *Mordellistena parvula*, *Meloë tuccus* und *Oedemera barbata*, *flavipes* und *virescens*. Aus der grossen Familie der Rüsselkäfer heben wir nur den *Otiorynchus cribricollis* und den prächtigen, vielfach vorkommenden *Brachycerus mauritanicus* hervor. Von Bockkäfern sind ziemlich häufig *Stenopterus praestus* und *Agapanthia cardui*. Eine der gemeinsten Chrysomelinen ist *Timarcha balearica* mit ihren verschiedenen Varietäten. Die schöne erzfarbene *Chrysomela Banksii* hält sich an schattigen, grasigen Orten auf. Endlich sammelten wir noch häufig die gefräßige *Craudoera ampelophaga*, an sechs *Longitarsus*-Arten, *Sphaeroderma testacea*, einige *Podagra*-Arten, *Cassida oblonga* und eine helle Varietät des *Chilocorus bipustulatus*, wie sie auch sonst in Spanien häufig beobachtet wurde.

Da Mallorca schattiger und blumenreicher ist, als Ibiza, so sind dort auch weit mehr Hymenopteren und Dipteren vorhanden, als hier. In den warmen feuchten Thalschluchten, wo kein Lüftchen weht, und in den düftigen Gängen der Orangenbäume summen zahlreiche Bienenarten von Blüthe zu Blüthe. Glänzende Fliegen schweben fast unbeweglich im reinen Aether, und ein buntes Heer von Schmetterlingen flattert auf den sonnigen Baumkronen umher. Die dünnen Anhöhen bewohnt eine wahrhaft staunenerregende Anzahl von Lauh- und Feldheuschrecken, deren Zirpen und schnarrendes Flüggeräusch von allen Seiten her ertönt und fast verwirrend die Luft erfüllt. Bei jedem Schritt scheucht man Tausende zu kurzem Fluge auf, und ihre schönen, häufig blau oder karminroth gefärbten Hinterflügel werden dann auf Augenblicke sichtbar. Andere haben bescheidenere Farben, zeichnen sich dafür aber durch ihre Grösse und die korallenrothen Füsse aus. Ueber den Sümpfen der Ebene schiessen die farhenschillernden Libellen in pfeilschnellem Fluge hin und her, bald fast die Wasserfläche streifend, bald hoch in die Lüfte sich erhebend, um sich in heissem Liebesgetändel zu ergehen. Die Wälder beherbergen vielerlei Hemipteren.

Wenden wir uns nun den höheren Thierklassen zu.

Es ist eine bekannte Thatsache, dass an Küsten von Inseln der Reichthum an Fischen stets ein viel grösserer zu sein pflegt, als an den Ufern des Festlandes. Auch viele Hochseeformen nähern sich leichter denselben und bereichern somit die Fischfauna jener Gewässer. Nicht nur diesem Umstande verdankt aber Mallorca seinen grossen Reichthum an Meeresfischen, sondern auch noch der geringen Entfernung der afrikanischen Küsten, sowie der Nähe des Oceans. Dadurch erhält die mallorquinische Fauna einen Zuschuss an Formen, die sich in das östliche Mittelmeer nicht verirren.

Aus der Ordnung der Cyclostomen kommt nur ein Repräsentant, der *Petromyzon marinus*, vor, den die Mallorquiner *Xuclador* nennen; er ist ziemlich selten und zeigt sich noch am häufigsten zur Frühlingszeit in den Gewässern südwestlich von Mallorca und von der Dragonera.

Auffallend ist dagegen der Reichthum an Selachiern, deren bis jetzt schon 41 Arten bekannt geworden sind, und die alle von den Mallorquinern mit dem allgemeinen Namen *Bastina* oder *Bastrina* bezeichnet werden. Wir heben vornehmlich zwei *Cephaloptera*-Arten hervor: die *C. giorna*, die nur im Januar gefischt wird, und die *C. Massena*, die Manta der Mallorquiner, von welcher zuweilen ausserordentlich grosse Individuen vorkommen. Diese Art ist selten und nur im August

und September anzutreffen. Die *Rhinoptera marginata* (*Vela-llatina*) wird im Herbst, *Myliobatis aquila* (*Bon Jesus*) im Frühjahr und Sommer und *M. bovina* fast das ganze Jahr hindurch gefangen. Die Rochen Mallorca's stimmen im Allgemeinen mit denen der übrigen Theile des Mittelmeeres überein; interessante Arten sind: *Raja rostrata*, *R. flossada* und *R. punctata*. Die *Raja*-Arten zeigen sich besonders im Frühjahr und werden von den Mallorquinern unter dem gemeinsamen Namen *Lliso* zusammengefasst. Zu den häufigsten Rochenformen gehören *Batis radula* und *Dasybatis asterias*, welche fast das ganze Jahr vorkommen; ferner die nur im Frühjahr oder Sommer sich zeigenden *Dasybatis clavata* und *Læviraja oxyrhynchus*. Ganz gewöhnliche Erscheinungen sind auch zwei Zitterrochen: *Torpedo narke* und *T. Galvani*, welche die Fischer ohne Unterschied *Tremoló* nennen. Zu den selteneren Formen gehören *Glaucostegus cemiculus* und der Sägefisch, der mallorquinisch *Peix Serra* heisst. Die *Squatina angelus* ist an den Felsenuffern, wo bedeutende Tiefen sich finden, einer der häufigst vorkommenden Haie; seltener ist *S. aculeata*. Im Herbst tritt zuweilen *Centrina Salviani* auf, welche bei den Fischern den Namen *Porch mari* (*Seeschwein*) führt. Hammerfische kommen in zwei Arten vor: die das ganze Jahr hindurch gemeine *Sphyrna malleus* und die sich nur selten im Frühjahr zeigende *S. tudes*. Allverbreitete Haie sind endlich noch *Mustelus laevis* und *stellatus*, sowie *Scyllium stellare* und *canicula*.

Die Ordnung der Ganoiden wird durch den gemeinen Stör (*Acipenser sturio*) vertreten, doch ist auch dieser selten und kommt blos im Frühjahr vor.

Die meisten Fische in den mallorquinischen Gewässern gehören, ebenso wie in allen anderen Meeren, der Ordnung der Teleostier an. Aus der Gruppe der Büschelkiemer finden sich in den mallorquinischen Gewässern *Syngnathus fasciatus*, vier *Siphostoma*-Arten und das allbekannte Seepferdchen. Die Gruppe der Plektognathen beschränkt sich auf den nur selten im Herbst erscheinenden *Balistes capricus*, welchen man *Surer* nennt, und auf die *Mola aspera*, welche *Bot* heisst. Aus der Gruppe der Physostomen besitzt Mallorca bei dem gänzlichen Mangel grösserer süsser Gewässer nur eine verhältnismässig geringe Anzahl von Arten; die meisten gehören der Abtheilung der Apoden an. Die Familie der Muränen liefert allein 13 Vertreter; wir heben unter ihnen nur *Anguilla microptera* und *capitone* hervor, welche fast das ganze Jahr vorkommen. Sie leben theils an den Küsten, theils aber auch in den Brackwasserlagunen und in den Gorchs, vorzüglich aber an solchen Küsten, wo zwischen Felsen viel Seegras wächst. Im Frühjahr halten sich häufig der *Conger niger* und *balearicus* in ihrer Gesellschaft auf. Die Abtheilung der abdominalen Physostomen liefert nur einen einzigen Salmoniden, die schöne silberglänzende *Argentina sphyraena*, welche von Januar bis März vorkommt, und dann fast nur noch heringsartige Fische und einige Scopelinen. Wir beschränken uns auf die Anführung von *Sardinella aurita*, *Spratella pumila*, *Engraulis encrasicolus* und die beiden Scopelinen *Aulopus filamentosus* und *Saurus lacerta*; letzterer wird von den Mallorquinern wegen seiner grossen Gewandtheit im Springen *Salta Bardissas* genannt. Im Uebrigen fehlen auf Mallorca aus dieser grossen Abtheilung alle die zahlreichen Arten, welche unsere heimischen Fischmärkte zu bevölkern pflegen. Nur die von auswärts eingeführten Goldfische in ihren verschiedenen Varietäten werden, wie bei uns, häufig zur Zierde der Bassins in den Gärten gehalten, wo sie sich auch sehr reichlich vermehren.

Aus der Gruppe der Anacanthinen ist die Familie der Ophidier durch die beiden gewöhnlichen Gattungen *Ophidium* und *Fierasfer* vertreten. Die in den nordischen Meeren so verbreitete Familie der Gadoiden hat in den hiesigen Gewässern nur wenige Formen aufzuweisen. In ziemlicher Menge trifft man zu allen Jahreszeiten *Phycis tinca* und *blennioides*, einige *Motella*-Arten und den *Merluccius esculentus*, den man unter dem Namen *Llus* kennt. Die Familie der Pleuronectiden endlich liefert vier Arten von *Pleuronectes*, die namentlich im Sommer meist in bedeutenden Meerestiefen ziemlich häufig sind, ferner die auch sonst im Mittelmeere gewöhnlichen Arten von *Psetta*, *Rhombus* und *Solea*; letztere heissen auch bei den Mallorquinern *Llenguado* (*Zungen*) und gehören, *Solea oculata* abgerechnet, zu den gemeinsten Fischen. Erwähnenswerth ist endlich noch das Vorkommen von *Microchirus lingula* und *Plagusia lactea*.

Die Gruppe der Pharyngognathen, die so viele durch ihre Farbenpracht auffallende Formen umfasst, ist, wie überall im Mittelmeere, sehr stark vertreten. Aus der Familie der *Scomberosces*

muss besonders der selteneren Gattung Sayris, dann der gewöhnlichen Belone, sowie zweier fliegenden Fische, des *Exocoetus evolvans* und *E. exiliens*, welche die Mallorquiner Oronol nennen, gedacht werden. Die erstere Art wird nur ausnahmsweise beobachtet, da sie nur der Zufall aus dem Ocean hierherführt; die letztere Art kommt dagegen im Mai und Juni in einiger Entfernung von den Küsten sehr häufig vor. Diese Fische machen nicht selten weite Flüge über die Oberfläche des Wassers und zwar so schnell, dass man nicht im Stande ist, sie selbst deutlich zu unterscheiden. Am häufigsten erscheinen sie bei Windstille oder bei sogenannter hohler See, wo die Wogen, wie ermüdet, nur breite, schaumlose Wellen bilden. Aus der Familie der Lippfische trifft man *Heliasis chromis*, sechs *Labrus*-Arten, darunter den schönen *Labrus trimaculatus* und 14 Arten von *Crenilabrus*, darunter *C. Donovanii orbicularis* und den sonst nur im Ocean heimischen *C. quinque-maculatus* das ganze Jahr hindurch und meist zahlreich in der Nähe der felsigen Küsten. Dasselbe gilt auch von dem schönen *Julis mediterraneus*, *Giofredi* und *speciosus*, welche die Mallorquiner, in dieser Beziehung anständiger als die italienischen Fischer, *Doncella* (das Mädchen) nennen. Seltenerer Lippfische sind *Coricus rostratus* und *Chlorichthys pavo*.

Wenden wir uns endlich zu der umfangreichen Gruppe der Acanthopteren, so begegnet uns zunächst aus der Familie der Rohrenmäuler der Trompeter oder Schnepfenfisch (*Centriscus scolopax*), während die Familie der Armflosser durch die zwei gewöhnlichen *Lophius*-Arten des Mittelmeeres vertreten wird. Von Blennioiden sind *Callionymus pusillus* und *admirabilis*, die sich aber nur selten im Frühjahr zeigen, ferner *Clinus argentatus*, zwei *Ichthyocoris* und *Blennius graphicus* als die interessantesten Formen hervorzuheben; sie bewohnen sämtlich die riffreichen Küsten, wo auf dem Grunde des schlammigen Bodens das Seegras üppig gedeiht. Von Gabioiden besitzt Mallorca neun Arten, die grösstentheils ziemlich häufig zwischen den Klippen vorkommen und ohne genauere Unterscheidung von den Mallorquinern unter der Bezeichnung *Cabot* zusammengefasst werden, ferner zwei *Lepadogaster*, hier unter dem Namen *Peix Porch* bekannt, und endlich die interessante *Echeneis remora*, die sich jedoch nur selten in diese Gewässer verirrt. Aus der Sippe der Tännioiden lassen sich zuweilen im Frühjahr *Trachypterus falx* und *Cepola rubescens* blicken. Eine Fülle von grossen und auffallenden Formen bietet die Familie der Scomberoiden dar. In Menge zeigt sich im September und Oktober der Loothe, *Naucrates ductor*, dann die weit berühmten Pelamiden (*Lichia amia*, *L. glaucus* und *L. radigo*). Die erste Art wird bis 1 m oder noch darüber lang, die beiden anderen schwanken zwischen 40 bis 60 cm Länge. *Micropteryx Dumerili* und *Rafinesqui*, die *Sirvias* der Mallorquiner, werden im Frühjahr und Herbst ziemlich oft gefangen. Ersterer erreicht eine beträchtliche Grösse; man fischt Individuen bis zu 80 kg Gewicht. Noch viel häufiger sind von April bis September die zwei gewöhnlichen *Scomber*, und im Mai und Juni der *Auxis bisus*. Von Thunfischen kommen fünf Arten vor, am häufigsten *Thynnus vulgaris* und *thunnina*; die Mallorquiner nennen sie ohne Unterschied *Toñina*. Das hohe Meer ist die eigentliche Heimat dieser stattlichen Fische; sie nähern sich jedoch häufig der Küste. Der Bontol (*Pelamys sarda*) wird das ganze Jahr, am meisten aber im Frühling und Herbst gefangen. Dasselbe gilt von dem allbekanntesten *Zeus faber*, der hier *Gall de la Mar* oder *Gall de S^a Pere* heisst. Letzterer Name bezieht sich auf die über das ganze Mittelmeer verbreitete *S^t Peterssage*. Sehr gemein ist auch im September und Oktober die *Llampuga* (*Coryphaena hippuris*), welche sich nur auf hoher See und zwar stets nahe der Oberfläche zeigt; seltener dagegen ist die eigentliche *Dorado* (*C. imperialis*). Endlich muss noch des zu jeder Jahreszeit in den Calas ziemlich nahe am Lande vorkommenden Schwertfisches gedacht werden. Er erreicht eine bedeutende Grösse. Aus der Familie der Mugiloiden finden sich um Mallorca zu allen Jahreszeiten fünf *Mugil*-Arten, welche selbst die Brackgewässer der *Albufera de Alcudia* nicht verschmähen, sowie drei *Atherina*-Arten (*A. hepsetus*, *Boyeri* und *mochon*). In ihrem frühesten Jugendzustande schwimmen sie in den Monaten Juli und August an den klippenvollen Ufern, wo das Wasser nur eine Tiefe von etwa 1 1/2 m besitzt, in dichten Schaaeren, welche man *Jonquillo* nennt, nebeneinander. Von Mulliden sind die zwei gewöhnlichen Mittelmeerformen, von Mänoiden einige *Smaris* und die *Maena vulgaris* und *Osbeckii*, welche erstere in den felsigen Gründen nicht weit von der Küste laicht, anzuführen. Die Sparoiden sind wieder sehr zahlreich vertreten, es sind jedoch durchweg Arten, die auch dem

übrigen Mittelmeer zukommen. Wir beschränken uns darauf, den stattlichen *Dentex vulgaris* und *macrophthalmus*, welche bei den Fischern den gemeinsamen Namen *Dentol* führen, hervorzuheben. Von *Sciänoiden* zeigt sich zuweilen die aus dem Ocean hierher verschlagene *Sciaena aquila*, dann *S. umbra*, *Umbra cirrosa*, sowie die sehr gemeine *Corvina nigra*. Auch die hier lebenden *Catafracten* sind meistens über das ganze Mittelmeer verbreitete Formen, eine Ausnahme hiervon macht nur die sonst dem Ocean eigene *Trigla poeciloptera*, erwähnen wollen wir aber auch die schöne, nicht seltene *Dactyloptera volitans*, den *Xoriguer* oder *Roncador* der Mallorquiner. Aus der grossen Familie der *Percoiden* endlich kommen hauptsächlich vor: der gewöhnliche *Labrax lupus*, auch hier *Llop* genannt, einige *Serranus*-Arten, der schöne und ziemlich seltene *Mare d'Anfos* genannte *Apogon rex mullorum*, *Anthias sacer*, die grossen bis zu einem Meter langen *Cerna gigas* und *nebulosa*, der stets in grösster Anzahl zu habende *Uranoscopus scaber*, drei *Trachinus*-Arten und die auch von den Mallorquinern *Spet* genannte *Sphyaena spet*.

Von Reptilien finden sich auf Mallorca unsere Froscharten, darunter die Laubfrösche in ziemlicher Menge, ferner massenhaft die gemeine Kröte. Im Gegensatz zu der alle Schlangen entbehrenden Insel Ibiza besitzt Mallorca vier *Coluber*-Arten, *C. natrix*, *C. viperinus*, *C. Monspessulanus* und *C. Aesculapii*. Die Bauern nennen dieselben ohne Unterschied *Serp*; nur dem *C. viperinus* geben sie den Beinamen *d'Aygo* (Wasserschlange). Auf alten Mauern beobachtet man sehr gewöhnlich *Lacerta muralis* und *Platydictylus muralis*; letzterer führt hier zu Lande den Namen *Dragó*. An den mallorquinischen Küsten wird die *Chelonia caretta* ziemlich häufig gefangen, namentlich an heiteren stillen Wintertagen, wo sie sich mit Wohlbehagen auf dem ruhigen Meeresspiegel sonnt. In den sumpfigen Salzwässern lebt *Cistudo europaea*, und die dürren Bergabhänge bewohnt ziemlich häufig die *Testudo graeca*. In den Gärten *Palma's* vermehrt sich auch die von auswärtig eingeführte *Testudo mauritanica*.

Die Klasse der Vögel ist auf der Insel im Verhältnis zu ihrer Ausdehnung ziemlich zahlreich vertreten, und zwar nicht blos durch eine grosse Menge von Individuen, sondern auch durch sehr verschiedene Arten, deren auf Mallorca bisher 218 beobachtet wurden. Von diesen halten sich 111 Arten das ganze Jahr auf der Insel auf, während 107 dieselbe entweder blos auf ihren Wanderungen besuchen oder nur ausnahmsweise von den Stürmen an die dortigen Küsten verschlagen werden.

Hoch in den Lüften, um die Felsenspitzen der Sierra, kreist stolz der Königsadler, und in weiten Bogen sieht man die Geier die dortigen Höhen umschweben, in ihrer Gesellschaft die Milane, die in gewandtem Fluge umherschwirren. Zur Nachtzeit lassen sechs Eulenarten ihr dumpfes Heulen vernehmen.

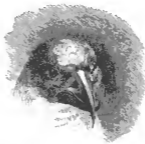
Wenn der Morgen zu grauen anfängt, so ist der erste Ruf, der erschallt, der des Kolkrahen. Diesem Vogel begegnet man das ganze Jahr überall auf der Insel. Die Sierra beherbergt gar manche Standvögel, darunter auch gute Sänger, so die *Petrocincla saxatilis*, welche für die Gebirge von ganz Südeuropa charakteristisch ist, und die *Saxicola*-Arten. Besonders hervorheben muss ich aber die Rothhühner, welche man *Perdiu* oder *Camarotja* nennt; sie finden sich zu allen Jahreszeiten schaarenweis und fliehen mit geräuschvollem Fluge bei Annäherung des Menschen. Auffallend unter so südlichen Breitengraden ist das häufige Auftreten der *Loxia curvirostra balearica*. Sie erscheint hier im Frühjahr und Sommer und wählt die Strandkieferwäldchen zu ihrem Aufenthalt, wo sie durch ihren schrillen Ruf — plüt, plüt, plüt — sich weithin bemerklich macht. Charakteristisch ist für die genannte Varietät die Kürze der Flügel und die Form des Schnabels. Sperflinge, Rothkehlchen und Schwarzblättchen wiegen sich auf den Gebüschchen, die Nachtigallen schlagen in Menge in den Orangenwäldern, die Amsel flötet in den Gehölzen, und im Herbst vernimmt man den Lockton der Drossel, der ersten Vorbotin des herannahenden Winters. Die Lerchen schwingen sich in die Lüfte, gravitatisch schreitet der Wiedehopf mit seinem langen Schnabel einher, in den Saaten hausen das ganze Jahr hindurch die Wachteln; einzelne Schwalben bleiben, vom schönen Himmel und dem heilen Sonnenschein Mallorca's verführt, auch während der kalten Jahreszeit auf der gastlichen Insel. Auf den öden Sandufeln treffen wir den farbenreichen *Merops*, den *Beyarol* der Mallorquiner, in den Sümpfen Grasmücken, Ammern, Sumpffalken und die eigentlichen Beherrscher

derselben, die Stelzvögel. Sie gehören den Arten an, die man in ganz Europa findet, nur 2 Arten, die in anderen Gegenden des Mittelmeeres seltener sind, hier aber in Menge auftreten, verdienen besondere Erwähnung, die *Glaucola pratincola* und der unter dem Namen *Avisador* bekannte *Himantopus candidus*. Von grösseren Formen zeigen sich einige Reiherarten, und *Ibis falcinellus*, die *Corpetassa* der Mallorquiner, kann man im Frühjahr und Sommer in Menge beobachten. Als seltene Gäste zeigen sich von Zeit zu Zeit der Storch, der Kranich, der *Anthropoides virgo* und die *Balearica pavonina*.

Von den eigentlichen Wasservögeln findet man ausser dem Wasserhuhn noch die *Fulica cristata*, eine grosse Anzahl Flamingo's, einige Gänsearten und Schaaren von Enten, die vor der Strenge des nordischen Winters nach milderen Zonen flüchten. In den Höhlen der Meeresküste hausen die dunkelfarbigen *Cormorane*, die Luft mit ihrem lauten Geschnatter erfüllend; sie lassen sich mit Vorliebe von den Wogen tragen und schwimmen bald fast schwanenähnlich hoch oben, bald so weit untergetaucht, dass nur ihr Hals hervorragt. Werden sie durch ein Geräusch aufgeschreckt, so ziehen sie sich in niedrigem, schwerfälligem Fluge nach den heimischen Grotten zurück, wo sie sich sicher fühlen. In den Höhlen leben auch Wildtauben, die an allen Felsengestaden der Insel sehr verbreitet sind; häufig sieht man, wie ihnen in pfeilschnellem Flug die in schwindelnder Höhe hausenden Thurmfalken nachsetzen. Letztere umkreisen mit höhnischem Gelächter und gierig nach



Loxia curvirostra balearica.



Beute spähenden Blicken die schroffen Felsenwände, oder sitzen wie stumme Schildwachen auf hoher Felsenwarte. In dieser Klippenwelt haust aber auch ein unübertrefflicher Sänger, die Steindrossel oder der sogenannte einsame Spatz (*Petrocincla cyanea*); sie sitzt meist ganz allein auf einem natürlichen Simse der Felsen, wo man sie schon von weitem an ihrem schönen, blauen Gefieder erkennt, und von wo aus sie ihre Lieder ertönen lässt, zu

denen die sanft rauschenden Wogen den Takt angeben. Fährt man in der Barke am Fusse solcher Abstürze vorüber, so glaubt man Sirensang zu hören und man fühlt sich unwillkürlich nach den unergründlichen Tiefen hingezogen, aus deren feuchtem, dunklen Schoosse die Töne aufzusteigen scheinen.

Entfernen wir uns von der Küste und begeben wir uns auf das Meer hinaus. Die eigentlichen Beherrscher der See sind die Möven, die in sechs verschiedenen Arten vorkommen, sodann die Sturmtaucher, die sich durch noch gewandtere und hurtigere Bewegungen auszeichnen, als wir von den Möven gewohnt sind; das komisch-gravitätische, falkenähnliche Naturell dieser Vögel geht ihnen ab und sie machen im Vergleich mit den Möven fast den Eindruck ausgelassener Jungen. Manchmal sieht man über dieser lebensfrohen Gesellschaft, die emsig den Fischbrutzügen nachstellt, einen grossen Seeadler oder einen Fischadler kreisen und auf grössere Fische Jagd machen.

Ausschliessliche Meeresbewohner sind die Sturmvoegel. Wenn der Sturm wüthet und die Wogen weithin auf der unbeständigen Fläche schäumen, stürzen sie sich kreischend in die tobenden Fluthen und führen mit den Delphinen phantastische Tänze aus.

Von den gezähmten Vögeln hat man: Tauben, Hühner, Pfauen, Perlhühner und Truthühner, welche den Schmuck reicherer Meierhöfe ausmachen; Gänse und Enten werden seltener gehalten.

Bei Erwähnung der Säugethiere beginnen wir mit den meerbewohnenden Cetaceen. Es kommen vier Delphinarten an der mallorquinischen Küste vor, welche in Menge vorhanden sind. Im Uebrigen ist Mallorca arm an Säugethiern, nur Kaninchen sind in ziemlicher Menge verbreitet.

Hasen kommen seltener vor; in den Wäldern lebt der zierliche *Myoxus nitela*. Die Mäuse und Ratten gehören, wie bei uns, zu den lästigen Gästen der menschlichen Wohnungen, während *Mus tectorum* die Orangenwälder bedeutend beschädigt. Charakteristisch für Mallorca sind die wilde Katze, die in den Wäldern zahlreich auftritt, und die zierliche *Genette* mit dunklem Pelze, welche den Tauben- und Hühnerställen zuweilen einen unwillkommenen Besuch abstaten, dem binnen kurzer Zeit alle Insassen zum Opfer fallen. Wiesel, Steinmarder, Igel kommen viel vor und massenhaft flattern in den Sommermonaten Fledermäuse umher.

Von Hausthieren hält man Pferde, Esel, Maulthiere, Schweine, Rinder, Schafe und Ziegen, ferner Hunde und Katzen, zuweilen Kaninchen und Meerschweinchen. Auf diese werden wir später eingehend zu sprechen kommen.

Die Bewohner von Mallorca.

Zahl der Bewohner; hygienische Verhältnisse; Charakter der Mallorquiner.

Nach der im Jahre 1860 stattgefundenen Volkszählung besass Mallorca 209,064 Einwohner, es kamen somit 5,77 Einwohner auf 10 ha. Die verschiedenen Bezirke der Insel sind nicht gleich stark bevölkert. Im Partido de Inca kommen 5,39, in Manacor 4,02 und in Palma mit Einrechnung der Stadt 7,93 Bewohner auf 10 ha. Die Bevölkerung hat seit der letzten Zählung im Jahre 1840 um 22,1 Prozent zugenommen.

Das Klima Mallorca's kann als ein sehr gesundes bezeichnet werden und nicht mit Unrecht hat man die Insel wegen der milden Temperatur und der Schönheit des Himmels mit dem südlichen Italien verglichen. Unter den südeuropäischen Erdstrichen gleicher Zone giebt es kaum einen anderen, der so wenige Todesfälle aufzuweisen hat. Die Partidos von Manacor und Palma sind die gesündesten, während in Inca wegen der Sümpfe, die Fieber und Brechruhr erzeugen, eine grössere Sterblichkeit herrscht. Ortschaften in der Nähe von Morästen müssen sogar als entschieden ungesund bezeichnet werden, wenn sie nicht in höheren Lagen sind. Eigentliche epidemische Krankheiten kommen nur ausnahmsweise vor.

Die Milde des Klima's übt einen höchst günstigen Einfluss auf manche chronische Leiden und auf altersschwache Leute aus. Nach genauer Berechnung beträgt die mittlere Lebensdauer beider Geschlechter 30 $\frac{1}{2}$ Jahre und das Mittel der im Alter über 60 Jahren stehenden Personen 8,33 Prozent, darnach steht nahezu $\frac{1}{57}$ der Bevölkerung in dem Alter von 70—100 Jahren. Personen, welche das Alter von 100 Jahren erreichen, sind so selten wie überall.

Wie überall in Spanien, ist auch auf Mallorca seit den ältesten Zeiten die katholische Religion die fast ausschliessliche, die einzelnen wenigen Nichtkatholiken sind durchweg Ausländer, Israeliten fehlen auf der Insel gänzlich.

Die Mallorquiner sind im Allgemeinen milden Charakters, heiter, offenherzig und mittheilungsbereit. Gegen Vorgesetzte sind sie ehrerbietig und dankbar für empfangene Wohlthaten, mitleidig und hülfbereit gegen Arme, treu in der Freundschaft und die Liebe für ihre Frauen und Kinder äussert sich bis zum Uebermass. Charakteristisch für sie, wie für die Bewohner aller Balearen, ist ihre Gastfreundschaft. Diese schöne Tugend beobachtet man nicht blos beim Bauern, sondern sie ist ebenso bei den höheren Ständen verbreitet. Jeder Fremde ist ein willkommener Gast, den sie mit Aufmerksamkeiten überhäufen und wenn er wollte, könnte er die ganze Insel durchwandern, ohne nöthig zu haben, in einem Gasthause einzukehren, denn in jedem Hause, mag er nun an die Thüre des luxuriösen Landsitzes eines spanischen Granden oder an die Hütte des armen Bauern der Sierra anklopfen, überall würde er herzliche Aufnahme und eine gastliche Herberge finden.

Die Anhänglichkeit an die Heimath, die sich stets bei den Insulanern viel lebhafter als bei den Bewohnern des Festlandes äussert, ist bei den Mallorquinern besonders stark ausgeprägt; sie betrachten ihre Insel, die sie mit einem rührend-zarten Ausdruck Sa Roqueta (die kleine Klippe) nennen und die beheimathliche Lebensweise als das Beste und Schönste auf der Welt. In Folge dieser Anhänglichkeit an die Heimath, die ihnen die Trennung von derselben zu dem schwersten Opfer macht, baben nur wenige Bewohner der Balearen ihren Wohnsitz auf dem Festlande aufgeschlagen. Hierin ist auch der Grund ihrer Abneigung gegen den Waffendienst zu suchen, denn sie sehen dann die in der Ferne verlebte Zeit als die unheilvollste im Leben an.

Wenn die Mallorquiner auch nicht das Feuer so mancher anderen Völker des Südens besitzen, so zeichnen sie sich doch durch einen gesunden kernigen Verstand und eine gewisse Naivetät aus, die ihnen ein ungemein natürliches und einnehmendes Benehmen verleitet.

Es ist der Mensch in seiner natürlichen Unverdorbenheit und frei von aller Künstelei, den wir in Mallorca vor uns sehen. Gar häufig vernahm ich aus dem Munde der dortigen Bauern Aeusserungen, die dies bezeugten, und ganz besonders erfreute mich ihre Unbefangenheit, namentlich die der Mädchen. Ich erinnere mich noch, wie mir ein Mädchen eröffnete, sie wolle in's Kloster gehen, denn sie liebe das zurückgezogene Leben, und es wäre überhaupt besser, sich ganz dem Dienste Gottes zu widmen. „Sie sind so lieb, die Nonnen,“ fuhr sie lächelnd fort, während ihr kleines, von einem weissen mallorquinischen Schleier umrahmtes Gesicht einen wahrhaft klösterlich milden und engelhaft reinen Ausdruck annahm. „Ja, eins von beiden wünschte ich, entweder im Kloster oder in Barcelona zu sein; das sind die Orte meiner Sehnsucht.“ „Und warum denn in Barcelona?“ fragte ich befremdet. „Weil dort viele Soldaten sind,“ antwortete ganz offen das naive Kind. Ein anderes Mal ritt ich auf einem Maulthier durch das Gebirge, welches das Thal des malerisch gelegenen Orient umschliesst; dann und wann hielt ich an, um ein oder das andere Bild zu zeichnen. Ein junger Kohlenbrenner, der mir als Führer durch die Wälder diente und zugleich der Besitzer des Thieres war, schaute jedesmal, wenn ich zeichnete, aufmerksam zu und verwunderte sich nicht wenig, wie sich auf dem weissen Papier allmählich aus wenigen Strichen die Umrisse der Gegend entwickelten; er erkannte einen Berggipfel nach dem anderen, bezeichnete jeden mit seinem Namen und blickte dann bald die Berge, bald das Papier, bald mich mit eigenthümlichen Staunen und mit Befremdung darüber an, wie ein fremder Eindringling die heimathlichen Berge in seinem Skizzenbuch mit forttragen könne. Nach einiger Zeit fragte er auch, wie ich das Bild zu Stande bringe; nachdem ich es ihm so gut wie möglich erklärt hatte, sagte er, wie erfreut darüber, das Geheimniss entdeckt zu haben: „Ja, jetzt weiss ich es: Sie befehlen den Bergen, und diese gehorchen und kommen auf das Papier.“ — Ihre kräftige Constitution, ihre Genügsamkeit und ihre Liebe zur Arbeit machen die Mallorquiner geeignet für den Ackerbau, aber auch für das Handwerk zeigen sie bedeutende Befähigung, namentlich für jene Gewerke, die gewissen Kunstsinns voraussetzen, wie die Goldschmiedekunst. Fast ebenso verbreitet sind natürliche Anlagen zur Musik, Malerei und Dichtkunst. Unermuthungsgeist geht ihnen im Allgemeinen ab, sie ziehen daher einen sicheren, wenn auch kleinen Gewinn einem ungewissen grösseren vor.

Obwohl es mit der Sittlichkeit seit etwa 50 Jahren auf Mallorca wesentlich schlechter geworden ist, so kann man diese Insel doch noch immer in sittlicher Beziehung als eine der vorzüglichsten Gegenden von ganz Spanien rühmen. Den besten Beweis bildet die geringe Anzahl unehelicher Geburten. Statistische Erhebungen haben festgestellt, dass im Bezirk und Stadt Palma ein uneheliches Kind auf 708 Einwohner kommt und das Geburtsverhältniss hinsichtlich ehelicher und unehelicher Kinder sich wie 22:1 stellt, in ganz Mallorca sogar nur wie 33:1 sich berechnet. Auf die Gesamtinwohnerzahl der Balearen und Pityusen berechnet, kommt 1 uneheliches auf 30 eheliche Kinder.

Prostitution und Concubinate kommen natürlich auch auf Mallorca vor, sie treten aber nicht so auffallend hervor, wie auf dem Festlande und werden möglichst geheim gehalten. Das Laster der Trunksucht zeigt sich selten, dagegen ist die Spielwuth noch immer heimisch und auf dem Lande verbreiteter, als in den Ortschaften und Städten. Diebe giebt es wenige und nur selten hört man über Diebstähle klagen. Man fühlt sich so sicher, dass in den Ortschaften die Hausthüren

nicht verschlossen werden und der Schlüssel im Schlosse stecken bleibt, während die Hausbewohner stundenlang vom Hause entfernt sind. Auch der Umstand, dass Reisende bei Tag und bei Nacht auf einsamen Pfaden und im dunkeln Walde völlig sorglos reisen können, ist ein vorzüglicher Beweis für die dortige Sicherheit. Die Zahl der Verbrecher auf den gesammten Balearen betrug im Jahre 1869 nur 224, wovon 32 wegen Schmuggel bestraft wurden. Von obiger Summe kamen auf die Insel Mallorca allein 153, was seinen Grund darin bat, dass die grosse Stadt Palma verhältnissmässig viele Verbrecher aufweist. Im Vergleich zu der Verbrecherstatistik von ganz Spanien zeigt Mallorca ein mehr als um die Hälfte günstigeres Verhältniss.

Allgemeine Bildung, Sprache und Literatur.

Die castillanische Sprache ist die obligatorische bei allen Behörden, wie in den Schulen, sie ist allen gebildeten Personen geläufig. Dennoch ist von der Gesamtbevölkerung der Insel ungefähr nur ein Sechstel der castillanischen Sprache mächtig. Von diesen Personen bedient sich im gewöhnlichen Leben nur wiederum ein äusserst geringer Bruchtheil derselben. Das sind lediglich die nicht Einheimischen, Beamte, Soldaten etc. Für die einheimische Bevölkerung ist das Castillanische eine mehr oder weniger fremde Sprache, deren man sich im Familienkreise nie bedient, selbst nicht in Palma, wo sie im Verhältniss sehr Vielen bekannt ist. Hier wird das Castillanische im Allgemeinen nur im Verkehr mit Forasteros, das heisst Spaniern des Festlandes, aus Artigkeit gegen dieselben gesprochen, sobald diese sich entfernt haben, kehrt man sogleich zur heimischen Mundart zurück. Die Gewohnheit und die grössere Leichtigkeit, mit der sich die Mallorquiner in ihrer Muttersprache ausdrücken, sowie auch ihre aufrichtige Liebe zu derselben, welche so gross ist wie die zu ihrer Heimat, sind wohl die hauptsächlichsten Beweggründe dazu.

Die Ausbreitung der castillanischen Sprache hat aber seit dem Beginn unsers Jahrhunderts, besonders in den letzten Jahrzehnten, bedeutende Fortschritte gemacht.

Früher erhielten bei dem gänzlichen Mangel an Elementarschulen die auf die Klosterbildung angewiesenen Jünglinge viel eher Unterricht in der lateinischen Sprache als in der castillanischen. Den Kindern wurde der Katechismus und die Gebete in mallorquinischer Sprache gelehrt, die Geistlichen predigten in dieser Mundart, und selbst die Gerichte bedienten sich derselben. Das Alles hat sich in Folge der neu errichteten Elementarschulen geändert, auch die Bauern setzen jetzt einen besonderen Stolz darein, dass ihre Kinder ein castillanisches Buch zu lesen und zu verstehen lernen. Die castillanische Sprache ist in den Schulen obligatorisch, man versäumt indessen nicht, den Katechismus und die Gebete auch in mallorquinischer Mundart einzutüben. In den grösseren Kirchen Palma's wird fast immer castillanisch gepredigt, zuweilen geschieht dies auch in den grösseren Ortschaften. Das Castillanische ist die Sprache der Behörden und Gerichte, selbst in kleinen Ortschaften müssen die Protokolle (Procesos verbales) castillanisch abgefasst werden, das Gleiche muss auch bei allen Dokumenten, Urkunden etc., welche legalen Werth haben sollen, geschehen. Alle einigermaßen Gebildeten schreiben jetzt ihre Briefe in castillanischer Sprache, zu deren Verbreitung namentlich die in Palma zahlreich erscheinenden Zeitungen beigetragen haben, welche immer weitere Verbreitung finden. Wir wollen indessen die castillanische Sprache jetzt bei Seite lassen und uns eingehender mit dem Ursprunge und mit der allmählichen Entwicklung der mallorquinischen beschäftigen. Wir werden vorzugsweise der Dichtung unsere Aufmerksamkeit zuwenden; denn auf poetischem Gebiet haben sich die Mallorquiner besonders hervorgethan, und eine natürliche Vorliebe und seltene Anlage hat sie dazu vom ersten Beginn bis auf den heutigen Tag befähigt. Namentlich verdienen die lyrischen, von Liebe oder Andacht eingegebenen Ergüsse die grösste Aufmerksamkeit, aber auch manche satirische und selbst didaktische und epische Dichtungen nehmen eine hervorragende Stelle ein.

Die mallorquinische Sprache, welche auf der ganzen Insel noch die Sprache der Liebe, der Familie und des Volkes ist, und die von mehr als fünf Sechsteln der Bevölkerung dieser Insel ausschliesslich gesprochen wird, bildet einen Zweig der catalanischen, welcher von der Insel, auf

der er sich entwickelte, seinen Namen erhielt. Sie kam im Jahre 1229 mit Jaime de Aragon, welcher die seit länger als fünf Jahrhunderten von den Mauren beherrschte Insel Mallorca eroberte, in diese Gegenden, indem die Sieger die Ländereien und Besitzungen der Besiegten unter sich theilten und mit ihren Gesetzen, dem ausschliesslichen Kultus ihres Glaubens und ihren Sitten auch ihre Sprache einführen. Dieselbe hatte vor der Eroberung Mallorca's kaum nennenswerthe literarische Werke aufzuweisen, um so rascher und reicher entfaltete sie sich aber in Folge der günstigen politischen Entwicklung des Landes und der glänzenden Waffenthaten des jungen Jaime, der sein Land in ein hldhendes und mächtiges Königreich umgestaltete, und ward gar bald zu einer der gebildeteren Sprachen Europa's. Schon in seinem unmittelbaren Wirkungskreise war Jaime I. bestrebt, die Nationalsprache zu fördern und die catalanische Sprache einzuführen, was er um so leichter durchführen konnte, als er selbst Schriftsteller war und uns ein philosophisches Werk und eine geschichtliche Beschreibung seiner Thaten hinterlassen hat.

Unter der Regierung Don Jaime's gelangte die catalanische Sprache, welche sich mehr und mehr sowohl der Dichtkunst wie auch der Prosa bemächtigte, zu einer bedeutenden Blüthe. Solange Mallorca mit der Krone von Aragon unter Jaime vereinigt war, findet man keinen Unterschied zwischen der Sprache der Catalanen und der Aragonier und jener der Mallorquiner, einige Worte arabischen Ursprungs ausgenommen, welche bei den Letzteren im Gebrauche liegen.

Aber von dem Augenblicke an, als sich kraft des Testamentes des Rey conquistador aus seinen Staaten zwei Königreiche in der Weise bildeten, dass der erstgeborne Sohn, Don Pedro, Aragon und Valencia nebst dem Fürstenthum Cataluña, der jüngere, Don Jaime, dagegen das Königreich Mallorca nebst der Grafschaft Roussillon und den Herrschaften Montpellier, Cofeleur und Colibre erhielt, machten sich einige Unterschiede in der Sprache der beiden Monarchien bemerkbar. Die Eigenthümlichkeiten der mallorquinischen Sprache bildeten sich nach und nach aus der fortwährenden Berührung der Bewohner Mallorca's mit denen von Roussillon hervor, die zwar catalanisch sprachen, aber doch fortwährend den Einwirkungen der französischen Sprache ausgesetzt waren. Die sprachlichen Abweichungen lassen sich nicht blos in der Syntax und in einzelnen Worten, sondern auch im Accent und im Laute der Vocale erkennen, welche bei der mallorquinischen Sprache weicher wurden, wenn auch, nach Rosselló's Ansicht, unter Beeinträchtigung ihrer Kraft.

Ramon Lull, geb. 1235, gest. 1315, oder Raymundus Lulius, wie er sich lateinisch schrieb, einer sehr vornehmen adeligen catalanischen Familie entsprossen, erhob sich wie ein Stern erster Grösse über die anderen hervorragenden Geister der Balearen; er weist in seinen, eine staunenerregende Productivität bekundenden Schriften nach der Sitte seiner Zeitgenossen noch vielfach Anklänge an den provençalischen Sprachgebrauch auf. In seinen prosaischen Schriften bedient sich Lull dagegen der reinen catalanischen Sprache, wie dies aus folgendem Bruchstück einer geistreichen Parabel ersichtlich ist:

„En una terra s'adevench que Força é Maestria se contrastavan devant un rey. Força deya que ella havia senyoria per natura sobre Maestria, é Maestria deya lo contrari. Lo rey volch saber qual d'amduas devia haver senyoria la una sobre l'altre é feukas amduas combatre; é la Maestria vençé é sobrá Força.“

„In einem Lande stritten sich einmal Kraft und Gewandtheit vor einem Könige. Die Kraft sagte, dass sie ihrer Natur nach die Herrschaft über die Gewandtheit zu heansprechen habe, und die Gewandtheit behauptete das Gegentheil. Der König wollte erfahren, wem von Beiden die Herrschaft über die andere gebühre, und liess Beide mit einander kämpfen; da siegte die Gewandtheit und unterwarf die Kraft.“

Ein zweiter bedeutender mallorquinischer Schriftsteller des 13. Jahrhunderts war Romeo Burguera, ein Dominikanermönch, der im Jahre 1280 in diesen Orden trat. Wir besitzen von ihm eine catalanische Uebersetzung der Bibel in Prosa und in Reimen.

Von den vielen Schriftstellern, die Mallorca ausserdem im 13. Jahrhundert noch hervorbrachte und die sich als Catalaner betrachteten und mit denen des nahen Continents sowohl in

der Literatur wie in ihren Versammlungen weitverföhrt, ist kaum ein wichtiges Product auf unsere Zeit gekommen; Alles beschränkt sich auf kurze Gedichte oder blosse Fragmente von Gedichten. Diese beweisen aber schon zur Genüge, wie innig die balearische mit der catalanischen Sprache zusammenhing, und man kann mit Recht behaupten, dass die Königreiche Aragon, Catalonien und Valencia mit Mallorca eigentlich eine Sprache besaßen.

Noch mehr verminderten sich die Gründe zu einer Verschiedenheit der Sprache, als im Jahre 1343 Don Pedro IV. de Aragon seinem Schwager, dem unglücklichen Don Jaime III. de Mallorca, zugleich Reich und Leben raubte. Damit wurden die Balearen von Neuem eine Provinz von Aragon. Während der ganzen Dynastie der Jaime's, der Pedro's und der Alfonso's, welche mit Don Martin, der ohne Nachkommen starb, erlosch, bis in die Zeit Ferdinands des Katholischen lassen sich kaum merbliche Unterschiede in der Sprache der Schriftsteller Cataloniens und Mallorca's nachweisen, so dass die hervorragendsten mallorquinischen Schriftsteller des 14. und 15. Jahrhunderts als catalanische Schriftsteller gelten können und zu den Klassikern dieser Literaturepoche gezählt werden.

Von den Dichtern aus dem 14. Jahrhundert glauben wir besonders hervorheben zu müssen den Infante de Mallorca Jaime, Sohn des letzten legitimen Königs Jaime III., dessen Werke leider ganz verloren gegangen sind, und sodann den Mercador Mallorqui, dessen wahrer Name nicht bekannt ist, von dem sich aber einige Werke in dem Cançonero des 14. Jahrhunderts erhalten haben.

Andere bedeutende Schriftsteller derselben Epoche waren noch Francesch Pax, der moralische Lehren verfasste, und Maymó (oder Maimon) Peris, ein reicher Mallorquiner. Ferner Lorongo Rosselló aus einem adeligen Geschlecht und Mateo Salcet, der in seinem Buche alle geistlichen und weltlichen Ereignisse jener Zeit zusammentrug.

Von den Dichtern des 15. Jahrhunderts müssen wir vor Allem Jaime de Oleza et Zanglada, geb. 1533, anführen; seine Gedichte behandeln zumeist religiöse Gegenstände. Drei dem mallorquinischen Adel angehörige Dichter waren Gaspar de Verí, Ramon Vivot und Arnaldo Deczós. Um den Kranz der Quatrocientisten zu beschliessen, nennen wir noch Francesch Prats, einen Geistlichen, welcher lange Zeit in der Einsiedelei von Miramar lebte und sich eifrig mit den Lehren Lull's beschäftigte, sowie Juan Odon Menorca und Antonio Masot.

Die völlige Uebereinstimmung, welche die Sprache der Königreiche Mallorca und Aragon sowohl in der Form, wie im Geschmacke und Geiste in jenem Jahrhunderte zeigte, lässt sich sogar noch gegenwärtig in den Volksliedern nachweisen, denn diese zeigen denselben Rhythmus, denselben Versbau, dieselbe Lautweise, und behandeln auch die gleichen Gegenstände. Der Wanderer kann daher die Romanzen, welche der mallorquinische Landmann unter den schattigen Hainen seiner Thäler erschallen lässt, mit geringen Abweichungen auch auf den Bergen Cataloniens singen hören.

Die Vermählung von Isabel de Castilla mit Don Fernando II. el Catolico war nicht blos ein tödtlicher Schlag für die aragonische Nation, sondern auch für die Sprache und Literatur Cataloniens. So wie der Hof der Neuvermählten in Castilla aufgeschlagen war, wurde die castilianische Sprache, deren Bedeutung mit dem Glanze der Waffenthaten, Entdeckungen, Eroberungen ungemein schnell wuchs, bald zur Hof-, Staats-, Schriftsteller- und Dichtersprache erhoben, und sie wurde nun auch von den Catalanern und Mallorquinern für den mündlichen und schriftlichen Verkehr angenommen, daher kam die Muttersprache beinahe gänzlich in Vergessenheit und verwandelte sich in einen verdorbenen Dialekt, dessen elegante Formen zerstört und dessen Accent entartet war.

Von Dichtern des 16. Jahrhundert seien erwähnt Juan Odon Gomis, ein Notar von Palma, und Perellós de Pachs. Ein ausgezeichnete Dichter ist Francesch Aulesa (Francisco de Oleza); seine zwei Hauptwerke sind: „Die Verachtung der Welt“ und „Die neue Kunst zu dichten“. Von ihm möge folgendes Gedicht Platz finden:

„Lo pensament, Die lo dolent,
 Obra lo pas A Satanas,
 Para entrar l ocupar,
 La fortaleza De la grandeza,
 Del cor huma Per co, germá,
 Tanca la porta Que no s'en porta
 Lo rich tresor, Que es en to cor.“

„Der Gedanke, welcher schlecht ist,
 Bahnt den Weg dem Satan,
 Um einzudringen und zu besetzen
 Die Burg der Grösse
 Des menschlichen Herzens; deshalb, Bruder,
 Sperre die Thüre zu, dass man nicht nehme
 Den reichen Schatz, welcher in Deinem Herzen wohnt.“

Noch wäre zu erwähnen: Miguel Ferrando Carcell, ein Weber, der ein moralisch-satirisches Gedicht herausgab, Jorge Miguel Alber und Gaspar Calaf, welche das Lob von Ramon Lull besangen; ferner des Mönches Benito Español und des Pedro Gomis, die verschiedene, dem Glauben gewidmete Lieder verfassten.

Aus dem 17. Jahrhundert sind Miguel Fernando Carcell, der eine didaktisch-religiöse Dichtung, und Rafael Bover, der uns lyrische Liebesgrüsse hinterliess, hervorzuheben; ferner Jaime Pujol, Pedro Antonio Bernat, Antonio de Veri, die mallorquinische Poesien herausgaben.

Die Dichter und Schriftsteller des 18. Jahrhunderts, dieser Periode des Verfaltes der mallorquinischen Sprache, sind unbedeutend, am meisten that sich noch Juan de Salas hervor, der lyrische Gedichte und ein Drama verfasste.

Martin Pont, ein Mönch, hinterliess lyrisch-religiöse und Alberto Burguny satirische Gedichte. Ueber diese ragen aber entschieden Sebastian Gelabert, welcher sich durch eine ausserordentliche Leichtigkeit im Improvisiren mallorquinischer Verse auszeichnete und Guillermo Roca y Seguí hervor; Letzterer schrieb viele lyrische, satirische und dramatische Gedichte, sowie Fabeln.

Die Blüthe der mallorquinischen Sprache war geschwunden und man konnte nur noch unter den Bauern, und selbst hier nur noch spärliche Reste der einst so blühenden heimischen Literatur finden, denn das castilianische Element war überall eingedrungen.

Da zeigte sich in der ersten Hälfte unseres Jahrhunderts unter den Schriftstellern Mallorca's wieder ein neuer Aufschwung, und es traten verschiedene Dichter auf, welche ihre Lieder in den beimathlichen Lauten anstimmten.

Vor Allem verdient Guillermo Roca, der Sohn jenes Guillermo Roca y Seguí, dessen wir unter den Schriftstellern des vorigen Jahrhunderts gedachten, genannt zu werden; er war Anwalt und hinterliess uns ziemlich beachtenswerthe satirische Gedichte. Tomas Aguiló y Cortes behandelte in seinen Liedern vorzüglich religiöse Gegenstände, er schrieb aber auch Fabeln und eine dramatische Composition in mallorquinischen Versen. José Togores, Vater des jetzigen Conde de Ayamans, Baron de Lloseta, verfasste lyrische Gedichte und ein Edelmann, Don José Dameto, wurde wegen seiner schönen castilianischen Gedichte bekannt.

Lyrische Gedichte stammen auch von Pedro Felio Perelló, während der Mönch Pedro Tomas Maya und der Anwalt Jaime Antonio Prohens in ihren Dichtungen satirische und Letzterer sogar burleske Gegenstände behandelten.

Alle diese Dichter schreiben das Mallorquinische so, wie es heutzutage gesprochen wird, selbst mit jenen Eigenthümlichkeiten, welche durch die Corruption der Jahrhunderte entstanden sind. Ebenso verfahren auch mehrere der jetzt lebenden Dichter, denn sie meinen, dass, wenn auch die mallorquinische Sprache eine Tochter der catalanischen sei, so sei sie doch eine emancipirte Tochter derselben und von grösserer Anmuth; sie würde daher nichts gewinnen, wenn man sie auf eine frühere Stufe der Entwicklung zurückführen wollte. Unter den Dichtern dieser Schule ragt am meisten Tomás Aguiló y Forteza hervor, den man mit vollem Rechte zu den bedeutendsten mallorquinischen Dichtern der neuesten Zeit zählt. Wir bringen von ihm folgendes Gedicht:

Reclosada á sa finestra
 Que dóna enfront des camí
 Tota sola guaita y plòra
 Sa Contessa de Vallric.

Angelehnt an das Fenster,
 Das auf die Strasse geht,
 Ganz allein schaut und weint
 Die Gräfin von Vallric.

Bé té que plorar quant pensa
 Qui encesa guerra civil
 De dól vesteix sas personas,
 I de sang rega 's pais.
 Cada dia heyá batallas,
 Heyá incendis cada nit,
 I es Conte es homo que sempre
 Cerca es lloc de mes perill.
 Pero encara major pena.
 Està covant dins son pit:
 Un mes fa que ni noticias
 Ha rebudas des seu fill:
 I era s' únic que tenia!
 L' estimava amb un ecéis,
 Que cent ańs de purgatori
 Per ell haguera sufrid.
 Un dia sabé son pare
 Que á pesar de s' odi antig
 Festetjaha sa germana
 D' un cap de s' altre partid;
 I ple de rabia paraulas
 Molt amargas li va dir,
 L' enjegá des seu castell,
 Fins y tot el malehi
 Sa Contessa en vá plorava,
 Ell en vá 's mostrá summis:
 De bronzo erà 's cór des Conte,
 De hronzo era y no cedi.
 Es fill abressá sa mara.
 Desesperad va partir;
 Ningú d' ell n' ha duitas novas,
 Ningú diu que l' haja vist.
 Mentras tant que sa Contessa
 Llament sucés tant trist;
 De sas tropas victoriosas
 Sent sa hulla y es trapitj.
 Ets uis plorosos s' axuga,
 Qu' ha de rebre son marit,
 I, mes qu' esserbó, temia
 Mostrarli qu' era infelis
 Cuant tots dos plegats estavan,
 I ell anava referir
 Sa batalla qu' ha gusñada,
 Entra un page que li diu:
 „Señor Conte, qu' hem de fer
 Des prisioners que tenim?“
 „Cap de Deu! quina pregunta!
 Sabeu cuants son?“ „Trenta cinch.“
 „Cercan trenta cinch ausinas,
 Cercaulas ran des camí,
 Anau allà 'ont venen còrdas,

Viel hat sie zu weinen, wenn sie hedenkt,
 Dass der enthrannte Bürgerkrieg
 Die Leute in Trauer kleidet
 Und Blut im Lande fliesst.
 Jeden Tag giebt es Schlachten,
 Jede Nacht giebt es Brände,
 Und der Graf ist ein Mann, welcher immer
 Den Ort der grössten Gefahr aufsucht.
 Aher noch ein grösserer Schmerz
 Brütet in ihrer Brust:
 Einen Monat ist es her, dass sie keine Nachrichten
 Von ihrem Sohn erhalten hat,
 Und es war der einzige, den sie hatte!
 Sie liebte ihn mit solcher Inbrunst,
 Dass hundert Jahre Fegfeuer
 Sie für ihn erlitten hätte.
 Eines Tags erfuhr sein Vater,
 Dass trotz des alten Hasses
 Er die Tochter liebe
 Von einem Führer der andern Partei;
 Und voll Zorn richtete er
 Sehr hittere Worte an ihn,
 Vertrieb ihn von seinem Schlosse
 Und verfluchte ihn sogar.
 Die Gräfin weinte vergehens,
 Er zeigte sich umsonst unterwürfig;
 Von Erz war das Herz des Grafen,
 Von Erz war es und gab nicht nach.
 Der Sohn umarmte die Mutter,
 Verzweifelt reiste er ab.
 Niemand hat von ihm Nachrichten gebracht,
 Niemand erklärt, ihn gesehen zu haben.
 Während die Gräfin
 Ueher ein so trauriges Ereigniss klagt,
 Hört sie der siegreichen Truppen
 Geschrei und Stampfen.
 Sie trocknet die weinenden Augen,
 Denn sie soll ihren Gemahl wiedersehen,
 Und mehr, als es zu sein, fürchtet sie
 Ihn zu zeigen, dass sie unglücklich ist.
 Als Beide zusammen waren
 Und er von der Schlacht erzählen wollte,
 Die er gewonnen hat,
 Tritt ein Page herein, der ihn fragt:
 „Herr Graf, was sollen wir mit den Gefangenen thun,
 Die wir in Händen haben?“
 „Haupt Gottes! Was für eine Frage!
 Wisset ihr, wie viel ihrer sind?“ „Fünfunddreissig“
 „Iolet fünfunddreissig Ketten,
 Holet sie dort in der Strasse;
 Gehet dahin, wo man Stricke verkauft

I compraune trenta cinch.“
 I mentras tant qu' axó deys
 Tira en terra uns cuants florins:
 No 's es page qui 'ls aplega,
 Qui 'ls splega 's es hochí.
 Sa Contessa tremolava,
 I girantse molt humil
 Digué: „Perdonauslos, Conte,
 Per amor des nostro fill.“
 „Sabem, señora, qu' á Judas
 No 'l perdoná Jesucrist?
 Sa Sort de Judas espera
 A tots es meus inimigs.“
 Des cap d' unas cusntas horsas,
 I un pòc entrads sa nit,
 Amb so Conte y sa Contessa
 Sopavan es seus amigs.
 Un d' ells estorsd esclama:
 „Gust de sang deixa aqvest vi!“
 Èts altres d' axò s' espantan,
 Es Conte d' axò s' en riu.
 Pero axuxi veu qu' un jove
 S'en entra sense permis,
 Davés ss taula s' acòsta,
 I señas li fs amb so dit.
 Amb ss cara tota blava,
 Escabayad, mal vestid,
 No creg qu' el pogués coneixe
 Ni sa mars qu' el parí.
 Callava com uns estatus
 Amb sa ms duya un vencis,
 I per tot es còll mostrava
 Señals de que ja ha servid.
 Devant aquella figura
 Ja totom s' estremordí:
 „Ningú tsstar res gosava
 Ningú tenis appetit.
 Esglasyds sa Contessa
 Tot duns perdè es sentids,
 I tremolant també es Conte
 Crída: „Qué cercas aqui?“
 „Qu' em compreu aquest dogal,
 Que js mes no 'l necessit,
 I en tendreu si altra vegads
 Feis penjar un altre fill.“

Und kauft deren fünfnddreissig.“
 Und während er dies sagte,
 Wirft er auf den Boden einige Gulden;
 Es ist nicht der Page, der sie aufhebt,
 Der sie aufhebt ist der Henker.
 Die Gräfin zitterte,
 Und mit demüthiger Gehärde
 Sagt sie: „Verzeiht ihnen, Graf,
 Aus Liebe zu unserem Sohne.“
 „Wisset Ihr nicht, Herrin, dass dem Judas
 Jesus Christns nicht verzieh?
 Das Loos des Judas
 Steht allen meinen Feinden bevor.“
 Nach einigen Stunden,
 Als die Nacht schon angebrochen war,
 Speisten der Graf und die Gräfin
 Mit ihren Freunden.
 Da ruft Einer von ihnen aus:
 „Blutgeschmack, lasst diesen Wein!“
 Die Anderen, welche dies hören, erschrecken,
 Der Graf lacht dsrüher.
 Aber alsbald sieht er, wie ein Jüngling
 Ohne Erlaubniss eintritt,
 Dem Tische sich nähert
 Und ihm mit dem Finger ein Zeichen giebt.
 Ganz blau im Gesichte,
 Mit wirren Haaren, schlecht angekleidet,
 Wird er, glaube ich, selbst von der Mutter,
 Die ihn gebar, nicht erkannt werden können.
 Er schwieg wie eine Statue,
 Einen Strick in der Hand tragend,
 Und an dem ganzen Halse zeigten
 Spuren, dass der Strick schon gedient hatte.
 Angesichts dieser Erscheinung
 Wurden Alle halb todt!
 Niemand wagte etwas zu geniessen,
 Niemand hatte Appetit.
 Die Gräfin, voll Entsetzen,
 Verlor sofort die Besinnung,
 Und gleichfalls zitternd ruft der Graf:
 „Was willst Du hier?“
 „Dass Ihr mir diesen Strick abkauft,
 Weil ich ihn nicht mehr gebrauche,
 Und Ihr ihn brauchen sollt, wenn Ihr ein andermal
 Einen andern Sobn hängen lasst.“

Dieselbe literarische Richtung verfolgt auch die geistreiche Dichterin Fräulein Manuela Herreros y Sorá, welche in ihren Dichtungen Tiefe des Gefühls, Zartheit im Ausdruck mit poetischen Gedanken vereinigt.

Das Mallorquinische ist gegenwärtig die Sprache der Poesie geworden, in der Prosa bedienen sich alle jetzigen mallorquinischen Schriftsteller des Castilianischen; nur bei Reden

oder sonstigen besonderen Anlässen geschieht es wohl zuweilen, dass man auch zum Mallorquinischen greift.

Auch der grösste moderne Schriftsteller, den die Mallorquiner besitzen und einer der bedeutendsten Spaniens, Don José María Quadrado, bedient sich nur ausnahmsweise der heimischen Mundart, so z. B. in einigen historischen Schriften.

Nachdem wir diese Schule der mallorquinischen Schriftsteller kennen gelernt haben, müssen wir uns auch mit der zweiten beschäftigen, welche die viel zahlreichere und maßgebendere ist. Sie verdankt der Neuzeit ihre Entstehung, seitdem die Nationalitätsphantome, die mehr oder minder allenthalben in unserem, leider noch so wenig kosmopolitischen Zeitalter auftauchten, sich geltend gemacht haben. Es bildete sich nämlich in Catalonien, Valencia und Mallorca ein Verein junger Schriftsteller, deren Streben war, die Mundart ihrer Heimath wieder zu beleben, die Orthographie derselben festzulegen und die einheitliche Sprache der drei Länder, wie sie in den Tagen ihres Glanzes beschaffen war, und wie sie auf Mallorca von den spanischen Eroberern, welche die Insel bevölkerten, gesprochen wurde, wieder herzustellen. Zu dem Ende nahmen sie sich die alten trefflichen Schriften, die bisher im Staube der Archive vergraben lagen, zum Muster, veröffentlichten die interessantesten Denkmäler dieser verschollenen Literaturepoche und sammelten unter den alten Landleuten die lieblichen Volkslieder, Sagen (Cuentos) und Ueberlieferungen, und überhaupt Alles, was sich noch von der alten Sprache rein erhalten hatte. Diese Bestrebungen haben zur Gründung des Consistorio de los Jochs florals in Barcelona Veranlassung gegeben, welches unter dem dichterischen Wahlspruch „Patria fides amor“ eine ganze Reihe von Gelehrten, Literaten und Dichtern vereinigt, deren Ausdauer und Talent bereits die schönsten Früchte hervorgebracht hat und auch für die Zukunft die glänzendsten Resultate erwarten lässt.

Ein Dutzend bedeutender Dichter vertreten gegenwärtig diese Schule. Vor Allen verdienen Geronimo (Geroni) Rosselló und Don Mariano Aguiló y Fuster genannt zu werden.

Ein ebenfalls bedeutender Dichter dieser Schule ist Miguel Victoriano Amer, dessen Gattin sich in derselben literarischen Schule durch poetische Erzeugnisse hervorgethan hat. Unter ihren vielen, theils religiösen, theils lyrischen Gedichten heben wir das Lied an ihre Tochter heraus.

A ma filla.

Qui 'm diria, ma filleta,
Vida de la meua vida.
Que dexarias mes brassos
I á nel cel te 'n pújarias!
Qui 'm diria, ma filleta,
Que del cel no tornarias
I que ab lo cor ple d' angosa
Ta mare al mon romandria!
Qui 'm diria, ma filleta,
Que mos ulls ja no 't veuriam
Ni entre l' ombra de la nit
Ni á la clara llum del dia!
Qui 'm diria, ma filleta,
Que sense tú 's tornaria
Lo mon estrela presó
Restant jo en ella captiva!
Ay! qui fos nubolet blau
Que a tota pressa s' enfla!
Jo per l' espay, filla meua,
Mes propet de tu estaria.
Qui fos lo pur blau del cel
O l' estrelleta que brillat

An meine Tochter.

Wer hätte mir gesagt, mein Töchterlein,
Leben meines Lebens,
Dass Du meine Arme verlassen
Und zum Himmel aufsteigen möchtest!
Wer hätte mir gesagt, mein Töchterlein,
Dass Du vom Himmel nicht zurückkehrtest
Und dass mit dem Herzen voll Betrübniß
Deine Mutter in der Welt bleiben würde!
Wer hätte mir gesagt, mein Töchterlein,
Dass meine Augen Dich nicht mehr sehen würden,
Weder im Schatten der Nacht,
Noch bei dem klaren Lichte des Tags!
Wer hätte mir gesagt, mein Töchterlein,
Dass ohne Dich die Welt sich verwandeln würde
In ein enges Gefängniß,
In dem ich gefangen bliebe?
Ach wäre ich dieses blaue Wölkchen,
Welches mit grösster Schnelligkeit emporsteigt!
Ich würde dann, meine Tochter, im Raume
Viel näher bei Dir sein.
Wäre ich das reine Blau des Himmels,
Oder das Sternchen, welches leuchtet!

Tal volta, filleta meua,
 Entre 'ls angels te veuria.
 Qui fos de la fló 'l perfum!
 Qui fos del cant l'armonia!
 Que es ben cert, filleta meua,
 Que al teu costat volaria.
 Qui fos l'angel de la guarda
 Que te feya companyia!
 Qui fos l'anima salvada
 I no l'anima captiva! . . .
 Aucellets, volau, volau,
 Volau y feis llarga via,
 I quant sereu molt amunt
 Sentireu gran melodia . . .
 Los ángelets son que cantan
 A la presència divina.
 Aucellets, cuytau, cuytau,
 Que jo 'us acompanyaria;
 Mas pus me faltan les ales
 Per aná á trobar ma filla,
 Mos missatgers vullau esser
 I digaulí de part mia . . .
 Digaulí que per mi prech
 I que 'm guart una cadira,
 Perque es l'anima salvada
 I jo l'anima captiva.

Manchmal, mein Töchterlein,
 Würde ich Dich unter den Engeln sehen.
 Wäre ich der Wohlgeruch der Blume!
 Wäre ich die Harmonie des Gesanges!
 Fürwahr, mein Töchterlein,
 Ich würde an Deine Seite fliegen.
 Wäre ich der Schutzengel,
 Der Dir Gesellschaft leistete!
 Wäre ich die erlöste Seele
 Und nicht die gefangene Seele! . . .
 Vögelein, flieget, flieget,
 Flieget und legt einen langen Weg zurück,
 Und wenn ihr sehr hoch hinauf gelangt seid,
 Werdet ihr eine grosse Melodie hören . . .
 Es sind die Engelchen, die
 In der Gegenwart Gottes singen.
 Vögelein, eilet, eilet,
 Ich möchte euch hinauf begleiten.
 Aber da mir die Flügel fehlen,
 Um meine Tochter aufzusuchen,
 Möget ihr meine Sendboten sein,
 Und saget ihr von meiner Seite . . .
 Saget ihr, dass sie für mich bete,
 Und dass sie mir einen Platz aufbewahre;
 Denn sie ist die erlöste Seele
 Und ich bin die gefangene Seele.

José Luis Pons beschliesst den Kranz der Hauptvertreter der repristinatorischen Schule, welche das Bestreben, die alte Sprache Mallorca's wieder herzustellen, am meisten und deutlichsten erkennen lassen. Die übrigen Dichter, die wir hier noch erwähnen wollen, verfolgen wohl dieselbe Richtung, aber nicht in einem so auffallenden Grade, wie die früheren.

Von diesen nennen wir zuerst Pedro de Alcantara Peña, einen der hervorragendsten mallorquinischen Dichter der Jetztzeit, von dem wir folgendes Gedicht hier wiedergeben.

La llágrima denera.

El sol es ardent y crema,
 Por có estan deserts los camps;
 Los llauradors dins las siges
 Tenen ja guardat son blat.
 Sols un pobre ab gran fatiga
 Travessa lo cami llarch
 La cullita de sa rota
 Lo salubre destrossá
 Deixà sa banaca a l' auba
 I a sos infants morts de fam
 Los digué: „Esperame un dia
 I al tornar vos duré pá.“

Jà trist à la vila arriba,
 Mes ¡ay! se troba aglaxat
 Que sas forces ha retudas
 Tant de temps sense menjar.

Die letzte Thräne.

Die Sonne ist glühend heiss und brennt,
 Deswegen sind die Felder wüst;
 Die Arbeiter haben schon in den Kornkammern
 Ihr Getreide aufbewahrt.
 Nur ein Armer schreitet mit grosser Mühe
 Den breiten Weg daher.
 Die Ernte seines Ackers
 Würde von den salzigen Dünsten zerstört.
 Bei Tagesanbruch verliess er seine Hütte
 Und sagte zu seinen verhungerten Kindern:
 „Wartet einen Tag auf mich,
 Und bei der Rückkehr werd' ich euch Brod bringen.“

Schon gelangt er traurig an die Ortschaft,
 Aber ach! er fühlt sich ermattet,
 Denn seine Kräfte sind erschöpft
 Durch die lange Zeit, in der er ohne Nahrung blieb.

A la entrada de la vila
 Una creu de pedra hi há;
 I ab fervor passant la mira,
 Sos ulls envers ella alsant.
 „Senyor,“ diu, „pohre morireu
 Dalt de la creu enclavat;
 Vostre voluntad se fasse
 Pare sou demos infants!“

- * Al primer portal suplica:
 „Feyme nn poch de caritat.“ —
 „Deu vos fasse bé,“ contestan;
 I las portas van tancant.
 Descubreix rica posada;
 „Allá,“ diu, „m' atenyarán!“
 I els cans de hou el rebutjan
 Cuant es prop já del portal.
 De porte en porte demana,
 Mes son crichs tots els vilans,
 I de llurs casas l' enjegan
 Injuriant sos cabells blancs.

Perduda ja l' esperança
 Deixa lo poble cansat
 I quant á la creu arriba
 Sent qu' entorn l' hi va son cap.
 Ah ulls mortals la creu mira
 Resignat a Deu clamant:
 „Senyor, mixt sigle de penas
 I no 'm véreu plorar may!“
 I una llàgrima que crema
 De sos ulls a terra cau;
 Mse el sol ardent la seca
 I al alt cel puja son baf.

Guillermo Forteza und Gabriel Maura haben ebenfalls hübsche Gedichte verfasst. Von Letzterem wählen wir folgendes Lied aus, weil es zu denen gehört, welche uns ein Stück echten mallorquinischen Lebens vor die Seele führen.

L' espigolera.

Diguem tú, la dels ulls negres,
 La dell rehosillo blanc,
 La del giponet de saya,
 La dels gonellons rallats:
 Diguem tú, la que t' aixecas
 Ab los aucells tos germans,
 Tú, que à l' aubada à la Verge
 Li dius „bon dia“ y „bon any“;
 Tú, que com ells la volada.
 La volada prens cantant,
 Corrent à cercar espigues
 Axi com ells cercan grans;

Beim Eingang in die Ortschaft
 Befindet sich ein steinernes Kreuz,
 Und vorüberschreitend blickt er es mit Inbrunst an,
 Die Augen zu ihm erhebend.
 „Herr!“ sagt er, „Du starbst arm,
 Hoch an das Kreuz geschlagen;
 Dein Wille geschehe,
 Sei ein Vater meiner Kinder!“

An der ersten Thüre bittet er:
 „Gebet mir ein kleines Almosen!“ —
 „Dass Gott Dir helfe,“ antwortet man;
 Und die Thüren schliessen sich.
 Er entdeckt ein reiches Haus;
 Da sagt er: „Man wird mich unterstützen!“
 Und die Fleischerhunde vertreiben ihn,
 Als er schon in der Nähe des Thores ist.
 Von Thür zu Thür bittet er,
 Aber geizig sind alle Bewohner,
 Und von ihren Häusern weisen sie ihn weg,
 Seine weissen Haare beschimpfend.

Mit vernichteter Hoffnung
 Verlässt er erschöpft die Ortschaft,
 Und als er zu dem Kreuze kommt,
 Fühlt er, dass sein Kopf schwindelt.
 Mit sterbenden Augen blickt er das Kreuz an
 Und ruft ergehen zu Gott:
 „Herr, ein halbes Jahrhundert,
 Und Du sahst mich nie weinen!“
 Und eine hrennende Thrine
 Fällt aus seinen Augen zur Erde;
 Aber die brennende Sonne trocknet sie,
 Und zum hohen Himmel steigt ihr Dunst empor.

Die Aehrenleserin.

Sage mir, Du mit den schwarzen Augen,
 Du mit dem weissen Rebosillo,
 Mit dem Mieder von Sarja
 Und mit dem gestreiften Rock;
 Sag mir, die Du aufstehst
 Mit den Vögeln, Deinen Brüdern,
 Die Du bei Tagesanbruch der Jungfrau
 „Guten Tag“ und „Gutes Jahr“ sagst;
 Die Du, wie sie, den Flug,
 Den Flug singend nimmst,
 Wenn Du läufst, Aehren zu suchen,
 Wie sie Körner suchen;

Tú, que veus lo que no veuen
 Los segadors esburbats,
 Tu que possas dins ta falda
 Lo que los fuig de sas mans:
 Digueu tú, l' espigolera,
 Si volrás espigolar
 Lo camp del meu cor, fa estona
 Segat per los desenganys?

Tú no deus tenir, la bella,
 No deus tenir mes afany
 Que fer mes grossa maynada
 Que tes amigues no fan.
 Tú no deus tenir, la nina,
 Nes desitj que 'l de descans
 I de traure un rebosillo
 Cuant les altres lo trauràn.
 Tú no deus veure en tos somnis
 Mes qu' uns hotons esmallats,
 Una creu de pedres verdes
 Damunt gipó satinat.
 Faldetes color de rosa
 Capell de paume enflocat,
 I que 'l dia de Sant Jacme
 Balles la primera al ball,
 Digueu donçs, l' espigolera
 Si volrás espigolar
 Lo camp del meu cor, ont xorda
 Del vent del desitx lo bram.

Semblem que vius, pajeseta,
 Dias de goig y de pau;
 Les festes vas à l' esgleya,
 Los altres dias al camp.
 Semblem que dejorn anyoras
 Les vet-les de lluna y embat
 Que passes á damunt l' era
 Ab tes amigues folgant,
 Semblem que cuant ellas ballan
 Ab los missatges cansats,
 Cuant mateixes y copèds
 Sonas ferint ab dos machs;
 Cuant les cantas ab veu dolça
 Les cançons del temps passat:
 Ton cor aixambla ses alas
 D'un cel d' amor per l' espay.
 Digueu dolça espigolera
 Si volrás espigolar
 Lo meu cor: que no grellasin
 Les espignes dins lo fanch!
 ¿Perqué fins el pit acalas
 Hermosa nina ton cap?

Die Du erblickst, was
 Die nachlässigen Schnitter nicht sehen,
 Und in Deinen Rockschoos birgst,
 Was hier Deinen Händen entfällt.
 Sag mir, Aehrenleserin,
 Willst Du nicht lesen.
 Auf dem Felde meines Herzens, das schon seit lange
 Von den Enttäuschungen geschnitten wurde?

Du sollst, o Holde,
 Du sollst keine andere Sorge haben,
 Denn die, Dein Bündel grösser zu machen,
 Als es Deine Freundinnen machen.
 Du sollst, Kind,
 Kein anderes Verlangen haben, als Dich auszuruhen
 Und einen Rebosillo zu bekommen,
 Wenn die Andern ihn bekommen.
 Du sollst in Deinen Träumen
 Lauter emailirte Knöpfe sehen,
 Ein Kreuz von grünen Steinen,
 Auch eine satinirte Jacke,
 Einen rosenfarhigen Rock,
 Einen Palmenhut mit Schleifen,
 Und dass Du am Tage von Sankt Jakob
 Die Primers (Eröffnungstanz) auf dem Balle tanzt.
 Sage mir also, Aehrenleserin,
 Ob Du auf dem Feld meines Herzens lesen willst,
 Wo das Sausen
 Des Windes das Verlangen übertäut.

Es scheint mir, dass Du, junge Bäuerin,
 Tage der Freude und des Friedens verlebst;
 Die Feiertage gebst Du zur Kirche,
 Die andern Tage auf das Feld.
 Es scheint mir, dass Du früh
 Die Mondschein- und Brisennächte herbeisehnst,
 Die Du auf der Tenne verbringst,
 Dich mit Deinen Freundinnen unterhaltend.
 Es scheint mir, dass wenn sie tanzen
 Mit den ermüdeten Burschen,
 Wenn Du bei den Mateixes und Copèds (Tänze)
 Spielst mit den Schlägen von zwei Steinen,
 Wenn Du ihnen mit süsser Stimme
 Die Lieder vergangener Zeiten vorsingst:
 Dein Herz seine Flügel
 In dem Raume eines Himmels der Liebe entfaltet.
 Sage mir, süsse Aehrenleserin,
 Ob Du auf meinem Herzen
 Lesen wollen wirst,
 Damit die Aehren nicht in den Koth treiben!
 Warum senkst Du zur Brust
 Den Kopf, schönes Mädchen?

¿Perqué tes galtes se tinyen
 Del viu color de la sanch?
 ¿Perqué una llàgrima baixa
 De tos ulls espirejants?
 ¿Perqué de ton capell besas
 Est sech clavell desfullat?
 Diguem tendre espigolera
 Si lo goig no coneigs ja,
 Si d' esta flor dins lo calzer
 Tots los plers hi tens guardats.
 Si al partir cap à la guerra
 Aquell jove lát va dar.
 Aquell jove ab qui tu enavas
 Ab los dits entrunyellats . . .
 ¡Ton plor diu, espigolera,
 Que sas gloses sols cantar,
 Que sola à ell veus en tos somnis
 Que sens ell may tindrás pau!
 Ton plor din, espigolera,
 Que de mon cor dins lo camp
 No hi sols collir les espigues
 Puix son pocas y entre carts . . .!

Von Bartolomé Ferra, der Dichter und bildender Künstler zugleich und namentlich im technischen Zeichen sehr tüchtig ist, wollen wir zur Abwechselung eines seiner satirischen Gedichte hier folgen lassen.

La veritat.

Tench, ja fa estona,
 Un cayre flach
 I es que fent glosas
 Me huit es cap:
 No pint floretas
 D' anemorats,
 No fas cap oda
 An es Gregal,
 Sa paya enrera,
 Vaix an es grà,
 I sens respectea
 Al que dirán,
 Sens comanarme
 A Deu ni Sant,
 Una à s' encruya
 S' altre en es may,
 Agaf sa ploma
 Tris trás, tris trás,
 I dich, en plata,
 La veritat.

Moltes vegadas
 M' be preguntat;
 ¿Quin hé puch treurer

Die Wahrheit.

Ich habe schon seit langer Zeit,
 Eine schwache Seite,
 Die nämlich, mir durch Glossenmachen
 Den Kopf zu leeren.
 Ich male nicht die Klagen
 Der Verliebten,
 Ich mache keine Oden
 An den Südostwind,
 Das Stroh bei Seite lassend
 Gehe ich an's Getreide,
 Und ohne zu berücksichtigen,
 Was man dazu sagen wird,
 Ohne mich Gott oder den Heiligen
 Anzuempfehlen,
 Einer sei der Amhos,
 Der Andere der Hammer,
 Nehme ich die Feder,
 Ritsch ratsch, ritsch ratsch.
 Und sage ohne Umschweife
 Die Wahrheit.

Viele Male
 Habe ich mich gefragt:
 Welchen Vortheil kann ich erzielen

De criticar
 Misèris, vicis
 Molt arrelats
 I costums veyas
 Mes que es pastar?
 Si el mon es farsa
 Si và girat,
 ¿Un fuy de glosas
 L' edresserí?
 Es qui se creguin
 Que los retrat
 No m' podran veurer . . .
 ¿I axó que hi fà?
 Toca, à qui toca,
 Cau es qui cau,
 He de dí, en plata,
 La veritat.

Llops me roegan
 Sols en pensar
 Que' mb ponos fuyos
 I ferfelans
 Fonan ses donas
 Un dineral,
 I se desfressan
 Cada girant
 I' par qui sigan
 De qui ha dalt.
 I n' se casan
 Emb un bon Jan
 Ni pà ni pasta
 Hi ha que los bast . . .
 Moltas d' aquestas
 Dinés contats,
 Dins un hospici
 Solan parar
 Axò es, en plata,
 La veritat.

Estich dins brasas
 En venre n' tants
 Qui se passetjan
 Barret ben alt,
 Qui los fà nosa
 Tot per passar,
 I si tornassen
 Lo mal guañat,
 En romandrian
 La major part
 Sens pala, forca
 Ni 'hont ventar.

Durch das Kritisiren
 Elender Laster
 Und tief eingewurzelter
 Alter Sitten,
 Die älter sind als das Brodkneten?
 Wenn die Welt eine Posse ist,
 Wenn sie verdreht geht,
 Wird ein Blatt Glossen
 Sie wieder aufrichten?
 Diejenigen, welche ihr Abbild
 Darin zu sehen glauben,
 Werden mich nicht leiden können . . .
 Aber was liegt daran?
 Treffe, wen es trifft,
 Falle, wer falle;
 Ich muss ohne Umschweife
 Die Wahrheit sagen.

Wölfe benagen mich,
 Wenn ich bedenke,
 Dass für Flitter
 Und Putz
 Die Frauen
 Ein Capital ansgeben,
 Und Kleider wechseln
 Bei jedem Mondeswechsel,
 Und scheinen zu sein
 Personen von hohem Rang.
 Und wenn sie sich
 Mit einem guten Johann verheirathen,
 Weder Brod noch Pastete,
 Nichts giebt es, was ihnen genügte . . .
 Viele von ihnen —
 Das ist ausgemacht —
 Pflegen in einem Hospiz
 Zu endigen;
 Das ist ohne Umschweife
 Die Wahrheit.

Ich stecke in glühenden Kohlen,
 Wenn ich so Viele sehe,
 Welche einherstolziren,
 Die Kappe weit hinauf,
 Welche Alles belästigt,
 Wie sie auch gehen,
 Und wenn sie zurückerstatteten,
 Was sie auf schlechte Weise verdient haben,
 Würden die meisten
 Bleiben
 Ohne Schaufel und Gabel
 Und ohne Stätte, wo sie das Getreide worfeln.

Jo 'n sé de pobres
 Que hu han suat,
 I tal vegada
 Moran de fam . . .
 Vet — aqui perque
 No puch callar
 I dich, en plata,
 La veritat.

Pert sa xaveta
 Quant sept contar
 Que es qui solian
 Anar cada any
 A sa Font Santa
 O ran de mar
 Duguent un covò
 Devant, devant,
 Per fer un pobre
 Pa 'n caritat,
 Ars en carruatje,
 Per pa y per sal,
 A sas casetas
 Van à folgar,
 I estan de deutes
 Ben ofegats . . .
 Per hé que digan
 Fá mala sanch.
 Axó es, en plata,
 La veritat.

Tenchs dins s' oreya
 Es cuch malaít
 De sentir cridas
 De libertat;
 Ea qui la venan
 Son ets esclaus,
 I es qui la compran
 ¡Que tal serán!
 Una y ets altres
 Van uia tapats
 No tenen eyme,
 Ni creurán may
 Que son a' escala
 D' encortinar;
 Que cerquen llana
 I los tondrán;
 Ni hi ha qui 'ls trega
 Es gat des sach
 Axo es, en plata
 La veritat.

Ich kenne Arme,
 Die geschwitzt haben
 Und hisweilen
 Vor Hunger sterben . . .
 Das ist der Grund,
 Weshalb ich nicht schweigen kann.
 Und ich sage ohne Umschweife
 Die Wahrheit.

Ich verliere den Verstand,
 Wenn ich erzählen höre,
 Dass Diejenigen, welche
 Jedes Jahr
 Nach Font santa (Ausflugsort bei Palma)
 Oder an das Meeresufer wanderten,
 Indem sie einen Korb
 Voran, voran tragen,
 Um eine kärgliche
 Mahlzeit zu halten,
 Jetzt sich im Wagen,
 Jeden Augenblick,
 In ihre Landhäuser
 Zur Unterhaltung hegeben
 Und von Schulden
 Fast erdrückt sind . . .
 Obwohl man sagt,
 Das macht hohes Blut:
 Das ist ohne Umschweife
 Die Wahrheit.

Ich habe im Ohr
 Den kranken Wurm,
 Geschrei nach Freiheit
 Zu hören;
 Diejenigen, welche sie verkaufen,
 Sind die Sklaven,
 Und die, welche sie kaufen,
 Was werden denn die sein?
 Die Einen wie die Andern
 Gehen mit verbundenen Augen,
 Sie haben kein Verständniss
 Und hegen den Glauben,
 Dass sie die Leiter sind
 Zum Tapeziren,
 Dass sie Wolle suchen,
 Während man sie scheeren wird;
 Und es findet sich Niemand, der
 Die Katze aus dem Sacke nimmt.
 Das ist ohne Umschweife
 Die Wahrheit.

Sé que, tal volta	Ich weiss, dass vielleicht
Cualcn 'm dirá:	Mir Jemand sagen wird,
Que tots ets homos	Dass wir Menschen alle
Som fíys d'Adam,	Adam's Söhne sind,
Que veim sa busque	Welche den Splitter
Dins s' uí veynat	In des Nächsten Auge sehen,
I dins es nostro	Und in dem unsrigen
Hi ha un lleñam;	Befindet sich ein Balken;
Que som de terra	Dass wir von Erde sind,
Qu' es milló cau,	Dass dies der beste Gruss ist,
Que ningu 's troba	Dass Niemand sich findet
Sense pecat . . .	Ohne Sünde . . .
I jo dich sempre	Und ich sage immer,
Que si servam	Dass, wenn wir die Lampe
Es llum dret, s' oli	Gerade halten, das Oel
No 's vesserà.	Nicht überlaufen wird.
I emb aquest géni	Und in diesem Sinne
M' han d' enterrar;	Soll man mich begraben,
Diguent en plata	Der ich ohne Umschweife
La veritat.	Die Wahrheit sage.

Schliesslich wollen wir noch auf Tomas Forteza und die Dichterin Doña Margarita Caimari de Bauló aufmerksam machen. Von dem Ersteren theilen wir das schöne Lobgedicht auf die geliebte Heimath, die paradiesische Insel Mallorca mit.

Mallorca.

Quant de les altes montanyes
 Los cims blanquejen de neu,
 També les planes blanquejen
 Ab la flor dels ametlers.
 Cau la flor demunt la bruya
 Qu' abaix de los arbres creix,
 Pintada de vert la terra,
 Brufada de grans d' argent;
 D' esperansa y de puresa
 Ne rumbeja hermos mantell.
 Bella terra n' es Mallorca
 Qu' es Mallorca rich verger.

Vé lo Maig; ah les espigues
 Tornen d' or los sementers,
 Grat remor fan ses onades
 Quant se hesen ab lo vent.
 Llón la fals, y entorn de l' era
 Al cel pugen los garbers,
 Trota l' eugs, cruix la palla.
 Gloses cante 'l pareller,
 L' aire s' umpl' de polsaguera
 De blat s' umplen los graners.
 Bella terra n' es Mallorca
 Qu' es Mallorca rich verger.

Mallorca.

Wenn die Wipfel der hohen Gehirge
 Vom Schnee erglänzen,
 Sind auch die Ebenen in Weiss gekleidet
 Von den Blüten des Mandelbaumes.
 Fallt die Blüthe auf den Rasen,
 Welcher unter den Bäumen sprosst,
 So prangt die grünende
 Und mit Silberkörnchen bestreute Erde
 In einem herrlichen Mantel
 Von Hoffnung und Reinheit.
 Ein schönes Land ist Mallorca,
 Denn Mallorca ist ein reicher Garten.

Kommt der Mai, so verwandeln sich durch die Aehren
 Die Saattfelder in Gold;
 Ein wonniges Geräusch machen die Wogen (der Saaten),
 Wenn sie mit dem Winde kosen;
 Es erglänzt die Sichel, und rings um die Tenne
 Steigen die Garbenhaufen gen Himmel,
 Dahin trahet die Stute, das Stroh rauscht,
 Lieder singt der Parelle,
 Die Luft erfüllen Staubwolken,
 Mit Getreide füllen sich die Scheneren.
 Ein schönes Land ist Mallorca,
 Denn Mallorca ist ein reicher Garten.

Si l'estiu roba á la rota
 Sa verdor y sos jnyells,
 Negreant de rehims la vinya
 Te ajagudes sas sarments.
 Los fadrins á les al-totes
 Los beraten los cistells,
 Mentres duen portadores
 Riuen, ballen juganers
 Dins el cup in mnst regala,
 Lo vi hull dins lo celler.
 Bella terra n' es Mallorca
 Qu' es Mallorca rich verger.

A dnl toquen les campanes,
 In camp de dnl se revest,
 A solades cau l' nliua
 Endolant tots los reguers;
 Afanyades culliduras
 L' apelluquen hen rebent;
 L' aygua bull dins la caldera,
 Lo front' xuga el tafoner,
 Roda l' truy, la prensa gisca
 Rajja l' oli en los cubells.
 Bella terra n' es Mallorca
 Qu' es Mallorca rich verger.

L' auba riu: ses fulles badent
 Lliris, roses y clavells;
 Remorejen les abelles
 En llur calze mel beguent;
 Lo goret la reya solea
 Trenca el cavech los terrers;
 Naix la Lluna; lluny reasonna
 L' esqueleta dels anyells,
 Del pastnr la dnlsa gaita
 La handola del jovent.
 Bella terra n' es Mallorca
 Qu' es Mallorca rich verger.

Dalt del cim lo pi s' oreja,
 Baix del cim lns olivers,
 De la penya hrolla l' aygua
 Omplint l' horta de fruits bells,
 En los boschs naixen alsines,
 En los plans arhres fruyters,
 En la vall llargues rengleres,
 D' olrosns tarnggers;
 I 'n lns horts palmera airosa
 Sns ventalls vinclant al vent
 Bella terra n' es Mallorca
 Qu' es Mallorca rich verger.

Wenn der Sommer den Feldern
 Ihr Grün und ihren Schmuck raht,
 Schwärzen sich die Reben vnn Trauben
 An den niederhängenden Ranken.
 Die Burschen nehmen den Mädchen
 Die Körbe ab;
 Während sie Portadnras tragen,
 Schäckern sie und tanzen lustig;
 In den Bottich fliesst der Must,
 Der Wein gährt im Keller.
 Ein schönes Land ist Mallorca,
 Denn Mallorca ist ein reicher Garten.

Zur Trauer läuten die Glocken,
 In Trauer kleidet sich das Land,
 In Schichten fällt die Olive herab,
 Alle Gräben schwärzend;
 Emsige Sammlerinnen
 Heimsen sie schleunigst ein;
 Im Kessel siedet das Wasser,
 Die Stirn trocknet sich der Tafoner,
 Die Mühle dreht sich, die Presse ächzt,
 Und das Oel fliesst in die Becken.
 Ein schönes Land ist Mallorca,
 Denn Mallorca ist ein reicher Garten.

Der Morgen lacht, es öffnen ihre Blätter
 Die Lilien, die Rosen und die Nelken;
 Die Bienen summen und trinken
 Aus deren Kelchen den Honig;
 Den Acker furcht die Pflugschar,
 Die Hacke zerstückelt die Schollen;
 Der Mond geht auf, weithin erschallt
 Das Glöcklein der Lämmer,
 Des Hirten süßer Dudelsack
 Und die Mandoline des Jünglings.
 Ein schönes Land ist Mallorca,
 Denn Mallorca ist ein reicher Garten.

Oben auf der Höh' wiegt sich in der Luft die Pinie,
 Am Fusse der Höh' der Oelbaum;
 Dem Felsen entströmt das Wasser
 Und füllt die Obstgärten mit lieblichen Früchten,
 In den Wäldern wachsen Eichen,
 In den Ebenen Fruchthäume,
 In dem Thale ausgedehnte Reihen
 Wohlriechender Orangenhäume,
 Und in den Gärten lässt die luftige Palme
 Ihre Wedel im Winde spielen
 Ein schönes Land ist Mallorca,
 Denn Mallorca ist ein reicher Garten.

Ay! Mallorca el eòr m' eneises:
 Ab ton blau del eel tan bell,
 Ah te platjes remoroses,
 Qu' eseomou l' amhat lleuger,
 Ah les flors de tes praderes,
 Ah lo cant de los aucells,
 De lo cel é el paradís
 Pera mi semblança n' ets;
 Ay! Mallorca, si te deixo
 De anyorança moriré.
 Bella terra n' es Mallorca,
 Qu' es Mallorca rieh verger.

Ach Mallorca, du entzückst mein Herz
 Mit dem so schönen Blau deines Himmels,
 Mit deinen rausehenden Ufern,
 Welche die leichte Brise wehget,
 Mit den Blumen deiner Wiesen,
 Mit dem Gesang deiner Vögel;
 Des Himmels und des Paradieses
 Abbild bist du für mich!
 Aeh Mallorea, wenn ich dich verlasse
 Werde ich vor Heimweh sterben.
 Ein schönes Land ist Mallorca,
 Denn Mallorca ist ein reicher Garten.

Ausser den bisher besprochenen Dichtern könnte man noch manche andere anführen; wir haben uns jedoch begnügt die zu nennen, die in Folge ihrer Begabung und ihrer Fruchtbarkeit besonderes Ansehen erlangt haben. — Im Vorstehenden versuchten wir, die allmähliche Entwicklung, die Blüthe und den Verfall der mallorquinischen Sprache und Literatur, sowie das Wiederaufblühen derselben in zwei verschiedenen Schulen darzustellen; es dürfte hier der richtige Platz sein, dem Charakter der Sprache noch einige Worte zu widmen. Die mallorquinische Mundart ist besonders reich an einsilbigen Wörtern, so dass es sogar möglich ist, ganze Compositionen zu schreiben, die nur aus solchen bestehen. Der hohe Grad von Kraft und Ausdruck, welchen dieser Reichthum an einsilbigen Wörtern der Sprache giebt, zählt zu ihren besten Eigenschaften. Auch ist der mallorquinische Accent viel weicher als der catalanische. Die heutige mallorquinische Sprache bietet auf der Insel je nach den verschiedenen Ortschaften mannigfache Unterschiede dar. In dem gebirgigen, den ganzen nordwestlichen Küstenstrich einnehmenden Theil der Insel hat sich der catalanische Accent mehr erhalten als in der Ebene, was ohne Zweifel daher rührt, dass die ersteren Gegenden dem Festlande näher liegen. In Soller lauten z. B. die Vocale ganz so wie in Catalonien, und in Pollenza haben sich die Artikel la, las oder les, et, dels etc. des Catalanischen erhalten, an deren Stelle sonst überall auf Mallorca in Folge einer unbegreiflichen, unschön klingenden Corruption die Artikel sa, sas, es, des etc. getreten sind, die überdies noch sehr häufig zu einer heillosen Verwirrung mit dem Pronomen possessivum Veranlassung geben. Darin liegt auch einer der wichtigsten Unterschiede zwischen den beiden Schriftstellerschulen Mallorca's, indem sich die dem jetzigen Sprachgebrauche huldigende an die mallorquinischen, die repristinatorische aber an die catalanischen Artikel hält.

Nach dieser Bemerkung über die Sprache der Mallorquiner möge hier eine kleine Sammlung von Sprüchwörtern Platz finden; denn diese haben ebensowohl ein sprachliches Interesse, wie sie auch einen Beitrag zur richtigen Erkenntniss des Nationalgenius der Bevölkerung liefern.

Un gri tot sol no fá estiu.
 Moltes moscas matan un àse.
 A àse encaràd, dexàulo passar.
 Aueell vey es mal d'engabiar.
 Dos galls a un galliner no hi cantan hé.
 Qui fá un oovo en fá eent.
 El bòn pastor ton y no esèorxa.
 Criàu còrps y vos treuràn ets uys.
 Des mentir non pagan déume.
 Infant y cà coneix qui bé li fá.
 Mes fá el qui vòl que el qui pòt.
 Mes àh un àse a cà seua que cònt sabis à càsa
 d'àltri.
 Molts d'àses hey hà en es mercat qui se assemblan.

Eine einzige Grille macht keinen Sommer.
 Viele Fliegen tödten einen Esel.
 Einen störrischen Esel lässt vorübergehen.
 Ein alter Vogel ist schwer in den Käfig einzusperren.
 Zwei Hähne auf einem Hühnerhof krähen nicht gut.
 Wer einen Korb maecht, maecht auch hundert.
 Der gute Hirt scheert, aber schindet nicht.
 Zieht Rahen auf und sie werden eueh die Augen aushäken.
 Vom Lügen zählt man keine Zehnten.
 Kind und Hund erkennen, wer ihnen Gutes thut.
 Mehr thut der, weleher will, als der, weleher kann.
 Mehr weiss ein Esel zu Haus, als hundert Gelehrte
 im Hause Anderer.
 Es giebt auf dem Markte viele Esel, die sich gleichen.

Quand Déu vòl, en tot vent plou.
Qui vòl bistia sense vici que vaya à péu.

Qui vòl es bessó que rompa sa mella.
Somada qui plau no pesa.
Tant estreñen sa gàrba que se romp es vencis.
Vàl mes engiñy que fórsa.
Un sac buyt no se serva.
Si has de prendre consej, prenlo del vey.
Sàs cosas atropelladas no surteu acertadas.
Qui no vòl còm pòt, no pòt còm vòl.
Qui fuig de Déu corre debàdas.
Primer es sa obligació que sa devoció.
Auveya de molts llop la se menja.

Clàu d'or òbrj quálsevòl pañy.
Es saber no ocupa lloch.
Férro en férro no sàlda.
Hàbit no fà múnja ni mussa canónge.

Hey bà més dias que llangonissas.
llonra y profit no càben dins un bolsic.
La diligéncia es la mara de la ventura.
La experiéncia es la mara de la ciencia.
Lo que pòts fer tú no heu encomànas a ningú.

Mal camí pasarlo prest.
Maláya es mestre qui diu mal des seu ofici.
Mantell ò capa tot bo tapa.
Miret es teu gep y no mires el dels altres.
Muda es llop sas dents, pero no es pensaments.
Noy hà mes màl sord que el qui no vòl escoltar.

Pòc cocèrt a una casa esca de renòu.

Qui esta bé que no's mòga.
Qui fà bé al comú non fà à ningú.
Un ràt qui no té sino un foràt prest es agafàt.

Wenn Gott will, regnet es bei jedem Winde.
Wer Reitthiere ohne Untugenden haben will, der gehe zu Fuss.

Wer die Mandel essen will, muss die Schale zerbrechen.
Die Bürde, die einem gefällt, beschwert nicht.
Schnürt man das Bündel zu stark, so reißt der Strick.
Geschicklichkeit ist mehr werth, als Kraft.
Ein leerer Sack steht nicht.
Wenn Du Rath brauchst, nimm ihn von Greisen.
Uebereilte Sachen haben schlechten Erfolg.
Wer nicht will wenn er kann, kann nicht wenn er will.
Wer vor Gott flieht, wird vergebens laufen.
Die Pflicht geht vor der Andacht.
Ein Schaf, welches Vielen gehört, wird vom Wolf gefressen.

Ein goldener Schlüssel öffnet jedes Schloss.
Das Wissen nimmt keinen Raum ein.
Eisen und Eisen löthen sich nicht.
Das Kleid macht weder die Nonne, noch der Kragen den Domberrn.

Es giebt mehr Tage als Würste.
Ehre und Gewinn haben nicht in einer Tasche Platz.
Der Fleiss ist die Mutter des Glückes.
Die Erfahrung ist die Mutter der Wissenschaft.
Was Du selbst machen kannst, das lass keinen Anderen thun.

Einen schlechten Weg muss man schnell passiren.
Verächtlich ist der, welcher auf sein Handwerk schimpft.
Mantelchen oder Mantel, Alles deckt ihn.
Schau auf Deinen Buckel und nicht auf den der Andern.
Der Wolf wechselt die Zähne, aber nicht die Denknngsart.
Es giebt keinen schlimmeren Tauben als den, der nicht hören will.

Wenig Mittel in einem Haus sind der Köder zu Zwistigkeiten.

Wer gut steht, soll seinen Platz nicht wechseln.
Wer der Gemeinde Gutes thut, thut es Niemanden.
Eine Maus, die nur ein Astloch hat, ist bald ertappt.

Unterrichtswesen. Primärschulen. Höhere Bildungsanstalten.

In der Bildung steht Mallorca der Nachbarinsel Ibiza entschieden voran, und von Jahr zu Jahr vermindert sich die Zahl derjenigen, die keinen Unterricht im Lesen und Schreiben genossen haben.

Viele Leute sind im Stande, mehr oder minder gut das Castillanische und Mallorquinische zu schreiben und zu lesen; denn im Allgemeinen sind die Mallorquiner, welche des Schreibens und Lesens kundig sind, mit beiden Sprachen vertraut. Das Castillanische wird wenigstens von Allen als Schrift- und Unterrichtssprache gelernt; Niemand aber lernt allein Mallorquinisch lesen und schreiben. Im Jahre 1860 zählte man noch 179105 Männer und Frauen, die weder lesen noch schreiben konnten. Die Zahl ist in letzter Zeit bedeutend zurückgegangen.

Die Elementarschulen zerfallen in öffentliche und Privatschulen. Die öffentlichen Schulen werden entweder aus Gemeindemitteln oder aus dem Staatsschatze unterhalten. Die Privatschulen sind Unternehmungen von Personen, die weder von Seiten der Gemeinde noch vom Staate irgend eine Subvention beziehen. Die Schüler der Privatschulen haben dem Lehrer oder der Lehrerin ein feststehendes Unterrichtsgeld zu entrichten, die der öffentlichen Schulen dagegen erhalten, wenn sie arm sind, den Unterricht unentgeltlich; die übrigen sind zur Entrichtung eines nur sehr geringen Schulgeldes verpflichtet. In den meisten Schulen ist aber die Zahl der wirklich zahlenden Schüler eine verschwindend kleine, ja in vielen wird von keinem einzigen Schüler ein Unterrichtsgeld entrichtet, obwohl genug Schüler vorhanden sind, die nach der gesetzlichen Bestimmung durchaus nicht in die Klasse der Armen gehören. Das eingegangene Schulgeld gebührt den Lehrern oder Lehrerinnen neben ihrem Gehalte.

Der Primärunterricht auf der Insel ist eine Frucht der Neuzeit. Bis zum Jahre 1835 befand sich derselbe noch auf einer sehr niedrigen Stufe; die Ortschaften konnten sich glücklich preisen, welche einen Kloster- oder Weltgeistlichen in ihrer Mitte hatten, der den Knaben den nothdürftigsten Unterricht im Lesen, Schreiben, Rechnen, in der Sprachlehre und im Katechismus erteilen konnte. Ein solcher Unterricht war aber nicht blos im Allgemeinen unvollständig und schlecht geleitet, sondern er litt auch noch an dem Uebelstande, dass gleichzeitig die lateinische und spanische Sprache gelehrt wurde, und dass die Geistlichen die für die meisten Schüler nutzlose lateinische Sprache bevorzugten; die Mehrzahl der Kinder wurde daher mit dem Castilianischen nicht gehörig vertraut.

In der Stadt Palma bestanden wohl schon seit dem vorigen Jahrhundert drei Elementarschulen, welche als die ältesten dieser Art auf Mallorca und den Balearen überhaupt anzusehen sind. Jede war für 50 Schüler bestimmt; im Jahre 1807 zählten alle drei zusammen 157 Schüler.

Als man die Unzulänglichkeit dieser Schulen erkannte, wurde Unterrichtsfreiheit für die Lehranstalten eingeführt. Diese Einrichtung erwies sich als sehr segensreich; bis zum Jahre 1835 zählte man auf Mallorca nur 27 öffentliche Escuelas primarias, in den nächsten Jahren vermehrten sich dieselben jedoch bedeutend, und gegenwärtig zählt man schon 282 Primärschulen, sowohl öffentliche wie private, so dass auf etwa 750 Bewohner je eine Schule kommt.

Die Escuelas de Parvulos stammen erst aus neuerer Zeit; die erste wurde 1841 in Palma gegründet; sie sind zur Aufnahme von Kindern beiderlei Geschlechts, die noch nicht das 6. Jahr erreicht haben, bestimmt. Diese werden in den Anfangsgründen der Religion und andern Elementarfächern unterrichtet. Die Escuelas primarias de Niños und de Niñas werden von Knaben und Mädchen im Alter von 6—10 Jahren besucht, doch trifft man auch einzelne ältere Schüler. Die Unterrichtsgegenstände sind im Allgemeinen Katechismuskunde, die hl. Schrift, ferner Lesen, Schreiben, die Anfangsgründe der castilianischen Sprachlehre mit orthographischen Uebungen, Rechnen, die Belehrung über das gesetzliche Maafs- und Gewichtssystem; für Knaben kurze Unterweisung in der Agricultur, Industrie und im Handel, für Mädchen weibliche Handarbeiten. In manchen Primärschulen erstreckt sich der Unterricht auch auf die Anfangsgründe der Geographie und Geschichte von Spanien.

Anders verhält es sich mit den Privatschulen, von denen wir besonders das Colegio de la Crianza und das Colegio de Nuestra Señora de la Pureza besonders hervorheben wollen. Dieselben sind zur Erziehung junger Mädchen aus besseren Familien bestimmt, und es werden sowohl Internas, die im Hause leben, als Externas aufgenommen. Hier erhalten die Zöglinge ausser dem Primärunterricht noch Unterricht in Musik, Zeichnen und weiblichen Handarbeiten gegen entsprechende Vergütung.

Die Primärschulen beider Geschlechter zerfallen in zwei verschiedene Klassen, in die Escuelas elementales completas und Escuelas elementales incompletas. In den ersteren wird der ganze Elementarunterricht in der vorgeschriebenen Ausdehnung gegeben, die anderen erteilen denselben in beschränkterem Umfange. Die Schulen der letzteren Art dürfen nur in Dörfern unter 500 Ein-

wohnern bestehen, welchen die zum Unterhalte einer vollständigen Schule erforderlichen Mittel mangeln.

Die Escuelas de Adultos sind ebenfalls eine Schöpfung der Neuzeit, sie bestehen in Palma und anderen Orten und haben den Zweck, jungen Leuten von 14—25 Jahren in den Abendstunden, da sie den Tag über anderweitig beschäftigt sind, Gelegenheit zu geben, die Elementarkenntnisse sich anzuzeigen und Versäumtes oder Vergessenes nachzuholen.

Auch Privat-Adultos-Schulen sind in neuerer Zeit mehrfach aufgetaucht.

Seit 1868 hat man an verschiedenen Orten unentgeltliche abendliche Primärschulen für Männer und Frauen eingerichtet, welche treffliche Resultate ergeben haben.

Ein Frauenverein, dessen Hauptzweck der weibliche Unterricht bildet, unterhält 6 Abend-schulen sowohl für Mädchen wie für erwachsene Frauen. Derselbe Verein hat auch eine Sonntagsschule für weibliche Dienstmoten eingerichtet.

Trotz aller Fortschritte im Unterrichtswesen ist der Besuch der Elementarschulen auf Mallorca durchweg noch immer unverhältnissmäßig schwach.

Der Grund hiervon liegt auf dem Lande und auch in den grösseren Ortschaften darin, dass die Bauern ihre Kinder schon von frühester Jugend an zur Arbeit verwenden, damit sie gleich nach dem Maafse ihrer Kräfte zum Unterhalte der Familie beitragen. Ebenso verfahren in Palma und in den anderen grösseren Ortschaften die Handwerker und die Industriellen. Statt ihre Kinder in die Schulen zu schicken, beileien sie sich, dieselben so früh wie möglich ein Handwerk erlernen zu lassen, da sie es für zweckmäßiger und vortheilhafter halten, die Kinder für ihren Unterhalt statt für ihre geistige Ausbildung sorgen zu lassen, deren Vortheile sie bei der Unwissenheit, in der sie selbst aufgewachsen sind, nicht zu schätzen vermögen.

Nach diesen kurzen Angaben über den Elementarunterricht, wollen wir uns dem höheren Unterricht auf Mallorca zuwenden und auf seine allmähliche Entwicklung aus mittelalterlichen Verhältnissen zurückgehen. Bald nach der Eroberung der Insel im Jahre 1230 durch Jaime I. begründeten Dominikanermonche einige theologische Lehrkanzeln in dem von ihnen in Palma begründeten Kloster. Später errichtete man eine grammatische Schule und einen Lehrstuhl für Theologie. Der auch in schriftstellerischer Beziehung ausgezeichnete Ramon Lull errichtete mit Unterstützung des Königs Jaime III., dessen Seneschall er in seiner Jugend gewesen, in Miramar ein Collegium für den Unterricht in den orientalischen Sprachen und der Philosophie unter Leitung von Minoritenmönchen, und die Ueberlieferung erzählt, dass Lull auch in der Einsiedelung von Randa ein Collegium für den Unterricht in der Grammatik und einige Schulen für Lehrer gegründet habe. Mit dem glorreichen Märtyrertode Lull's gingen die beiden Schulen nicht zu Grunde, das Collegium von Randa hat bis auf unsere Tage fortgedauert. In neuester Zeit beschränkt sich aber der Unterricht im Collegium auf die lateinische Sprache und auf die sogenannten Humanitätsstudien.

Das Collegium von Miramar fing bald zu verfallen an, gegen das Ende des 15. und im Verlaufe des 16. Jahrhunderts hatte es viele ungünstige Wechselfälle zu bestehen, wodurch es öfters seiner ursprünglichen Bestimmung entfremdet wurde, bis es im Jahre 1601 der Priester Onofre Nebot von Philipp II. geschenkt erhielt. Damit wurde es abermals der Sitz gelehrter und frommer Eremiten, welche ihre Zeit und ihre Talente bis zu Anfang dieses Jahrhunderts, wo das Collegium zerstört wurde, dem Unterrichte der Jugend widmeten.

Ausser den von Lull gegründeten Schulen gab es auf Mallorca bis zum Beginn unseres Jahrhunderts noch verschiedene andere Schulen, darunter auch die von den Jurados des Königreichs Mallorca 1534 gegründete grammatische und, wie es scheint, lateinische Schule des Puig d'Inca. Auf dem Montesion de Porreras befand sich ebenfalls eine Unterrichtsanstalt, die 1680 mehr als 200 Schüler zählte und bis Ende der 30er Jahre unseres Jahrhunderts bestand.

Viel wichtiger, als diese in der Einsamkeit der Gebirge, an öden Gestaden oder auf den vereinzelt Kuppen der weiten Ebene gelegenen Collegien waren die in Palma selbst gegründeten Unterrichtsanstalten.

Ramon Lull war es wiederum, der den ersten Plan zu dem unter dem Namen Estudio general Luliano bekannten literarischen Institute in Palma entwarf. Diese Anstalt umfasste ver-

schiedene Unterrichtszweige, namentlich die klassischen und orientalischen Sprachen und erhielt in der Folge viele Privilegien und Schenkungen.

Nach der Ueberlieferung waren alle Lullischen Schulen nicht blos von der einheimischen Jugend, sondern selbst von Fremden stark besucht, denn sie genossen eines weit verbreiteten Rufes, theils wegen des Ansehens, in dem ihre Lehrer standen, theils wegen der glänzenden Beweise von umfangreichem und gründlichem Wissen, welche viele ihrer Schüler ablegten. Nur Eines fehlte, nämlich die Befugnis, akademische Grade verleihen zu dürfen, und um letztere zu erlangen, sahen sich die Mallorquiner zu ihrem Leidwesen genöthigt, trotz aller ihrer wissenschaftlichen Lehrstühle nach dem Festlande zu wandern.

Da die Klagen mit den von Jahr zu Jahr steigenden Bedürfnissen immer grösser wurden, wendete sich der Magnificos Jurados der Stadt und des Königreichs Mallorca an den König Fernando el Catolico mit der Bitte, ihren gerechten Forderungen Abhülfe zu verschaffen. Sie erhielten nun wirklich am 30. August 1483 die Erlaubniss, eine Universität oder das gesammte Studium der Wissenschaften und Künste (Estudio general) mit denselben Rechten, Ehren und Privilegien, deren sich die Universität von Lerida in Catalonien zu erfreuen hatte, gründen zu dürfen.

Eine Reihe von Schwierigkeiten bewirkten, dass die Anstalt sich über ein Jahrhundert lang nicht entwickeln konnte. 1561 wurden alle Lehrkanzeln in ein Gebäude nahe der Domkirche verlegt und Montesion dem Jesuitenorden übergeben, welcher in demselben sein erstes Collegium auf der Insel errichtete. In Folge der geänderten Verhältnisse und der geringen Einkünfte wurde die finanzielle Lage der Anstalt allmählich schlechter und sie gerieth nach und nach ganz in Verfall. Der politische Umschwung, der im Jahre 1820 in Spanien stattfand, vertrieb die Jesuiten, und die Universität beanspruchte ihre Rechte auf Montesion und die damit verbundenen Einkünfte. Aber erst im Jahre 1825 gelang es ihr, wieder in den früheren Besitz eingesetzt zu werden. Der Aufschwung, den die Universität in den nächstfolgenden Jahren nahm, war von keiner langen Dauer, schon 1829 wurde sie durch königl. Verordnung aufgehoben und in ein königl. Conciliarseminar umgewandelt, welches der Universität Cervera untergeordnet war.

Der zu enge Kreis der Unterrichtsgegenstände im Seminario und die unzulängliche Behandlungsweise derselben, sowie der Mangel an den nöthigen Mitteln zur Hebung und Verbesserung des Unterrichts, wie nicht minder das allgemein empfundene Bedürfniss nach einer vollständigeren Unterrichtsanstalt veranlassten schon im Jahre 1834 die Real Sociedad economica Mallorquina d'Amigos del Pais, die zu einer umfassenderen Ausbildung der Jugend erforderlichen Schulen in Palma zu gründen. Die für den Primärunterricht getroffenen Einrichtungen haben wir bereits kennen gelernt. Hinsichtlich des Secundärunterrichts schlug die Gesellschaft der Regierung vor, ein Lyceum unter dem Namen Instituto Balear zu gründen, welches in dem Gebäude von Montesion untergebracht werden sollte. Man sprach hierbei zugleich den Wunsch aus, dass die Einkünfte und Stiftungen des ehemaligen Collegiums und der Kirche von Montesion für das neue Institut verwendet werden möchten, indem man zu Gunsten desselben die im Jahre 1679 von Carlos III. der Universität gemachte Schenkung bestätigt wissen wollte. Dieses Projekt der Real Sociedad economia wurde im Mai 1835 der Reyna Gobernadora Doña Maria Cristina zur Genehmigung vorgelegt. Die hierauf erfolgende königliche Entscheidung vom 25. August desselben Jahres lautete zum grössten Theil günstig, und die Gesellschaft beeilte sich nun, die geeigneten Maafsregeln zur Ausführung ihrer Pläne zu treffen.

Im Januar 1836 wurde das Seminario geschlossen, das neue Institut trat in's Leben und bestand in dieser Weise bis 1840. Schon dachte Niemand daran, dass die Universität von Mallorca je wieder auflebe, als im Oktober 1840 das in Spanien erfolgte Pronunciamento die Veranlassung gab, dass die Junta provisional die Wiederherstellung der alten Universität gestattete. Es folgte eine Blüthezeit der neubegründeten Universität, jedoch nur kurze Zeit, denn der Regente del Reino Espartero verweigerte derselben die Anerkennung und verordnete ihre abermalige Aufhebung und die Wiederherstellung des Instituto Balear in derselben Einrichtung wie es vor dem Jahre 1840 bestanden hatte.

Das neu emporgewachsene Instituto hat bis zum gegenwärtigen Augenblick fortbestanden und die Bedeutung und Blüthe desselben fort und fort zugenommen. Die Anstalt ist mit ausserordentlicher Umsicht geleitet und ihr Einfluss ist überhaupt ein segensreicher für die Entwicklung des gesammten Unterrichtswesens auf den Balearen.

Im Jahre 1842 lehrten 9 Professoren an dem Instituto, die Zahl der Schüler betrug 157 und der für jedes Studienfach eingeschriebene Schüler 447. Im Jahre 1869 betrug die Zahl der daselbst angestellten Professoren 13; 498 Schüler besuchten die Anstalt.

Hierbei muss bemerkt werden, dass die Schüler der Collegien von Ibiza und Mahon nicht mitgezählt wurden. Diese zwei, gegen Ende des Jahres 1864 errichteten Collegien waren bis Ende 1868 dem Instituto Balear untergeordnet. Seit dieser Zeit sind sie von demselben unabhängig, ihre Schülerzahl betrug im Schuljahr 1868 im Collegium von Ibiza 44 und in Mahon 39.

Die Studien des Sekundärunterrichtes im Instituto Balear umfassen nach dem Unterrichtsplan folgende Gegenstände: castilianische, lateinische, griechische und französische Sprache, Rhetorik und Literatur, Geographie und Geschichte, Elementarmathematik, Physik und Chemie, Naturgeschichte, Psychologie, Logik, Moraiphilosophie, Katechismuslehre und heilige Geschichte; die letztere, sowie das Studium der Literatur wurden ganz und gar aus dem Lectionsplane gestrichen. Der Unterricht in der griechischen Sprache besteht gegenwärtig auch nicht mehr; er wurde schon im Jahre 1866 aufgegeben, und seit dieser Zeit hat auch die französische Sprache aufgehört, ein obligatorischer Unterrichtsgegenstand zu sein. An die Stelle derselben hat man Physiologie und Hygiene in den Lectionsplan aufgenommen. Dieser bildet eines der beiden von der Regierung seit Ende 1868 eingeführten neuen Unterrichtssysteme, welches den Namen *Systema de Estudios generales de la segunda Enseñanza* führt. In seiner vollständigen jetzigen Gestalt lautet der Plan wie folgt: castilianische und lateinische Sprache in zwei Kursen; Rhetorik und Poetik; Geographie; Weltgeschichte; Specialgeschichte von Spanien; Arithmetik und Algebra, Geometrie und ebene Trigonometrie; Physik und Chemie; Naturgeschichte; Physiologie und Hygiene; Psychologie, Logik und Ethik.

Nachdem diese Studien absolvirt und mittelst besonderer Zeugnisse bestätigt worden sind, kann der Schüler, wenn er sich einer allgemeinen und strengen Prüfung unterzieht, den Titel eines *Baccalaureus der Künste* (ehemals der Philosophie) erhalten; dafür hat er aber 200 Reales (52,60 Frs.) zu entrichten. Dieser Titel wird in Spanien für die Universitätsstudien und überhaupt für fast jede wissenschaftliche Laufbahn erfordert.

Die übrigen Fächer, welche seit 1859 noch im Instituto betrieben werden, ausgenommen die englische und französische Sprache, welche von einer älteren Zeit her datiren, sind diejenigen, welche man unter dem Namen *Estudios de Aplicacion* zusammenfasst und die gewöhnlich im dritten Jahre absolvirt werden. Sie gehören zur Ausbildung junger Männer, welche den Titel *Agrimensor* (Feldmesser), *Perito mecanico* (Mechaniker), *Perito quimico* und *Perito mercantil* erlangen wollen.

Das Instituto Balear erhält die Mehrzahl seiner Schüler aus dem Partido de Palma und namentlich aus der Stadt selbst; im Jahre 1859—69 haben 3734 Schüler dasselbe besucht. Die jährlichen Einnahmen des Instituts belaufen sich in der Regel auf 12500 Frs. Hierzu kommt noch der Betrag von 120 Reales (etwas mehr als 30 Frs.), welchen jeder Schüler jährlich als Schulgeld zu entrichten hat und die zur Erlangung der verschiedenen Titel erforderlichen Gebühren. Was ausserdem noch zum Unterhalt des Instituto nothwendig ist, wird von der Provinz gezahlt. Die Ausgaben beliefen sich 1868—69 auf 39,665,35 Frs., wozu die Provinz eine Subvention von 18,452,20 Frs. beizusteuern hatte.

In demselben Gebäude von Montesion wurde am 1. Januar 1866 ein vom Instituto abhängiges Collegio d'Internos errichtet, eine Art von Pensionat, wie sie mit den französischen Lycées verbunden sind. In diesem Collegio finden die Schüler des Instituto für ein bestimmtes Kostgeld eine gute Wohnung und die sorgfältigste Verpflegung und Nachhülfe bei ihren Studien. Man unterscheidet Internos oder Pensionistas und Medio-Pensionistas; letztere sind nur während des

Tages im Collegium. Die Internos haben jährlich 2500 Reales (etwa 657,85 Fracs.), und die Medio-Pupilos 1800 Reales (gleich 473,65 Fracs.) zu zahlen.

In dem Gebäude von Montesion und in Verbindung mit dem Instituto Balear besteht schon seit dem Jahre 1802 eine öffentliche Schule zur wissenschaftlichen Ausbildung junger Leute, welche sich dem Lootsendienste in der Handelsmarine widmen wollen. Sie führt den Namen Escuela de Nautica de Palma und umfasst folgende Fächer: Arithmetik, Geometrie, ebene und sphärische Trigonometrie, Geographie mit ihren Hülfswissenschaften, Cosmographie, Physik, Pilotage, Manövrkunst, sowie lineares, geographisches und hydrographisches Zeichnen.

Der Lehrkurs für diejenigen jungen Männer, welche als Piloten in die Handelsmarine eintreten wollen, währt früher drei Jahre; seit dem Regierungswechsel von 1868 ist dafür aber keine bestimmte Zeit festgesetzt. Nach Absolvirung des nautischen Lehrkurses in der Anstalt hat der Schüler den praktischen Dienst auf einer oder zwei überseeischen Reisen (zumeist nach Amerika) zu erlernen. Hierauf muss er eine allgemeine Prüfung in dem Departamento de la Marina de Guerra in Cartagena, Cadix oder Ferrol bestehen; dann erst erhält er den Titel eines Piloten der Handelsmarine.

Diese Anstalt wurde im Jahre 1868–69 von 64 eingeschriebenen Zöglingen besucht. Die Kosten derselben trägt die Provinz allein, die Schüler liefern dazu nur einen geringen Beitrag, indem sie jährlich 100 Reales (26,30 Fracs.) zu entrichten haben. Zu den wichtigsten Bildungsanstalten für die Jugend und für Verbreitung höherer Cultur gehört die Schule der schönen Künste; sie befindet sich in dem alten Gebäude des Estudio general und nimmt den grössten Theil desselben ein. Ihre Bedeutung ist um so grösser, als sie die einzige öffentliche Anstalt dieser Art auf den Balearen ist. Dieselbe wurde von der im September 1778 gestifteten Real Sociedad economica Mallorquina de Amigos del Pais als eine ihrer ersten Schöpfungen unter dem Namen Academia de nobles Artes errichtet. Anfangs bestand dieselbe in Abhängigkeit von der Real Sociedad economica, bis sie 1843 dem Instituto Balear unterstellt und ihre Unterhaltungskosten der Provinz aufgebürdet wurden. Sie änderte ihren Namen in die Bezeichnung Academia de bellas Artes und als die im Jahre 1849 angeordnete Reorganisation aller Kunstschulen bestimmte, dass gleichzeitig an den geeigneten Orten, wo noch keine Akademien vorhanden wären, solche zu gründen seien, wurde die Schule der schönen Künste von Palma vom Instituto getrennt und unter die Leitung der Academia de bellas Artes gestellt. Die Anstalt hat in Folge davon an gedeihlicher Entwicklung und Bedeutung zugenommen.

Der Unterricht in der Escuela de bellas Artes wird in den Abendstunden ertheilt und ist für alle Schüler unentgeltlich, ja die ausgezeichneten werden fast jedes Jahr in feierlicher Weise mit Preisen belohnt. Sie gehören vorzugsweise den Handwerkerfamilien von Palma an. Die Unterhaltungskosten haben sich im Jahr 1868–69 auf 19605,25 Fracs. belaufen, welche zur Hälfte von der Provinz, zur Hälfte von der Municipalität von Palma bezahlt werden.

Für den Unterricht in der Musik und im Gesang bestand bisher auf der Insel keine öffentliche Schule, sondern es gab nur einige von Privatvereinen unterhaltene Musikinstitute, unter denen nur das von Luch, in welchem 2 arme Kinder Unterricht erhalten, und die Musikinstitute der Asociacion de Catolicos und des Club Republicano allgemeiner zugänglich sind. Mit der Asociacion de Catolicos ist eine philharmonische Abtheilung verbunden, welche aus einem Chor von 63 Mitgliedern und 2 Musikdirectoren und aus einer Gesangsklasse besteht, die jetzt 27 Schüler zählt, welche von einem eigenen Gesanglehrer unterrichtet werden. Der Club Republicano hält unter der Leitung eines Professors eine Musikschule, welche den Namen Orpheon Republicano führt. Da die Mallorquiner für Musik eine grosse Vorliebe besitzen, so giebt es einige 20 theils Gesang-, theils Pianolehrer, welche sowohl in wie ausser dem Hause Unterricht ertheilen; einige derselben geben auch den Mädchen in den Collegien, die in der Stadt bestehen, Stunden. Alle zusammen haben etwa 400 Schüler beiderlei Geschlechts. Einige Privatgesellschaften Palma's, wie das Casino Palmesano (Adelscasino), der Circulo Mallorquino und andere haben vielfach eine philharmonische Section, die aus dem musikalisch gebildeten Theil ihrer Mitglieder und den betreffenden jungen Damen ihrer Familien besteht. Sie üben unter der Leitung eines der Professoren der Stadt

verschiedene Musikstücke ein und unterhalten die Gesellschaft bisweilen mit instrumentalen Concerten, wenn sich hierzu taugliche Mitglieder finden, fast immer aber mit einigen Gesangsvorträgen, die meist nur von dem Piano, manchmal aber auch von einem Orchester begleitet werden. Die Zusammensetzung dieser Sectionen ist jedoch eine sehr veränderliche, und sie sind eher als Unterhaltungs- denn als eigentliche Musikschulen anzusehen. Früher wurden vom Casino Palmesano und neuerlich vom Circulo Mallorquino während der Fastenzeit wöchentliche Concerte gegeben, welche am Palmsonntag mit der Aufführung des Stabat Mater von Haydn oder Rossini endigten. In verschiedenen Ortschaften, namentlich in Felanitx, Soller, Artá, Manacor, Inca und anderen giebt es zwar viele ausübende Musiker, aber keine eigentlichen Schulen, dagegen giebt es in allen wichtigen Ortschaften der Insel eine bis zwei Musikcapellen, die bei Prozessionen und Volksfesten aufspielen.

Schliesslich wollen wir noch der zur Heranbildung von Elementarlehrern bestimmten Escuela normal de Maestros de Instruccion primaria de las Baleares gedenken. Sie wurde 1842 von der Diputacion Provincial in dem Gebäude des ehemaligen Convento de S^a Francisco de Assisi, von dem sie noch einen Theil einnimmt, zur Erziehung tüchtiger Lehrer für die schon vorhandenen und die vielen noch zu gründenden Elementarschulen errichtet. Dieselbe steht gegenwärtig unter dem Director der Universität Barcelona; 3 Professoren wirken an derselben, wozu noch der Maestro der öffentlichen Knaben-Primärschule kommt, welche in demselben Gebäude gegründet wurde. Diese Schule, welche stets mit der Normalschule verbunden war, hat den Zweck, den Normal- schülern Gelegenheit zu geben, sich praktisch mit der Ertheilung des Lese- und Schreibunterrichts, sowie mit anderen Unterrichtsmethoden vertraut zu machen und sich darin zu üben. Der Lehrplan ist auf zwei Schuljahre berechnet, am Schlusse haben die Schüler eine Prüfung zu bestehen, um den Titel eines Maestro de Instruccion primaria zu erlangen, der sie berechtigt, als Privatlehrer aufzutreten und eine Anstellung an öffentlichen Schulen zu erhalten.

Die Zahl der Schüler der Escuela normal beträgt durchschnittlich per Jahr 21—25; die meisten derselben kommen aus den Ortschaften Mallorca's. Der geringe Besuch dieser Anstalt erklärt sich aus dem sehr niedrigen Gehalte der Elementarlehrer. Seit ihrer Errichtung hat die Schule dem Lande grosse Dienste geleistet, indem sie nicht bloss den Bedarf an Elementarlehrern, an denen es sehr mangelte, vollständig deckte, sondern auch viel zur Vervollkommnung des Primär- unterrichts auf Mallorca und in der ganzen Provinz der Balearen beitrug. Die Ausgaben der Escuela normal beliefen sich nach Abzug der Kosten der mit ihr verbundenen Primärschule in den letzten 10 ökonomischen Jahren auf 5000—7000 Frcs. Zur Deckung dieser Kosten liefern die Schüler nur in den von ihnen zu zahlenden Matrikelgeldern (Derechos de Matricula) einen nicht sehr grossen Beitrag, indem ein Jeder 80 Reales = 21,05 Frcs. zu zahlen hat, die ganze übrige Summe wird von der Provinz aufgebracht. Die mit der Normalschule verbundene Primärschule, welche als die erste öffentliche Knaben-Elementarschule der Balearen gilt, kostet der Municipalität von Palma seit 1859—1869 jährlich zwischen 3263—4145 Frcs.

Ausser diesen öffentlichen Anstalten für den Secundärunterricht giebt es in Palma noch einige Privatschulen, welche zur speciellen Vorbereitung von Schülern dienen, die in die Militärschulen oder in andere Berufsschulen des Continents, sowie in die Schulen der Ingenieros de Caminos, Canales y Puertos, de Mentos ó de Forestas, de Minas und ähnliche Anstalten eintreten wollen. Dergleichen Privatschulen giebt es aber verhältnismässig nur wenige, und ihre Schülerzahl ist eine ausserordentlich geringe.

Endlich besteht in Palma noch ein Seminario Conciliar zur Erziehung junger Leute für den geistlichen Stand. Wir werden dasselbe aber nicht hier, sondern erst später in dem Abschnitte über den Bildungsgrad der Geistlichkeit auf Mallorca in Betracht ziehen.

Gesellschaften zur Pflege von Wissenschaft, Kunst und Volkswohlfahrt.

Wir wenden nun unsere Aufmerksamkeit den Gesellschaften zu, welche durch ihre Thätigkeit auf wissenschaftlichem und literarischem Gebiete bereits einen Einfluss auf die Verbreitung der Bildung im Lande ausgeübt haben und noch ausüben werden. Solcher giebt es in Palma sieben, eine Zahl, die im Verhältniss zur Bevölkerung gewiss zu gross ist, so dass es wohl vortheilhafter wäre, sie etwas zu reduciren, damit alle Kräfte des Landes, statt sich zu zersplittern, in zwei oder drei Brennpunkten vereinigt würden. Man denkt auch in maßgebenden Kreisen thatsächlich an eine Verschmelzung. Die genannten sieben Gesellschaften können in drei Kategorien gesondert werden. Zur ersten gehören diejenigen, welche einen officiellen Charakter haben, wie die Academia de Ciencias y Letras, die Academia de Medicina y Cirugia und die Academia de bellas Artes; zur zweiten diejenigen, welche zwar von der Regierung unabhängig sind, aber doch insofern als officielle angesehen werden können, als die Regierung oder die Behörden häufig ihren Dienst in Anspruch nehmen, wie die Real Sociedad economica und das Instituto agricola. In die dritte Klasse gehören endlich die ebenfalls ganz unabhängige, zu den öffentlichen Behörden aber in entfernteren Beziehungen stehende Academia cirugia und das Ateneo Balear.

Aus der ersten Klasse verdient vor Allem die Academia provincial de Ciencias y Letras de las Baleares hervorgehoben zu werden. Sie bezweckt die wechselseitige Ausbildung ihrer Mitglieder und die Förderung der verschiedenen wissenschaftlichen und literarischen Zweige, sowie die Verbesserung der Unterrichtsmethoden. Sie ist in zwei Sectionen getheilt, eine für die Wissenschaften und eine für die Literatur. An ihrer Spitze stehen ein Präsident, ein Vicepräsident, ein Generalsecretär und ein Schatzmeister. Die Akademie veranstaltet unentgeltliche Lehrurse für griechische und französische Sprache, Geometrie, Mechanik und Stenographie, in denen während der Abendstunden unentgeltlicher Unterricht von den Mitgliedern der Akademie ertheilt wird. Es wurde auch ein Lehrstuhl für die beschreibende Geometrie und deren Anwendung auf den Schnitt der Steine und des Holzes, sowie auf das Maschinenzichnen errichtet. Die Akademie setzt Preise aus für die besten mallorquinischen Gedichte oder für, von ihr bestimmte literarische Abhandlungen. Zu wiederholten Malen hat sie auch für die Behörden wissenschaftliche Gutachten über wichtige, das Land betreffende Gegenstände abgegeben.

Obwohl die Akademie eine Schöpfung der Regierung ist, erhält sie doch von derselben keine Subvention, sie bestreitet ihre Auslagen nur mit den veränderlichen, den Socios residentes (Mitgliedern) auferlegten Beiträgen.

Vielleicht in ihrer Art noch wichtiger ist die Academia de Medicina y Cirugia de Palma, welche 1830 in's Leben gerufen wurde und deren Aufgabe sich auf die gegenseitige wissenschaftliche Ausbildung ihrer Mitglieder beschränkt. Den Behörden pflegt sie bei Anordnung polizeilicher Sanitätsmaßregeln berathend zur Seite zu stehen. Die Leitung dieser Akademie ist einem Vicepräsidenten, zwei Secretären und einem Archivar-Bibliothekar anvertraut; die Mitglieder oder Socios, 12 an der Zahl, sind Aerzte und Wundärzte. Die Akademie setzt öfters Preise auf Beantwortung von Fragen aus, die in den Bereich ihres Wirkungskreises gehören und gewährt unentgeltliche Impfung der Kinder.

Ausser der Academia de Medicina y Cirugia giebt es noch eine speciell chirurgische Akademie, welche gar keinen officiellen Charakter besitzt und deren Hauptzweck die Förderung der Chirurgie und des Wohles derjenigen ist, die sie ausüben. Die geringen Kosten werden durch Beiträge der Socios bestritten.

Es bleibt uns nun noch die vierte Akademie, die Academia de bellas Artes zu erwähnen übrig. Dieselbe wurde 1850 in's Leben gerufen. Ihr Hauptzweck besteht in der Pflege und Beaufsichtigung der ihr unterstehenden Escuela de bellas Artes, deren wir bereits Erwähnung gethan haben; auch hat sie die Befolgung der Regeln und Gesetze zu überwachen, welche die Ausübung der schönen Künste und die Erbauung von Gebäuden betreffen. Sie beschäftigt sich

ausserdem mit mündlicher und schriftlicher Behandlung von Fragen, die auf die Malerei, Skulptur und die Architektur Bezug haben. Die Geschäfte der Akademie werden von einem Präsidenten und zwei von der Regierung ernannten Conciliarios, einem Generalsecretär, einem Schatzmeister und einem Bibliothekar verwaltet. Diese Functionäre werden von der Akademie aus ihren Mitgliedern auf Lebensdauer gewählt. Gegenwärtig zählt sie 27 Mitglieder, welche Academicos heissen; zu ihnen gehören auch der Director und die Professoren der Schule der schönen Künste.

Die Kosten der Akademie, die mit der Escuela de bellas Artes ein gemeinsames Budget besitzt, werden zur Hälfte von der Provinz, zur Hälfte von der Municipalität von Palma bestritten.

Nach dieser kurzen Erörterung der Verhältnisse der Akademien sei uns gestattet, einen Blick auf die bedeutenderen wissenschaftlichen und sonstigen Vereinigungen zu werfen. Zunächst sei des Ateneo Balear gedacht. Diese Gesellschaft trat im Jahre 1861 in der Absicht zusammen, einen Vereinigungspunkt für die Personen herzustellen, welche Liebe für die Wissenschaften, die Literatur oder die Künste haben, ihnen das Studium zu erleichtern und sie zu grösseren Leistungen anzuspornen. Dieser Zweck soll durch Besprechungen und Vorträge, durch Veröffentlichung von Revuen und anderen übersichtlichen Werken, durch Ausschreibung und Vertheilung von Preisen und Beförderung von Kunstausstellungen erreicht werden. Den weiten Interessenkreis des Instituts erweist die Gliederung in folgende vier Sectionen: moralische und politische Wissenschaften, Natur- und exakte Wissenschaften, Literatur und Geschichte und die schönen Künste. Die Leitung der Gesellschaft ist einem Präsidenten, zwei Vicepräsidenten, einem Schatzmeister, einem Archivar-Bibliothekar, einem Secretär und einem Vicesecretär anvertraut. Von diesen Beamten wird der erste alljährlich, die übrigen zur Hälfte jährlich gewählt. Ausserdem hat jede Section ihren Präsidenten, Vicepräsidenten und Secretär, deren Neuwahl alljährlich stattfindet. Die gemeinsamen Beamten und die Präsidenten der vier Sectionen bilden zusammen die sogenannte Junta de Gobierno der Gesellschaft. Das Ateneo schrieb verschiedene Concurrenzen aus, vertheilte mehrfach Preise und hielt einige öffentliche literarische Sitzungen. Einige seiner Mitglieder halten auch bei besonderen Gelegenheiten Vorlesungen über verschiedenartige wissenschaftliche, literarische, national-ökonomische und künstlerische Thematata, und die einzelnen Sectionen des Ateneo versammeln sich häufig zur Besprechung ähnlicher Aufgaben. Ihre Sitzungen hält die Gesellschaft in einem der Häuser der Calle de Palacio, wo sie auch ein mit literarischen, wissenschaftlichen und politischen Zeitschriften aus Spanien und dem Auslande gut versehenes Lesekabinet besitzt.

Die Verwaltungskosten der Gesellschaft werden durch monatliche, von den Socios residentes zu entrichtende Geldbeiträge bestritten.

Die älteste und unstreitig wichtigste Gesellschaft Mallorca's ist die Real Sociedad economica Mallorquina de Amigos del Pais, der ich selbst als Socio de Merito anzugehören die Ehre habe. Sie wurde 1778 in's Leben gerufen und bezweckt die Beförderung der Agricultur, des Handels und der Industrie, und überhaupt die Unterstützung alles Dessen, was zu der Vermehrung des öffentlichen Wohlstandes und Glückes beiträgt. Die Direction und die Geschäfte der Gesellschaft werden von einem Director, einem Secretär, einem Schatzmeister und einem Contador für die Rechnungscontrole verwaltet, welche alle drei Jahre von den Mitgliedern der Gesellschaft gewählt werden. Die Gesellschaft ist in drei Sectionen getheilt, nämlich in eine für den Ackerbau, eine für den Handel und eine, die de Fomento en general (allgemeine Förderung) genannt wird. Jede dieser Sectionen hat ihren Präsidenten, Vicepräsidenten und Secretär. Die Gesellschaft hat auch eine bleibende Deputation en la Corte, d. h. in Madrid mit einem Präsidenten und Secretär. Es werden drei Klassen von Mitgliedern unterschieden, nämlich Socios de Numero, welche auf Mallorca ihren Sitz haben, Socios correspondales, welche ausserhalb der Insel wohnen, aber zu den Arbeiten der Gesellschaft beitragen und Socios de Merito, welchen die Gesellschaft diesen Titel als Auszeichnung für ihre Verdienste verleiht.

Wir wollen hier einige Worte über die Leistungen der Gesellschaft nach der Reihenfolge ihrer geschichtlichen Entwicklung sagen. Im Voraus muss bemerkt werden, dass sie im Verhältniss zu den der Gesellschaft zu Gebote stehenden Mitteln ganz ausserordentliche sind, denn die Real Sociedad trug nicht blos durch die mündlichen Verhandlungen (Actas) in den Sitzungen

und durch die Vorstellungen und Petitionen, die sie in grosser Zahl an die Regierung richtete, um Verbesserungen für das Land herbeizuführen oder gefahrdrohende Massregeln abzuwenden, zum Fortschritte und Wohlstande des Landes bei, sondern sie hat sich auch durch die thatkräftige Mitwirkung an Allem, was die anderen Corporationen, die die Regierung in edler Absicht unternahmen, durch die gewissenhaften Berichte, die sie häufig den Behörden und der Regierung im Interesse des Landes erstattete, und durch die grosse Zahl von Preisausschreibungen, welche das Talent, die Betriebsamkeit und den Kunstsinne der Mallorquiner anregten, die grössten Verdienste um den Fortschritt in Ackerbau, Industrie u. s. w. erworben. Dies war namentlich in früherer Zeit, wo man die in unseren Tagen sowohl in Spanien wie im Auslande stattfindenden Ausstellungen und Concurrenzen noch nicht kannte, von hohem Werthe.

Man kann daher ohne Ueberflreibung behaupten, dass es auf der Insel Mallorca seit 1778 bis heute kaum eine landwirthschaftliche oder industrielle Verbesserung giebt, die nicht von der Gesellschaft angeregt worden wäre oder an der sie nicht wenigstens einen mehr oder minder thätigen Antheil genommen hätte.

Zur Zeit ihrer Gründung hatte die Gesellschaft keine anderen Einkünfte zur Realisirung ihrer Zwecke, als die kleinen, von den Socios de Numero zu entrichtenden jährlichen Geldbeiträge. Bald verfügte sie aber auch über Schenkungen, die ihr manchmal in ziemlich beträchtlichen Summen von ihren vermögenden Mitgliedern gemacht wurden. Das Alles hatte jedoch nicht den Charakter einer bleibenden, sicheren Rente. Trotz der finanziellen Schwierigkeiten rief die Gesellschaft in richtiger Erkenntniss des elenden Zustandes der Elementarbildung schon 1780 zwei Primär- und eine mathematische Schule in's Leben. Zur Unterhaltung derselben wurde ihr vom König eine jährliche Dotation aus den Renten des Bisthums Mallorca zugesichert, welche sie bis 1835 bezog.

Seit dem 13. März 1779 gab die Gesellschaft in der königlichen Druckerei von Palma ein periodisches wöchentliches Anzeigebblatt heraus, welches Preiscourante und Mittheilungen über Alles, was für Ackerbau, Handel und Industrie von Interesse war, enthielt. Man kann dasselbe als die erste Zeitung, die auf den Balearen gedruckt wurde, betrachten; sie ist 29 Jahre älter, als die anderen Zeitungen der Insel, deren erste 1808 erschien.

Mit dem Jahre 1820 hörte das Blatt zu erscheinen auf; es ist unzweifelhaft, dass diese kleine Zeitschrift im Lande vielfach zur Ausbreitung nützlicher Kenntnisse beigetragen hat.

Die Unruhen und Unglücksfälle, welche den spanischen Freiheitskampf begleiteten, führten den Verfall der Gesellschaft herbei. In diesem Zustande blieb sie bis 1834, in welchem Jahre eines ihrer gelehrtesten Mitglieder, Don Guillermo Moragues, von der Königin zu dem Posten eines Civilgouverneurs der Balearen berufen wurde. Seit dieser Zeit begann für die Real Sociedad economica eine neue Glanzperiode von ebenso grosser Fruchtbarkeit wie die erste, sie hat seitdem ihre rege Thätigkeit wieder dem Schutz und Fortschritt der Landesinteressen zugewendet und Vieles für den Wohlstand des Landes Zutragliche von der Regierung erwirkt.

Der Sociedad economica Mallorquina schliesst sich das Instituto Agrícola de las Baleares an, welches zum Theil dieselben Zwecke verfolgt. Die Gesellschaft erstrebt sowohl für den Ackerbau, wie für alle mit demselben in Zusammenhang stehenden Industriezweige die höchste Stufe der Entwicklung, welche die Mittel und die Verhältnisse des Landes gestatten, und zwar durch Einführung der bewährtesten Culturmethoden und der zweckmässigsten neuen Gerätschaften. Die Leitung und Verwaltung des Instituts wird von einer aus 15 Personen gebildeten Comision directiva besorgt, zu welcher zugleich die Functionäre im Allgemeinen zählen. Die Gesellschaft besitzt etwa 100 Socios residentes und einige in der Provinz ansässige Socios corresponsales. Das Instituto Agrícola ist von der Regierung ganz unabhängig, es erhält sich blos durch die von den Socios zu erlegenden Geldbeiträge.

Von den wissenschaftlichen und literarischen Vereinen sind einige für die Verbreitung der Bildung im Lande fruchtbringend gewesen. Am meisten hat sich in dieser Hinsicht das Casino Republicano de Palma ausgezeichnet, denn dieses hat Schulen und gymnastische Lehranstalten errichtet und eine Escuela democratica y Academia artistica in's Leben gerufen, in welcher Vorträge über Nationalpolitik und republikanische Ideen gehalten werden.

In ganz entgegengesetzter Richtung, aber nicht minder erspriesslich wirkt die Asociacion de Catolicos de Palma, die ebenfalls verschiedene Schulen in's Leben gerufen hat. Sie hält regelmässige allgemeine Vorträge, und die philharmonische Section pflegt den religiösen Liedergesang. Der Asociacion de Catolicos schliesst sich ein Damenverein an, welcher dieselben Zwecke verfolgt.

Zeitungen und Zeitschriften. Bibliotheken.

Ein mächtiges Förderungsmittel zur Verbreitung nützlicher Kenntnisse im Lande sind die auf Mallorca erscheinenden Zeitungen.

Die älteste unter den Zeitungen ist „El Diario de Palma“ (Tageblatt von Palma), welche 1814 zu erscheinen begann. Obwohl sie sich Periodico de Intereses locales nennt, so schreibt man ihr doch einen politischen Charakter und zwar einen gemässigt conservativen zu. Sie erscheint alle Tage, den Sonntag ausgenommen, und gehört zu den im Lande am meisten gelesenen Zeitschriften. „El Isleño“ (der Insulaner), eine Zeitschrift für materielle Interessen, erscheint ebenfalls täglich in derselben Druckerei. Das Blatt befasst sich nicht mit Politik, es bringt sachliche, gut redigirte Leitartikel über die materiellen Interessen der Insel und der Balearen überhaupt, Auszüge aus den Cortes-Verhandlungen, amtliche Verordnungen und Localnachrichten und gehört zu den Zeitungen, welche die grösste Abonnentenzahl haben.

Den vorstehenden Zeitungen ähnlich ist „El Correo de Mallorca“ (der Courier von Mallorca), welcher sich auch Periodico de Intereses materiales nennt, und obwohl keinen politischen Charakter hervorkehrend, doch als gemässigt liberal betrachtet wird. Er erscheint täglich, beschäftigt sich vorzüglich mit Gegenständen, welche für das Land von Interesse sind, ist aber weniger verbreitet. Unter den politischen Blättern ragt vor allen die „Conciliacion liberal“ (die liberale Versöhnung) hervor, welche täglich erscheint, ausgenommen an Sonn- und Feiertagen, und auf der ersten Seite die dreifache Devise trägt: Monarquia popular, Instituciones democraticas, Progreso. Die Conciliacion liberal ist das vorgeschrittene monarchische Organ und Eigenthum eines politischen Vereins, der von Anhängern der ehemaligen Union liberal und zum Theil von Progressistas gebildet wird, und hat eine ziemlich bedeutende Zahl Abonnenten.

Eine vierte Zeitung ist „El Progreso“ (der Fortschritt), der alle Tage, ausser Sonntags, erscheint. Diese Zeitung bezeichnet sich selbst als Periodico Monarquico democratico, ist heutzutage ganz radical und verfolgt eine weiter vorgeschrittene demokratische Richtung, als die Conciliacion liberal.

Eine ähnliche Tendenz verfolgt die täglich erscheinende demokratische „El Iris del Pueblo, Periodico Republicano federal“; dieselbe ist offen republikanisch und richtet ihre Angriffe gegen die Monarchie und Religion zu Gunsten der föderalen Republik.

Noch radicaler ist „El Obrero“ (der Handwerker), der sich als Organ der internationalen Handwerker-Gesellschaft, föderalistisches Centrum der Arbeiter-Gesellschaften der Balearen bezeichnet und an der Spitze die Devise: Libertad, Igualdad, Fraternidad y Justicia social führt. Er erscheint nur Donnerstags und ist weniger eine republikanische, als vielmehr eine socialistische Zeitung. Bezüglich seiner religiösen Ueberzeugung sei nur erwähnt, dass er anstatt der üblichen Notizen über die religiösen Feiertage und die Heiligen der Woche nach der Kalenderordnung den Jahrestag des Todes irgend eines grossen Mannes oder eines politischen Opfers aufführt, der mit dem Namen Heiliger bezeichnet ist, so z. B. der 23. April, der 264. Jahrestag des Todes des Königs der spanischen Gemeine, des Heiligen Miguel Cervantes Saavedra und des Heiligen Teodoro Reding, eines Schweizer, der als spanischer General grösseren Antheil an der berühmten Schlacht von Bailen hatte. Als Heilige figuriren ferner eine ganze Reihe Officiere, Märtyrer der Freiheit, welche im Jahre 1846 erschossen wurden. Man sagt, dass er unter den Tagelöhnern und den ärmsten Arbeitern eine Menge von Abonnenten habe, von den andern Bevölkerungsklassen dürfte er kaum gelesen werden.

Diesen Zeitungen dürfte auch „El Rayo“ (der Blitz) anzureihen sein, welcher alle Sonntage erscheint und eine satirische republicanische Zeitung ist, welche den Zweck hat, nicht bloß die Republic federal herbeizuführen, sondern auch jede positive Religion mit den Waffen des übertriebensten Spottes zu bekämpfen. Sie circulirt nur in gewissen Schichten der Bevölkerung, nämlich unter den Republikanern.

Eine andere Richtung verfolgt „El Juez de Paz“ (der Friedensrichter), eine politisch-satirische Zeitschrift, welche die Devise „Verdad y Justicia“ (Wahrheit und Gerechtigkeit) führt. Sie erscheint jeden Donnerstag, vertritt die Ideen der liberal conservativen Partei und zählt viele Abonnenten.

Eine altconservative Zeitung ist „El Cruzado“ (der Kreuzfahrer), welche Mittwoch und Samstag erscheint und auch die Bezeichnung Periodico catolico (katholische Zeitschrift) führt. Sie vertritt die Sache des katholischen Glaubens, giebt aber ihren Sympathien für die carlistische Partei Ausdruck.

Viel strenger und ausschliesslicher in ihren religiösen Bestrebungen ist la Unidad Catolica (die katholische Einbeit). Sie ist das Organ der Asociaciones de Catolicos der Balearen, erscheint jeden Sonntag, vertheidigt die Interessen des Catholicismus und beschäftigt sich nur zufällig mit politischen Fragen. Diese Zeitschrift steht, was Ernst und Trefflichkeit der Redaction anbelangt, allen anderen gegenwärtig in Palma erscheinenden voran.

Das „Boletin oficial eclesiastico del Obispado de Mallorca“ (Officielles Bulletin des Bisthums Mallorca) erscheint zwei Mal im Monat und enthält die amtlichen Erlasse des Bisthums und die Ankündigung von theologischen und moralischen Schriften.

Das „Boletin oficial de la Provincia de las Baleares“, eine der ältesten Zeitschriften Mallorca's und Regierungsorgan für die amtlichen Erlasse, erscheint zwei Mal wöchentlich. Das „Boletin del Magistero de primera Enseñanza de la Provincia de las Baleares“ (Bulletin des Magisteriums für den Elementarunterricht der Provinz der Balearen und Zeitschrift nützlicher Notizen für die Professoren), erscheint zwei Mal monatlich und hat nur geringe Abonnentenzahl.

Noch haben wir einer Wochenschrift, des „El Fomento“ (die Forderung), zu gedenken. Sie ist eine allgemeine Zeitschrift für Wissenschaft, Literatur, Künste, Ackerbau, Unterricht und Vermischtes, erscheint alle Samstage und scheint nur eine geringe Leserschaft zu besitzen.

Zum Schlusse müssen wir noch der für die Verbreitung wissenschaftlicher Bildung wichtigen Bibliotheken gedenken. Palma besitzt drei öffentliche Bibliotheken, welche zusammengenommen nahe an 52000 Bände enthalten. Unter den Privatbibliotheken zeichnen sich die des Conde de Montenegro mit 12500 Bänden und die des Conde d'Ayamans mit 11000 Bänden, sowie jene des Caballer Brondo, welche ehemals dem verstorbenen Chronisten Mallorca's, Don Joaquin Maria Bover de Rosselló, gehörte, am meisten aus.

Religiöse Bildung.

Wir wollen nun einen Blick auf den Zustand der religiösen Bildung werfen und namentlich die bestehenden besonderen Einrichtungen zur Hebung der religiösen Bildung zur Sprache bringen. Sie gleichen so ziemlich den in andern katholischen Gegenden bestehenden.

Allgemein herrscht der Gebrauch, dass der Pfarrer oder Kaplan am Sonntag den Pfarrangehörigen und Kindern das Evangelium des betreffenden Tages in mallorquinischer Sprache erklärt und den Kindern katholischen Unterricht erteilt.

Auf dem Lande, wo es den Kindern nicht möglich ist, zu allen Jahreszeiten die Schule zu besuchen, und die Eltern sie in der Religion nicht unterrichten können, giebt es in den kleineren Ortschaften Frauenspersonen, welche gegen geringen Lohn von Haus zu Haus ziehen und die Kinder in den wichtigsten Punkten der Christenlehre, selbstverständlich in mallorquinischer Sprache, unterrichten, damit diese im Stande sind, die Prüfung, der sie sich vor dem Empfange der ersten Communion zu unterziehen haben, zu bestehen. Dergleichen Lehrerinnen sind fast stets Bäuerinnen,

man verwendet sie nicht selten auch in den grösseren Ortschaften, ja selbst in Palma. Gewöhnlich sind sie während der Zeit, wo sie Unterricht ertheilen, zugleich mit Handarbeiten beschäftigt, und man sieht sie nicht selten emsig stricken oder mit dem Spinnrocken unter dem Arme Flachs oder Hanf spinnen.

In hohem Grade tragen zur Förderung und Verbreitung der religiösen Bildung die zahlreichen Predigten bei, welche in der Fastenzeit und bei den religiösen Festen gehalten werden. In den Kirchen der Ortschaften wird stets mallorquinisch gepredigt, in Palma meistens in castilianischer Sprache. Trotz dieser Einrichtungen ist der Religionsunterricht auf Mallorca nicht so entwickelt, wie es zu wünschen wäre.

Die meisten Mallorquiner eignen sich die Kenntniss des Katechismus und der Heiligen Schrift nur mechanisch an, und erst in späteren Jahren dringen sie theilweise, in Folge wiederholter Erklärungen der Prediger, in das Verständniss der religiösen Dinge ein. Hieran trägt nur der mangelhafte religiöse Unterricht die Schuld, denn die ganze Bevölkerung besitzt einen natürlichen angeborenen frommen Sinn und dass ihre religiöse Richtung tief im Innern wurzelt, geht namentlich aus der Seltenheit der Selbstmorde und Duelle hervor.

Im Zeitraum von drei Jahren kamen nur sieben Selbstmordfälle vor. Bezüglich der Duelle, dieser barbarischen tief eingewurzelten Unsitte unserer Heimath, genüge die Bemerkung, dass seit 10 Jahren kein einziger Fall vorgekommen ist, obschon die Mallorquiner tapfere Leute sind. Die katholischen Fasten werden strenge gehalten. Das Fasten besteht auf Mallorca darin, dass man von Mitternacht bis Mittag sich jeder Nahrung enthält. Viele beachten diese Regel sehr streng. Die Mehrzahl aber nimmt zur Frühstücksstunde die sogenannte Parva zu sich. Dieselbe besteht aus einem Stückchen Brod oder Ensaimada, einer Art Backwerk, das man in etwas Chokolade eintaucht. Das Abendmahl ist auch sehr frugaler Natur, da es nur aus Brod und Vegetabilien bestehen darf; weder Fleisch noch Fische sind gestattet. Man nennt dieses karge Abendessen in Spanien Colacion.

Mit gleicher und vielleicht noch grösserer Gewissenhaftigkeit wird die Enthaltung vom Fleischgenusse an allen jenen Tagen, für welche sie anbefohlen ist, befolgt. Diese Art des Fastens wird jedoch allen spanischen Gläubigen sehr erleichtert durch eine besondere päpstliche Begünstigung, welche nur an wenigen Tagen den Fleischgenuss gänzlich untersagt. Um jedoch dieser Begünstigung theilhaftig zu werden, muss man ausser der Bula de la Cruzada (Bulle des Kreuzzuges) noch den Indulto apostolico para el Uso de Carnes (apostolische Erlaubniss zum Fleischgenusse) von der dem Range und den Einkünften der betreffenden Person entsprechenden Klasse besitzen. Die gewöhnliche Taxe der Bulas de la Cruzada für Lebende beträgt 3 Reales und für hervorragende Persönlichkeiten (Personas Ilustres) 18 Reales. Es giebt aber auch Bullen für die Verstorbenen (Bulas de Difuntos), welche 3 Reales, Bulas de Composicion, welche 4,5 Reales kosten und Bulas de Lacticinios. Letztere sind für die Geistlichen bestimmt; sie kosten für die zweite Klasse 9, für die dritte 4,5 und für die vierte 2 Reales. Die Taxe für die Bullen zur Erlaubniss des Fleischgenusses, welche Sumarios del Indulto genannt werden, sind für die erste Klasse auf 36, für die zweite auf 12 und für die dritte, welche die allgemeine ist, auf 2 Reales festgesetzt. Fast alle in dem fastenpflichtigen Alter stehende Personen nehmen solche Bullen, die ganz armen Leute und die Militärs, die an und für sich von dergleichen Pflichten dispensirt sind, abgerechnet. Die Zahl der jährlich von Mallorquinern gelösten Bullen ist sehr beträchtlich, sie betrug im Jahre 1868 für die Bulas der ersten Klasse 43,231 und für die Sumarios del Indulto 30,506 Stück. Wer aber die Erlaubniss zum Fleischgenuss besitzt, ist darum von der genauen Beobachtung des Fastens noch keineswegs befreit, denn derselbe darf nur ein Mahl halten, bei welchem wohl das Fleisch, aber keine Mischung mit Fisch gestattet ist, und dies gilt für alle Tage der Woche in der Fastenzeit, mit Ausnahme der Sonntage und Freitage und für die Temporal- und Viglias-Tage. Strenge Fasttage mit völliger Enthaltung von jedem Fleischgenusse sind alle Freitage der Fastenzeit, der Mittwoch bis Samstag in der Charwoche, der Aschermittwoch und die Vorabende des Pfingst-, St. Peter und Paul-, Maria Himmelfahrt- und Weihnachtsfestes, welche

Vigilias con Abstinencia de Carnes genannt werden. Für die Geistlichen sind alle Tage der Charwoche, ausser dem Palmsonntage, strenge Fasttage, für die Enthaltung vom Fleischgenusse vorgeschrieben ist. Diejenigen Gläubigen, die entweder kein Privilegium haben oder keinen Gebrauch davon machen



17jähriger Bauernjunge.



21jähriger Bauernjunge.



Alte Bauern.

wollen, sind verpflichtet, alle Tage der Fastenzeit de Tempora und de Vigilia streng zu fasten und sich des Fleischgenusses an allen Freitagen des Jahres, den Sonntagen der Fastenzeit und den Tagen der Vigilia con Abstinencia de Carnes zu enthalten.

Wie sehr die häusliche Andacht gepflegt wird, das lehrt die allgemein verbreitete Sitte des täglichen Rosenkranzbetens, das sie Resar el Rosari nennen; sie wird nicht blos auf dem Lande

und in den Ortschaften, sondern auch von vielen Familien in Palma geübt. Zu diesem Zwecke versammelt sich die ganze Familie in einem Zimmer des Hauses, und die Hausfrau, der Chef oder der Aelteste der Anwesenden beten vor. In den Häusern der grossen Predio's nehmen alle Arbeiter an der Andacht Antheil. Sie versammeln sich hierzu bei eintretender Nacht in dem Gemach, das ihnen als Speisezimmer dient; hier setzen sie sich um einen langen Tisch und beschäftigen sich mit Buffbohnschneiden; dadurch entsteht ein eintöniges, unmelodisches Geräusch, und bei demselben findet das Abbeten des Rosenkranzes statt; und so heilig ist den schlichten Leuten diese Pflicht, dass sie wie eine Gott abzutragende Schuld angesehen wird. Darum sagte immer der



Felanitx.

Palma.
Mallorquinerinnen.

Felanitx.

greise Amo von Comasema, wenn er seine Leute zum Rosari rief: „Gehen wir die Schuld zu bezahlen“ oder: „Es ist nun Zeit, die Schuld zu bezahlen“. Der Kirchenbesuch wird auf Mallorca sehr fleissig geübt, und weder schlechtes Wetter noch Entfernung hält an Sonn- und Feiertagen die Arbeiter und die Bauern ab, mit ihren Familien zur Kirche zu kommen.

In den Dorfkirchen haben nur die Männer Bänke, die letzte Bank zeichnet sich durch besondere Verzierungen aus und ist für den Bürgermeister (Alcalde) und für den Gemeinderath (Ayuntamiento) bestimmt, der den grösseren Festlichkeiten und auch fast überall an den Sonn- und Feiertagen dem Hochamt beizuwohnen pflegt. Der übrige Theil der Kirche besitzt keine Bänke und ist der für die Frauen reservirte Platz, die während des Gottesdienstes entweder knien oder sich auf Stufen etc. setzen; einige von ihnen benutzen auch kleine Stühle, die sie sich bringen lassen oder selbst mitbringen.

Die Trennung der Geschlechter während des Gottesdienstes ist so vollständig durchgeführt, dass in vielen Kirchen für die Frauen eine andere Thür zum Ein- und Ausgang bestimmt ist, als für die Männer. Endlich muss noch bemerkt werden, dass in den meisten Kirchen der Ortschaften noch die alte Sitte besteht, dass man die Kinder beiderlei Geschlechts sich auf dem Presbyterium versammeln lässt, wo sie von einem alten Manne, den man Mayol nennt, überwacht werden.

Religiöse Festlichkeiten und Gebräuche; Wallfahrtsorte.

In Palma betheilt sich der Ayuntamiento an vielen religiösen Festlichkeiten und bezahlt auch für einige derselben die Kosten. So wohnt der Gemeinderath am letzten Carnevalssonntag



Inca.

Soller.

Soller.

Manacor.

Alte Mallorquinerinnen.

der Messe der Cuarenta horas, die man alljährlich an diesem Tage zu feiern anfängt, in der Domkirche bei. Am folgenden Dienstag, dem letzten Tage der Cuarenta horas, nimmt er auch an der Procession der Grablegung des Allerheiligsten Theil, womit diese Feierlichkeit abschliesst. Am 2. Februar betheilt sich der Gemeinderath an der Feier von Maria Lichtmess oder Maria Reinigung (Purificacion) oder der Einsegnung der Kerzen, die man in der Domkirche vor der Abhaltung des Hochamtes vornimmt. Bei dieser Gelegenheit schenkt die Domkirche jedem Mitgliede des Gemeinderathes eine Wachskerze. Am Palmsonntage ist der Ayuntamiento in der Domkirche bei der Einsegnung der Palmen, bei der Messe und Procession zugegen. Seit neuerer Zeit giebt man eigenthümlicher Weise jedem Mitgliede der Municipalität statt einer Palme, wie in älterer Zeit, einen Blumenstrauss. Am Chardonnerstag wohnt der Ayuntamiento dem Hochamte bei und empfängt

dabei die Communion, eine Sitte, die auch auf dem Lande noch gebräuchlich ist. Wenn diese Feierlichkeit zu Ende ist, besuchen die Concejales (Gemeinderäthe) mit dem Alcalde die Gräber der Hauptkirchen der Stadt. An demselben Tage spendet der Ayuntamiento 24 grosse bemalte und mit dem Staatswappen versehene Wachskerzen, welche in der Domkirche von der Zeit an, wo man den Allerheiligsten zu Grabe trug, bis zur Auferstehung fortbrennen. Am Nachmittage begleitet der Ayuntamiento den Gouverneur bei der Procession des Christus de la Sangre, auf welche wir



Mann aus Alaró mit grossem Filzhut.



Alter Mann aus Alaró mit Chamarra.

später zurückkommen werden; die Gemeinde spendet hierzu die Kerzen, welche ihre Vertreter tragen. Am Charfreitag früh wohnt der Ayuntamiento mit dem Gouverneur in der Domkirche der Anbetung des heiligen Kreuzes, dem Acte der Herausnahme des Allerheiligsten aus dem Grabe und dem Schlusse des Hochamtes bei. Die Kerzen, die die Mitglieder der Gemeinde und der Gouverneur tragen, bezahlt der Ayuntamiento, sowie auch jene, die sie am Chardonnerstag früh benützen; nach dem Gebrauch erhalten sie die Träger zum Geschenk. Am Abend desselben Tages begeben sich der Ayuntamiento und der Gouverneur auch in die Domkirche, um die Tenebras und die Grablegung unsres Herrn mit zu feiern und sich an der damit verbundenen Procession zu betheiligen.

Zu Ostern (Auferstehung) wohnt der Ayuntamiento mit dem Gouverneur dem Hochamte in der Domkirche und der Procession, die man del Encuentro nennt, bei. Am Fronleichnamstage theiligt sich der Gemeinderath früh am Hochamte und am Nachmittage an der später ebenfalls noch zu besprechenden Procession, bei der 12 Concejales die 12 Säulen (Varas) des Baldachins (Pallium), welcher der Gemeinde gehört, halten, die übrigen Mitglieder folgen nach und tragen von dem Ayuntamiento bezahlte Kerzen. Am 3. Juni ist der Gemeinderath bei einem Feste mit Predigt zu Ehren des Beato Ramon Lull zugegen, dessen Kosten von der Municipalität bestritten werden. Am



Alaró.



Distrikt von Palma.

Männer mit Capa.

27. desselben Monats, am Vorabende des Tages, welcher der sich auf Mallorca besonderer Popularität erfreuenden Beata Catalina Tomas geweiht ist, wohnt der Ayuntamiento den Completa's bei, die in der Kirche des Nonnenklosters der heiligen Magdalena, wo man die Reliquien der besagten Beata aufbewahrt, gefeiert werden. Am andern Morgen ist der Ayuntamiento auch bei dem in derselben Kirche zu Ehren der Beata Catalina Tomas abgehaltenen Feste anwesend. Im Monat November empfängt an dem vom Bischof vorausbestimmten Tage der in ausserordentlicher Sitzung im Rathhause versammelte Ayuntamiento die päpstliche Bulle de la Cruzada, die man sofort in Procession auf den Gassen und den öffentlichen Plätzen der Stadt bekannt macht. Am folgenden Sonntag nimmt die Municipalität auch an dem Hochamte und der Procesion de la Bola, die man

21*

in der Kathedrale abhält, theil. Die zwei ältesten Concejales tragen bei dieser Procession die Bandarolas, und die Tamboure der Municipalität schlagen im Innern der Kirche beim Singen des Tedeums die Trommeln. Am 31. December, dem Jahrestage der Eroberung Mallorca's durch den König Jaime I. de Aragon, genannt el Conquistador, veranstaltet der Ayuntamiento zur Erinnerung daran ein weltliches und religiöses Fest. Wenn man am Morgen zur Kirche zieht, pflanzt man die Standarte mitten auf dem Platze auf, dem Rathhause gegenüber, und lässt sie unter Bewachung eines Soldatenpiketts mit der entsprechenden Militärmusik zurück. Das Pikett feuert bei dieser Gelegenheit drei Salven ab, die erste in dem Augenblicke, wenn die Standarte in der Mitte des Platzes befestigt wird und der Ayuntamiento sich zur Domkirche begiebt, die zweite zur Zeit der Elevation während des Hochamtes, und die dritte bei der Rückkehr des Ayuntamiento, wenn die Standarte wieder vom Boden aufgenommen wird. Am 20. Januar wird auf Kosten und unter Bethheiligung des Ayuntamiento in der Domkirche ein Fest zu Ehren des heiligen Thomas, des Patrons von Palma, gefeiert.

Bei fast allen religiösen Festlichkeiten, von denen bisher die Rede war, zieht der Ayuntamiento unter Vortritt der Tamboure, der Maceros (Stabträger) und anderer gemeinderäthlicher Unterofficiere in die Kirche ein. Solche Feste finden am Fronleichnamtage, bei Veröffentlichung der Bulle zum Andenken an die unbefleckte Empfängnis, zu Ehren für Ramon Lull, der Beata Catalina Tomas, des heiligen Sebastian, am Jahrestage der Eroberung u. s. w. statt.

Aber nicht blos das gewöhnliche Hochamt, sondern auch die Messe erfreuen sich eines sehr fleissigen Besuches. Letztere wird auf Mallorca Misa del Gallo (die Messe des Hahnes) genannt, und da hierbei höchst merkwürdige Gebräuche stattfinden, wollen wir einige Worte darüber sagen. Von 12 Uhr an werden feierliche Maitines und Laudes abgesungen, und kaum sind diese beendigt, so erscheint, bevor noch das Hochamt beginnt, in der Domkirche und in einigen anderen Kirchen ein Knabe von 10—15 Jahren auf der Kanzel. Er hat ein seltsames Kleid an, welches dem Anzuge der römischen Sibyllen nachgebildet zu sein scheint, daher man den Knaben auch La Sibila nennt. Mit einem Schwerte in der Hand, singt er nach einer eigenthümlichen Melodie nachstehendes Lied, dessen einzelne Strophen mit einer kurzen Orgeltoccata abwechseln.

El jorn del judici
Parrá qui no haurá fet servici.

Am Tage des jüngsten Gerichts,
Wird derjenige, der keinen Dienst erwiesen hat, in's
Verderben gerathen.

Jesucrist rey nniversal
Home y vèr Deu eternal
Del cel vindrà per á jutjar
Y à cada hu lo just darà.

Jesus Christus, der allgemeine König,
Mensch und wahrer ewiger Gott,
Wird vom Himmel kommen, um zu richten,
Und jedem geben, was ihm gebührt.

Gran foch del cel devallarà.
Mars, fonts y rius, tot cremarà:
Los peixos donarán gran crit
Perdent son natural deli.

Ein grosses Feuer wird vom Himmel herabkommen,
Meere, Quellen und Flüsse, Alles wird es verbrennen,
Die Fische werden ein grosses Geschrei von sich geben,
Indem sie ihre natürliche Kraft verlieren.

El sol perdrá sa claredat,
Mostrants fosc y alterat:
La lluna no darà claror
Y tot lo mon serà tristor.

Die Sonne wird ihre Klarheit verlieren,
Sich dunkel und verändert zeigen,
Der Mond wird kein Licht geben,
Und die ganze Welt wird Trauer sein.

Als bons dirá: „fills meus veniu,
Beneventurats posseiu
El reyne qu' eus hç parellat
Desque lo mon va ser creat.“

Er wird zu den Guten sagen: „Kommt, meine Kinder,
Glückselige! nehmt in Besitz
Das Reich, welches ich Euch bereitet habe,
Seitdem die Welt erschaffen wurde.“

Als mals dirá molt agraments,
 „Anau maleïts an el turments,
 Anau, anau al foc etern
 Ab voustro princep de lo infern.“

Zu den Bösen wird er zornig sagen:
 „Gehet, ihr Verfluchten, zu den Qualen,
 Gehet, gehet in das ewige Feuer
 Zu Euren Fürsten der Hölle.“

Humil Verge, que haveu parit
 Jesus infant a questa nit,
 Vullan a voustro fill pregar
 Que del infern us vuigue lliurar.

Bescheid'ne Jungfrau, welche geboren hat
 In dieser Nacht das Jesuskind,
 Wir wollen zu Deinem Sohn beten,
 Dass er uns vor der Hölle bewahre.

El jorn del judici
 Parrá qui no haurá fet servici.

Am Tage des jüngsten Gerichts,
 Wird derjenige, der keinen Dienst erwiesen hat, in's
 Verderben gerathen.

Nachdem man das Lied vollendet oder die ersten Strophen oder Estribillo wiederholt hat, macht die Sibila mit dem blanken Schwert, das sie in der Hand hält, das Zeichen des Kreuzes, und in manchen Ortschaften durchschneidet sie zugleich einen oder zwei neben ihr ausgespannte Fäden, von welchen grosse weisse Oblaten und bisweilen auch Zuckerwerk herabhängen. Die Einführung der Sibila in die Mette rührt, wie es scheint, aus einer sehr frühen Zeit her. Man weiss nicht, wann sie zuerst auftrat und woher das von ihr gesungene Lied stammt. Beides mag wohl ein Ueberrest der religiösen dramatischen Darstellungen sein, die namentlich vor vier und fünf Jahrhunderten und sogar noch zu Anfang unseres Jahrhunderts in den Kirchen und auf den Plätzen Palma's an gewissen kirchlichen Festtagen angeführt wurden, insbesondere an den Festen der Caridad und des Angel, die man in Palma am Sonntag nach Ostern und dem unmittelbar darauffolgenden Montag feiert.

Trotz der späten Stunde, in der die Mette stattfindet, wird sie doch in allen Kirchen sehr stark besucht. Nachdem sie zu Ende ist, gehen viele den niedrigeren Volksschichten angehörige Familien nach Hause, um die Geburt des Herrn mit einem Mahle zu feiern, welches je nach den vorhandenen Mitteln aus einem gebackenen Huhn, Truthahn oder anderem Fleisch nebst Wein besteht. Diese Sitte ist jedoch in Castilla und einigen anderen Provinzen des spanischen Festlandes viel verbreiteter, als auf Mallorca.

Kirchliche Feiertage hat Mallorca mit der ganzen katholischen Welt gemein, ausserdem feiert man die Landespatrone Spaniens, den Apostel Jacobus und Mariä Empfängniss.

Ferner sieht man in jeder Stadt oder Ortschaft als Feiertag (festa solcmnis) den ihrem besonderen Patron gewidmeten Tag an. Die Ortschaften haben zum Patron stets den Heiligen, dem die Pfarrkirche geweiht ist. Solcher Patrone kommen nicht weniger als 47 auf die Villa's und 20 auf die Lugares; in Palma werden neben dem Patron der ganzen Stadt, welcher der heilige Sebastian ist, ausserdem die Patrone ihrer 6 Pfarreien gefeiert. Neben diesen Gedenktagen für die Schutzpatrone feiert man auf Mallorca noch eine grosse Zahl anderer Feste, die sowohl einen religiösen, wie auch einen volkstümlichen Charakter haben.

Nicht blos an Sonn-, sondern auch an anderen Tagen werden sowohl die Gottesdienste der Morgenstunden, wie die des Nachmittags sehr stark besucht, zumal wenn Cuarenta horas, Novenarios oder Triduos zu Ehren Maria's oder irgend eines Heiligen abgehalten werden.

In Palma sind namentlich die Cuarenta horas sehr beliebt, was schon daraus ersichtlich ist, dass ihre Zahl seit dem Ende des vorigen Jahrhunderts von Jahr zu Jahr zugenommen hat. Man kann sagen, dass in Palma kaum ein Tag vergeht, an welchem nicht in der einen oder anderen Kirche Cuarenta horas gefeiert würde. Bezüglich der Novenarios sei bemerkt, das es deren zu Ehren verschiedener Heiligen giebt, diejenigen aber, die man in keiner Kirche zu feiern unterlässt und die sich des grössten Zulaufes zu erfreuen haben, sind die für den hl. Joseph und die armen Seelen im Fegefeuer (Animas del Purgatori), die man kurzweg Novenari de las Animas zu nennen pflegt.

Fast in allen Kirchen Mallorca's, namentlich in denen von Palma, herrscht die Sitte, den Marienmonat im Mai zu feiern und die Betheiligung, namentlich der Frauen, ist stets eine grosse.

Die Theilnahme an der jährlichen Beichte und Communion während der Fastenzeit oder am Auferstehungstage ist auf der ganzen Insel und namentlich in den Ortschaften eine ziemlich allgemeine.



Mann mit Capot pelud.

Sterbende empfangen fast durchweg die Sterbesacramente, und in den seltenen Fällen, wo dies nicht geschieht, nimmt das Tadeln kein Ende, ja man sieht ein solches Ereigniss für einen Fehler an, der einer strengen Rechtfertigung bedarf. Das Viaticum, welches die Verwandten, Freunde und Nachbarn des Kranken, namentlich Arme, in der Kirche abholen, wird von einem Pfarrvikar im Ornat in das Haus des Kranken gebracht; ein Kirchendiener, der neben ihm schreitet, hält einen grossen Schirm, oder wenn ein grösserer Pomp entfaltet werden soll, einen Baldachin (Pallium) über ihm ausgebreitet, den bisweilen auch Priestertragen. In diesem Falle tragen zwei Messbuben (Escolanets) Laternen und ein anderer, der voranschreitet, die Sakramentsfahne. Stets geht aber neben dem Geistlichen ein Messbube mit einer Klingel, welcher die Annäherung des Herrn zu verkündigen hat. Fast immer schreiten processionsmäsig dem Priester einige Männer mit brennenden Kerzen voraus, die nächsten Verwandten folgen hinten nach. Dann kommen die Weiber ohne

Ordnung, alle mit ihrem Rosenkranz Gebete hersagend. Alle Personen, die sich auf den Gassen finden, durch welche das Viaticum getragen wird, entblössen das Haupt und knien nieder, wobei sich Viele das Gesicht mit den Händen bedecken. Wenn Jemand im Wagen daherfährt, so steigt er aus, um dem Vikar Platz zu machen, der sich dann desselben bis zu seiner Rückkehr nach der Kirche bedient. Die höheren Stände befolgen auch ziemlich allgemein die Sitte, dass, wenn sie sich einen neuen Wagen anschaffen, sie diesen vom Viaticum einweihen lassen. Wird das Viaticum zu einem Sterbenden des Abends oder des Nachts getragen, so treten die Bewohner der

Häuser, während die Leute auf der Gasse niederknien, mit einem Lichte an's Fenster oder auf den Balkon und knien daselbst nieder. Alle Jene, welche das Viaticum mit Kerzen begleiten, gehen in das Haus des Kranken hinein, wo sie während der Ertheilung des Sacramentes knien. Dasselbe thun auch, mit Kerzen in der Hand, die weiblichen Verwandten des Kranken, welche gewöhnlich nicht zur Kirche kommen. Gleich nach der Ertheilung des Viaticums oder nachdem man den Vikar auf die gleiche Weise zur Kirche zurückbegleitet hat, nahen sich viele der Betheiligten, um den Kranken, wenn es sein Zustand erlaubt, darüber zu beglückwünschen, dass der Herr die Gnade gehabt habe, bei ihm Einzug zu halten. Die feierlichen Viaticums sind in Palma ziemlich häufig, da verschiedene, wohlthätige Zwecke verfolgende Bruderschaften bestehen, deren Mitglieder für einen kleinen jährlichen Beitrag das Recht erwerben, sich an denselben betheiligen zu dürfen. Diesen Bruderschaften liegt es ob, das Haus des Kranken mit alledem zu versehen, was für den feierlichen und würdigen Empfang des Herrn nöthig ist.

Zu den verbreitetsten und besuchtesten religiösen Uebungen gehören die Processionen; die merkwürdigsten sind die Fronleichnam- und die Chardonnerstagsprocession. Die erstere, bei der eine grosse Pracht entfaltet wird, ist in Palma auf den Nachmittag anberaumt. Sie geht von der Domkirche aus und bewegt sich durch einige der Hauptstrassen im Centrum der Stadt, woselbst die Fenster und Balkone sämtlicher Häuser mit meist carmoisinfarbigen oder gelben seidenen oder Damasttüchern, welche vom Fenster oder über das eiserne Geländer des Balkons herabhängen, geschmückt und dicht mit Schaulustigen aller Art besetzt sind. Auf der ganzen Strecke, welche die Procession durchzieht, bilden die Truppen der Garnison rechts und links Spalier. Eine Musikkapelle, die Capilla de la Catedral, eröffnet die Procession, auf diese folgt der Klerus jeder Pfarrei der Stadt mit dem betreffenden Christusbilde, welches bei dieser Gelegenheit ganz mit Blumen oder Figuren von Wachs umgeben ist, die einen verschiedenfarbigen, Lledanias genannten Stern bilden. Dann kommen der Klerus der Domkirche und die Domherren und hierauf 12 Geistliche,



Mädchen aus Felanitx im Sonntagsstaat.

welche die 12 Apostel darstellen sollen. Derjenige, welcher den heiligen Petrus vorstellt, trägt einen Mantel und die Schlüssel in der Hand, der Darsteller des heiligen Evangelisten Johannes eine Dalmatica, und die übrigen sind mit dem Instrument versehen, durch welches sie den Märtyrertod erlitten. Auf diese Apostel folgt unter dem Pallium die grosse Monstranz der Kathedrale mit dem Allerheiligsten, unter dem Geleite des Bischofs und des Gouverneurs, dem sich auch der Gemeinderath anschliesst. In den meisten Häusern, an denen der Zug vorüberkommt, befolgt man die eigenthümliche Sitte, dass man auf das Pallium zum Zeichen der Verehrung und der Andacht Blumenkörbe ausschüttet; fürwahr ein schönes und unschuldiges Opfer, wenn es auch unwillkürlich an

die Blumenguirlanden der heidnischen Welt erinnert. Ein anderer Brauch ist der, dass an verschiedenen Stellen des Weges, den die Procession nimmt, Frauen an Tischen mit einem oder zwei Körben voll Haselnüssen oder auch trockenen Kastanien stehen, welche sie an die Vorübergehenden verkaufen.

Während der Fronleichnam-Octave finden Pfarreiprocessionen statt. Sie legen unter Vortritt einer beständig lärmenden Musikbande einen längeren Weg zurück, als die Cathedralprocession. Die Kirchendiener tragen Kreuze und Ciriales (Candelaber) und Statuen der Schutzpatrone verschiedener Kirchen, und die Personen, die an den Processionen Theil nehmen, folgen mit Kerzen oder Fackeln. Eine Menge kleiner Kinder sind als Engel oder als verschiedene Heilige gekleidet. Bisweilen, und namentlich bei der Procession der Pfarrei von S^o Miguel, in deren Bezirk die grösste



Artá.

Soller.

Artá.

Mallorquinerinnen.

Kaserne Palma's liegt, beteiligt sich auch viel Militär von der Besatzung, sowohl Gemeine wie Officiere, und selbst die Matrosen der dort vor Anker liegenden Kriegsschiffe nehmen mit Fackeln an der Feierlichkeit Theil. Der Procession folgen 1—2 Infanteriecompagnien mit der Militärmusik. In den Ortschaften feiert man die Fronleichnamprocession in ähnlicher Weise und die Theilnahme aller Klassen der Bevölkerung mit Fackeln und Kerzen ist verhältnissmäßig grösser wie in der Stadt.

Eine andere wichtige Procession findet zur Fastenzeit in der Kirche mit den Passos oder Via Crucis statt; ein Cuaresimer-Priester hält hierbei an den 12 verschiedenen Stationen kurze Predigten. Diese Processionen werden in den Ortschaften meist am Palmsonntage im Freien abgehalten, und sie machen auch vor den durch ein Kreuz oder eine kleine Landkapelle bezeichneten

Stationen Halt, wo dann jedesmal kurz gepredigt wird. In einigen Ortschaften herrscht noch die Sitte, dass sich der Procession einige Personen mit schwarzen oder dunkelblauen Kappen (Caperuzas) als Büsser anschliessen. Einige derselben tragen Laternen, andere eines der Leidenswerkzeuge des Heilandes; noch andere tragen eine schwere, über die Schultern und die Brust gekreuzte oder vom Gürtel herabhängende eiserne Kette; es handelt sich dabei meist um die Erfüllung eines Bussgelübdes. Ausserdem herrscht in einigen Ortschaften noch die Sitte, dass ein als Christus gekleideter und mit einem grossen Kreuz beschwerter Mann, den man Nazareno nennt, an der Procession Theil nimmt.

Am Chardonnerstag findet in Palma eine sehr merkwürdige Procession statt, die den Zweck hat, das Christusbild, das in der allgemeinen Kirche des Spitals von Mallorca unter dem Namen Christ de la Sang verehrt wird, öffentlich zu zeigen. Sie geht von der Kirche des Hospitals um 4 Uhr Nachmittags aus und kehrt erst bei später Nacht wieder in dieselbe zurück, da sie sich durch einen grossen Theil der Stadt, die Kirchen aller Frauenklöster und die Domkirche bewegt. An dieser Procession nehmen der Klerus der erwähnten Iglesia de l'Hospital und eine grosse Menge von Büssenden Theil, welche das Caperuzas-Kleid tragen. In den Händen halten letztere entweder Laternen, deren Scheiben mit Symbolen der Passion Christi bemalt sind, oder Fackeln und Kerzen, einige auch Marterwerkzeuge, die man ebenso wie die Kerzen mit einem ausgebreiteten, aus feiner weisser gestickter Leinwand verfertigten Sacktuch umhüllt. Diese Tücher bilden den Hauptschmuck der Caperuzas, unter denen einige, die als römische Centurionen gekleidet sind, besonders die Aufmerksamkeit auf sich lenken. Auch zu dieser Feierlichkeit erscheint ein Nazareno, ein Mann im Gewande des Heilandes, mit einem grossen Kreuz auf den Schultern. Kirchendiener tragen grosse Heiligenbilder und die sämtlichen zahlreichen Theilnehmer der Procession Wachsfackeln. Das grosse Crucifix San Cristo de la Sang wird von einem Priester der Iglesia de

l'Hospital unter einem am Kreuze selbst befestigten Baldachin getragen, sowie von 4 Männern die grosse Statue der Virgen de los Dolores. Die Officiere der Bruderschaft de la Sang sind mit einer Art schwarzem Talar bekleidet und haben eine schwarze Kappe auf dem Kopfe. Hinter den beiden Statuen gehen, auf Stäbe gestützt, zwei Mitglieder der Junta de Beneficiencia, dann folgen Priester in feierlichem Ornat, sowie der Gouverneur der Provinz, dem sich der Ayuntamiento anschliesst. Die Procession wird von Officieren, Beamten, von einer Compagnie Infanterie, mehreren Musikkapellen und einem Sängchor begleitet. Aehnliche Processionen, wenn auch weniger pomphaft, werden fast in allen Ortschaften der Insel am Chardonnerstag abgehalten. Am Charfreitag wird zur Feier der Grablegung in der Domkirche eine ernste Procession veranstaltet; das Privilegium, derselben mit Kerzen beizuwohnen, besitzt nur eine kleine Zahl adeliger Familien. — Wir wollen unsere Aufmerksamkeit nun den verschiedenen Wallfahrtsorten der Insel zuwenden, die jahraus, jahrein den



Mädchen aus Felanitx.

Gegenstand frommer Pilgerschaft bilden. Wir beschäftigen uns an dieser Stelle nur mit der Aufzählung der dabei stattfindenden Ceremonien und behalten uns vor, später die landschaftliche Lage und die in Betracht kommenden Baulichkeiten einer Besprechung zu unterziehen.

Die heilige Jungfrau von S^a Salvador wird seit dem Mittelalter von den Mallorquinern besonders verehrt. Die Zahl der jährlichen Pilger beträgt mehr als 5000. Die Wallfahrer erhalten in der dortigen Hospederia Nachtquartier und Verpflegung unentgeltlich, es besteht jedoch die Sitte, dass die Gläubigen in die am Fusse der Statue der heiligen Jungfrau aufgestellte Büchse ein Almosen werfen. Noch viel berühmter als S^a Salvador ist der Wallfahrtsort von Nuestra Señora de Lluch. Obwohl man wegen seiner Lage im Gebirge eine grosse Strecke zu Fuss zurücklegen muss, so wird er doch von einer Menge Wallfahrer besucht. La Mare de Deu de Lluch ist bereits seit 1240 der Gegenstand frommer Verehrung. Gegenwärtig schätzt man die Zahl der jährlich zum Sanctuarium aus der ganzen Insel zusammenströmenden Wallfahrer auf ca. 5000. Der Anblick der durch die Einsamkeit pilgernden Familien hat in der That etwas tief Ergreifendes und Rührendes. In der Kirche von Lluch wird von allen Kirchenfesten Mariä Geburt (8. Sept.) amglänzendst gefeiert; Processionen, Volksbestigungen, Wettrennen etc. wechseln mit einander ab. Aus Anlass dieses Festes findet ein grosser Menschenandrang statt, und alle Wallfahrer werden ohne Entgelt beherbergt und auch beköstigt. Meist nimmt man als frommes Andenken an diese Pilgerfahrt Bilder der heiligen Jungfrau und die sogenannten



Frauen aus Campos mit grossem Filzombreiro.

Midas mit; darunter versteht man geweihte Bänder von der Länge der Statue der heiligen Jungfrau; der Preis, den man dafür bezahlt, wird als Almosen betrachtet. Die Wallfahrer nehmen gewöhnlich mehrere mit, um damit ihre Bekannten zu beschenken; die jungen Männer überreichen sie ihren Geliebten.

Ein dritter Wallfahrtsort ist der Santuario del Puig de Pollenza, der nicht mehr in dem Ansehen steht wie früher; er wird jährlich nur von ungefähr 1000 Pilgernden besucht, wobei diejenigen nicht mitgezählt sind, die nur zu den Festlichkeiten kommen. Man feiert im Santuario del Puig de Pollenza zwei Feste. Zu dem ersten, das an die Mysterien der Verkündigung Mariä erinnert, versammelt sich die Gemeinde am Abend auf dem Puig, um die Predigt anzuhören und ihre Verehrung der Jungfrau darzubringen. Das zweite Fest findet am dritten Ostag statt. Schon einige Tage vorher werden die Vorbereitungen getroffen, da man am Festtage allen Leuten, die auf den Puig hinaufkommen und deren Zahl nicht weniger als 3000 beträgt, Essen zu spenden hat. Am

Vorabend des Festes lässt man zwei Stiere mit Hunden kämpfen, und nach dem Kampfe schlachtet man die Stiere, sowie eine grosse Anzahl Lämmer, Hammel und Schafe, etwa 30 Stück, und 7—8 Ferkel (Porcellas). Am Morgen des Festtages zieht der Clerus der Pfarrei von Pollenza processionsmäsig auf den Puig, um den Gottesdienst dort abzuhalten. Die Mitglieder des Ayuntamiento, welche mit der Leitung des Festes beauftragt sind, holen die ersten Mädchen des Ortes, die zum Tanze eingeladen wurden, zusammen und ziehen dann mit ihnen unter Vortritt von 16 Dudelsackpfeifern gleichfalls den Puig hinauf, gefolgt von einer unabhsehbaren Menge.

Oben erhält Jedermann ein Frühstück im Refectorium, das aus Gebackenem oder ChocolademitBisquitjenach dem Belieben eines jeden Gastes besteht. Um halb zehn Uhr wird das Hochamt gesungen und von einem tüchtigen Redner eine Predigt gehalten. Darnach folgt die Anbetung der Jungfrau, zuerst seitens des Ayuntamiento und nachher von mehreren jungen Männern, den sogenannten Aplegadós, welche die an diesem Tage zu verzehrenden Thiere zusammenhalten und tödten. Diese jungen Männer sind nach der alten mallorquinischen Weise gekleidet, sie tragen Hemdärmel, Weste, breite, kurze Hosen, als Schuhe die Varcas und endlich als Abzeichen ihres Amtes einen Hanfstrick kreuzweise über der Brust. Nach dem Hochamte wird gespeist, zu diesem Zwecke sind im grossen Refectorium

zwei Tafeln aufgestellt, die man immer von Neuem deckt, sobald abg gespeist ist. Die Armen werden zuletzt vom Pfarrer und dem Alcalde persönlich bedient und erhalten ebenfalls reichliches Essen. Schon nach der ersten Tafel beginnt der Tanz, der bis Sonnenuntergang währt; seine Eigenthümlichkeiten werden wir später beschreiben. Die Kosten werden durch freiwillige Gaben gedeckt. In der Dämmerung gehen dann die Theilnehmer heim im Gespräch über das erlebte Fest. — Bei Pollenza liegt noch der Wallfahrtsort El Calvari, mit einem kleinen Kirchlein, welches namentlich in der Fastenzeit fleissig von den Bewohnern der Umgegend besucht wird. Ein bei den Bewohnern Alcudia's



Frau aus Valldemosa mit Manta Espesa.

und überhaupt bei allen Insulanern in hohem Rufe stehendes Madonnenbild, welches schon seit dem 14. Jahrhundert verehrt wird, ist jenes, welches in einer Kapelle auf einem Hügel bei Alcudia sich befindet und den Namen Mare de Deu de la Victoria führt. Ihrem Schutze schreiben die Bewohner Alcudia's die vielen Siege zu, die sie gegen die Comuneros zur Zeit Karl V., sowie gegen die Mauren erfochten. Am Hauptfesttag — 2. Juli — wird sie durchschnittlich von 500 Personen besucht, am Feste des heiligen Bernhard ist der Zusammenlauf der Pilger in Alcudia am stärksten. Aber es vergeht auch kein Monat im Jahr, wo nicht Familien auf der Wallfahrt nach dem Sanctuarium de la Victoria begriffen wären. Die Pilger erhalten in der dortigen Hospederia unentgeltlich Wohnung und Verpflegung. Die Zahl der jährlich dieses Sanctuarium besuchenden Personen dürfte auf 3000 zu schätzen sein. Alljährlich wird das Fest Mariä Heimsuchung mit besonderer Feierlichkeit bei grossem Menschenandrang gefeiert, wobei ebenfalls unentgeltlich Mahlzeiten an die Wallfahrer verabreicht werden. Das dazu verwendete Fleisch rührt gewöhnlich von wilden Ziegen her, welche die klippenreichen Gegenden an der Küste bewohnen und einige Tage zuvor eingefangen werden. Auch hier herrscht der Gebrauch, dass man während der Tafel freiwillige Gaben einsammelt. Nach dem Hochamt finden verschiedenartige Wettrennen und Tänze statt.



Mädchen aus Galilea mit langer Manta.

an die Gnade der heiligen Jungfrau veranstaltet, dass sie eine grässliche Seuche, welche in Llummayor wüthete, aufhören liess. An diesen Tagen kommen oft gegen 1000 Personen nach dem Wallfahrtsorte.

Nach der Quinta oder jährlichen Rekrutirung der jungen Leute zur Armee, nach der Ernte und bis zum November findet immer ein grosser Andrang von Gläubigen aus der weiteren und näheren Umgegend statt, selbst aus fremden Gegenden.

Unmittelbar über Gracia auf demselben Felsen liegt ein zweiter Wallfahrtsort, die noch aus dem Mittelalter stammende Einsiedelei von S^o Honorato. Am Feste dieses Heiligen ist der Besuch

am stärksten. Von untergeordneter Bedeutung sind das auf der höchsten Spitze des Puig de Randa liegende Kirchlein Mare de Deu de Cura und das bei Petra gelegene Sanctuarium der Mare de Deu de Bonany. Ein anderer Wallfahrtsort ist das bei Santagny gelegene Oratorio de N. S. de la Cosolacion, in welcher das Fest der heiligen Scholastica festlich begangen wird. Es ist schwer, die jährliche Zahl der Besucher des Sanctuariums anzugeben, sie dürfte aber bis 2000 betragen.

Am einsamen Meeresufer liegt etwa eine halbe Stunde von Valldemosa entfernt ein Sanctuarium, in welchem das unter dem Namen la Mare de Deu de la Trinidad bekannte Madonnenbild verehrt wird, und welches die Stelle des alten Lullischen Collegiums von Miramar einnimmt. Trotz seiner Abgelegenheit wandern doch viele Leute von Valldemosa zu der kleinen Kapelle von Trinidad, theils um den Beistand der heiligen Jungfrau zu erbitten, theils und besonders um ihr für irgend welche Gnaden-erweisungen zu danken, theils um Gelübde zu erfüllen.

Es vergeht selten ein Tag, ohne dass Jemand diese Wallfahrt unternimmt; am stärksten ist aber der Besuch zur Zeit der Quintas, wo der geschlängelte Weg, der zu der Kapelle hinaufführt, stets mit Pilgernden bedeckt ist. Da fast kein Bewohner Valldemosa's es unterlässt, wenigstens ein- bis zweimal im Jahre das Oratorio de la Trinidad zu besuchen, so unterliegt es keinem Zweifel, dass die Zahl sämtlicher Pilger aus Valldemosa und den benachbarten Ortschaften zusammengenommen jährlich mindestens 2000 beträgt. Zu Zeiten grosser Dürre wallen die Bewohner Valldemosa's alter Sitte gemäss nach der Kapelle, um in gemeinsamem Gebet das Ende dieses Uebels zu erleben, wobei die Männer brennende Kerzen in der Hand tragen und die sechs vornehmsten Bauern der Ortschaft grosse Wachskerzen von 15 bis 16 Libras Gewicht opfern. Das Oratorium de la Bonanova ist einer von den Wallfahrtsorten, welche auf Mallorca den grössten Ruf geniessen. Schon von Alters her besteht die Sitte, namentlich bei den Seeleuten, dorthin zu wandern, wenn man durch eine gute

Nachricht erfreut oder einer Besorgniss entrissen wird, um der dort unter dem Beinamen Mare de Deu de la Bonanova verehrten heiligen Jungfrau seinen Dank darzubringen. Sehr häufig geht die Familie des abfahrenden oder glücklich heimkehrenden Seemanns, sowohl die des Capitäns wie die des letzten Matrosen, zur Bonanova, um von der heiligen Jungfrau Schutz zu erleben und ihr zu danken. Am Feste Mariä Namen im September ziehen mehr als 3000 Pilger zur Kapelle, um der religiösen Feier beizuwohnen. Ist diese auch bereits vorüber, so hört der Zudrang noch keineswegs auf, er erreicht vielmehr erst in den Nachmittagsstunden seine grösste Höhe; die später Ankommenden wollen jedoch nur dem Volksfest einen Besuch abstatten.

Es bleibt uns nur noch eines Wallfahrtsortes zu gedenken übrig, der in Palma selbst liegt und zu dem aus allen Theilen der Insel eine grosse Menge von Gläubigen strömen; dies ist die Iglesia



Frau im Mantel.

de l'Hospital General de Mallorca. Man verehrt dort 3 in hohem Ansehen stehende Bildnisse, nämlich das Bildnis La Mare de Deu del Carme, die namentlich von den Seelcuten viel besucht wird, ferner die heilige Jungfrau von Belen, die in einer Seitenkapelle aufgestellt ist, und endlich den in einer grösseren Nebenkapelle aufgestellten Santo Cristo, der unter dem Beinamen La Sang bekannt ist. Dieses Bild des Heilandes übt eine grosse Anziehungskraft auf alle Klassen der Bevölkerung, und aus allen Ortschaften strömen die Gläubigen herbei. Zu fast allen Tagesstunden, namentlich aber nach Sonnenuntergang, kann man täglich einige hundert Personen zählen, die nach La Sang wandern. Es vergeht auch keine Woche, dass nicht eine oder die andere Person, welche von einer schweren Krankheit genas oder sonst eine Gnadenbezeugung erfuhr, vom Platze der



Bäuerinnenschmuck.

Kirche aus batfuss zu demselben wandert und den ganzen Weg vom Hauptthor durch die Länge der Kirche bis zur Kapelle de la Sangre auf den Knien zurücklegt und auch knieend die Treppe zum Camarin erklimmt, wo sich der Santo Cristo befindet. Manche lassen als Dankbezeugung vom Klerus der Kirche des Hospitals ein Te Deum singen. Sehr häufig geschieht es auch, dass die Mannschaft eines Schiffes, die aus grosser Sturmesgefahr errettet wurde, in Procession vom Hafen zur Kirche de l'Hospital zieht, um ihren Dank darzubringen und daselbst ein Segel des Schiffes niederzulegen, welches von den betreffenden Matrosen getragen wird. Mallorquinisch wird dies Fer un peregrí (eine Pilgerschaft machen) genannt. Das Segel kaufen sie wieder zurück, indem sie den Werth desselben als Dankopfer erlegen. Die Wände und breiten Treppen, die zum Camarin führen, sind ganz mit Votivgeschenken bedeckt. In den Zeiten anhaltender Dürre oder anderer Landescalamitäten werden in Palma in der Domkirche Rogativas publicas (öffentliche

Gebete) veranstaltet und der Santo Cristo de la Sangre auf dem Hochaltar ausgestellt. Bei der Procession, welche das Heiligenbild aus der Hospitalkirche abholt oder wieder dahin zurückbringt, theiligt sich eine unabherrbare Volksmenge mit brennenden Kerzen. Das Hauptfest fällt auf den ersten Sonntag des Monats Juli und nimmt drei Tage in Anspruch. Zu den bedeutendsten Festen von La Sangre gehört auch die Chardonnerstagprocession, deren wir schon gedacht haben.

Zum Schlusse unseres Abschnittes über die religiösen Gebräuche wollen wir der verschiedenen stattfindenden Weihfestlichkeiten gedenken.

Die bemerkenswerthe ist die am Tage des heiligen Antonius Abbas in Palma und den anderen Ortschaften der Insel stattfindende Weihe der Pferde, Maulthiere und Esel. An jenem Tage werden in Palma früh Morgens diese Thiere, deren Köpfe und Schweife mit buntfarbigen Bändern geschmückt sind, an der Kirche S^a Miguel vorbeigeritten. An der Kirchenthüre halten sie einen



Esporlas.

Augenblick an, der dort stehende Priester spricht ein lateinisches Gebet, besprengt das Thier mit dem Weihwasser, und der Reiter wirft gewöhnlich ein Almosen in ein Becken. Wegen der Enge der von Menschen überfüllten Strassen darf nur im Schritt geritten werden, aber kaum gelangen die Reiter auf die Cuesta de Olmos, die frei von Menschen ist, so jagen sie mit grösster Schnelligkeit den steilen Weg hinab bis an das Ende der Rambla, wo sie sich zerstreuen, um nach Hause zurückzukehren. In den Ortschaften wird die Weihe der genannten Thiere in ähnlicher Weise vollzogen und es gestaltet sich der Aufzug bei der Rivalität, die zwischen den Reitern herrscht, zu einer Art Wettrennen. Am 3. Mai findet die Weihe der Felder und Feldfrüchte durch eine Procession statt. Die eigentliche Brodweihe findet am Feste des heiligen Nicolaus von Tolentino in der Kirche des Socorro statt, woselbst ganze Körbe von Panecillos aufgestellt sind, die nach der Einweihung an die Mitbrüder vertheilt werden. Am Festtag von La Virgen de la Salud wird in Palma in der Kirche von S^a Miguel die Weihe der Aepfel vorgenommen, bei welcher die Kapelle ganz mit Aepfelbaumzweigen angefüllt ist. Am Nachmittage des Charsamstags findet, nachdem Vormittags durch Abschiessen von Gewehren von den Terrassen der Häuser und durch Geläute sämtlicher

Glocken die Auferstehung gefeiert worden ist, die Häuserweibe statt. Der Pfarrvikar geht mit einem Messbuben, der das Weihwasser trägt, in alle Häuser seiner Pfarrei und segnet sie, wobei ein kleines Almosen gegeben wird.

Aberglaube.

Im Allgemeinen findet man nur unter den unwissenden Volksklassen Reste abergläubischer Ansichten verbreitet, die früher sehr häufig anzutreffen waren. Die Ueberlieferung berichtet, dass



Eine Gasse in Fornalutx.

in älteren Zeiten der Glaube an geheimnisvolle diabolische Wesen sehr eingebürgert war. Diese Geister, die man Dimonis bonets nannte, sollten in gewissen Häusern ihren Sitz haben und den Insassen allerhand Schabernack zufügen, die Hausgeräthe vom Platze rücken, Thüren auf- und zumachen und ähnlichen Unfug treiben. In Folge dieser Ansichten gab es manche einzelstehende Häuser, die aus Angst vor den Geistern geräumt worden waren. Einige dieser Dimonis bonets boten dem Hausherrn ihre Unterstützung und Mithilfe an und vollendeten in einer Nacht hohe Mauern um Grundstücke und bauten ganze Gebäude auf. Gegenwärtig ist dieser Glaube fast gänzlich geschwunden. In alter Zeit schrieb man einer zweiten Art diabolischen Wesen, den Donetas d'Aygo (kleinen Wasserfrauen), grossen Einfluss zu, diese besaßen das Vermögen, unterirdische Quellen zu entdecken und unvermuthet zu kommen und zu verschwinden. Dasselbe Vermögen der Quellenent-

deckung wurde auch den maurischen Sklaven zugeschrieben. Man erzählt davon viele abenteuerliche Geschichten. Bis zu Ende des verlossenen Jahrhunderts war auch der Glaube an Hexen sehr verbreitet, heutzutage lacht alle Welt darüber. Unter der unwissenden Klasse der Bevölkerung steht die Wahrsagerei gegenwärtig noch in Ansehen und wird von einer ziemlich grossen Anzahl von Weibern ausgeübt, die daraus einen ergiebigen Broderwerb für sich machen.

Weit mehr als eigentlicher Aberglaube herrschen aber auf Mallorca gewisse Vorurtheile, die sich theils auf die Landwirtschaft, theils und vornehmlich auf die gewöhnlichen Lebensver-

hältnisse beziehen. Wir wollen einige davon erwähnen. Wenn 13 Personen am Tische sitzen, stirbt eine davon; wenn es Mitternacht schlägt, zieht der Teufel durch die Welt, um Seelen zu fangen. Am Tage des heiligen Christophorus soll das Meer ein Opfer fordern; es giebt ferner einen unglücklichen Montag, und deshalb scheut man sich an diesem Tage etwas zu unternehmen. Die am Freitag geschnittenen Haare werden bald weiss. Wenn am Tage des heiligen Johannes des Täufers die Sonne hell scheint, sollen die Nüsse gerathen, auch hält man diesen Tag für den



Calle mayor von La Puebla.

geeignetsten zur Aussaat und zu Pflöpfungen. Die Bauern erzählen viel vom dem Einfluss des Mondes bei den landwirthschaftlichen Verrichtungen, bei der Aussaat, beim Pflöpfen und Ausästen der Bäume u. dergl. Es wird auch nicht blos gewissen Tagen eine besondere Wichtigkeit beigelegt, sondern auch dem Erscheinen und Geschrei bestimmter Thiere. So glaubt man, dass, wenn eine blaue oder goldfarbige Holzwespe in ein Haus fliegt, sie eine gute Nachricht, eine schwarze dagegen ein Unglück bringe. Den Ruf einer Eule betrachtet man als Unheil verkündend. Wenn eine Henne wie ein Hahn kräht, steht den Bewohnern des Hauses eine grosse Ueberraschung bevor, ein Ungemach u. dergl. Ferner glaubt man, dass, wenn man aus demselben Glase und von derselben

Flüssigkeit trinkt, von dem eine andere Person getrunken hat, man deren Absichten und Gedanken errathen könne. Die Mädchen suchen im geschmolzenen Blei in der Johannisnacht die Gestalt des Geliebten zu erkennen, sie werfen auch drei gezeichnete Bohnen unter das Bett, die in der Finsterniss um Mitternacht zuerst gefundene bedeutet je nach dem Zeichen einen reichen Mann oder das Gegentheil. Schwangere Frauen haben verschiedene Vorurtheile, um das Geschlecht des Kindes zu erkennen, das sie gebären werden; Kinder, welche bald Zähne bekommen, leben nicht lange. Wenn eine Mutter ihrem Sohne zum ersten Male die Nägel scheidet, wird dieser ein Dieb, darum muss diese Operation von einem Andern vorgenommen werden. Solcher Vorurtheile giebt es eine grosse Menge.

Trachten der Mallorquiner.

Die Einwohner von Mallorca sind im Allgemeinen schöne und wohlgestaltete Leute. Die Männer haben meist nur eine mittlere Grösse und sind mager, aber gut gebaut, ihr Gesicht ist knochig, scharf markirt und häufig etwas zu breit, ihre Haare sind meist dunkelbraun, die Augen schwarz oder dunkelgrau, die Nase mittelgross und die Mundwinkel scharf ausgeprägt. Unter den Jünglingen machen sich manche durch das Feuer ihrer Augen bemerklich, während die Greise ein ehrwürdig mildes Aussehen annehmen. Die Frauen sind schlank, zierlich, haben aber selbst im jugendlichen Alter einen etwas schwellenden Unterleib. Dunkle Haare sind vorherrschend, blonde und rothe gehören zu den Ausnahmen, die Augenbrauen sind scharf gezeichnet, der Mund gross, aber wohlgeformt. Die Frauen unterscheiden sich sehr in den verschiedenen Theilen der Insel. Manche zeigen die ganze Zartheit und den entzückenden ätherischen Duft spanischer Schönheiten, andere sind täuschend Französinen ähnlich.

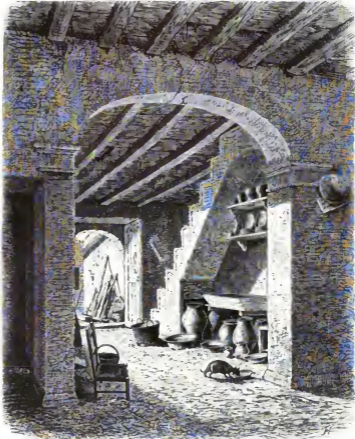
Die Trachten der mallorquinischen Bauern sind eigenthümlich. Die Männer tragen die Haare kurz, nur die alten Bauern lassen die Silberlocken lang herabwallen. Der Bart wird ganz abrasirt. An Feiertagen tragen die älteren Leute schwarze Hüte aus Wollfilz, die einem breitkrämpigen Cylinder gleichen, oder auch halbkugelförmig gestaltet und weich sind, in welchem letzterem Fall sie von einer Schnur mit Quasten oder von einem Bande umwunden werden. Im Sommer werden Hüte aus Palmito getragen. Unter der Kopfbedeckung trägt man ein über den Kopf geschlagenes, hinten festgeknüpftes Tuch (dasselbe ist aus Cattun oder Seide und meistens von blauer Farbe), dessen Zipfel über den Nacken herabhängen. Sie wissen das Tuch mit grossem Geschick umzulegen, so dass dasselbe häufig wie eine aufrechte, den Kopf überragende Mütze erscheint und auch die Stelle einer solchen vertritt. Mancher ältere wohlhabende Bauer trägt statt des Tuches auf dem Scheitel eine kleine schwarze Wollmütze (Barett), die lebhaft an das geistliche Zuchetto erinnert. Ueber das einfache weisse Hemd zieht man eine Weste mit kleinen Knöpfchen auf jeder Seite, die im Sommer fast beständig offen bleibt, im Winter dagegen trägt man eine Weste mit Aufschlägen, die bis oben geschlossen wird, und darüber eine kurze Jacke, Jác genannt, welche im Winter aus dunklem Tuch oder Merino, für den Sommer aber aus Baumwolle, Leinen oder Llista gemacht ist. Sie hat nach oben einen spitzen Ausschnitt, die engen Aermel sind mit zugeknöpften Schlitzeln versehen. In einigen Gegenden windet man eine farbige wollene oder katonene Binde (Faxa) um den Leib.

Den auffallendsten Theil der Tracht bilden die Hosen. Es sind breite Pumphosen nach Art der levantinischen, nur noch viel umfangreicher; sie bestehen aus baumwollenem oder leinenem Stoff und Sonntags bei den reichen Bauern aus Seide; unten sind sie mit einer Schnur oder Band am Gürtel mittelst einer durch eine Scheide gezogenen Schnur befestigt. Ihre Farbe ist bald blau und weiss, bald hell- und dunkelblau gestreift. Unter den Hosen werden im Winter Unterhosen, die gleich weit sind, getragen. Die Wadenstrümpfe sind meistens von dunkler Farbe, und die Schuhe haben zwei Seitenklappen, die mittels Bändchen festgebunden werden; an Wochentagen gehen die Aermeren barfuss. An Feiertagen ziehen ältere bemittelte Bauern über den Jác einen langen Ueberzieher, Chamarra, aus schwarzem Tuch ohne Kragen. Bei kirchlichen Ceremonien, Leichen-

begännissen u. s. w. bedient man sich der *Capa*, eines weiten, mit spitzen, gelappten, breiten Kragen versehenen Radmantels aus dunklem Tuch. Weit ausgebreiteter ist aber als eigentlicher Schutzmantel der *Capot* gebräuchlich, auf den sich die ärmeren Klassen, sowie die jüngeren Leute ausschliesslich beschränken. Derselbe ist auch auf *Ibiza* und überhaupt am Mittelmeer üblich und wird mit und ohne Kapuze getragen. Viele dieser Mäntel sind sehr dick und haben ein haariges Futter und scharlachroth gefütterte Kapuze und Umschläge, die Taschen sind mit rothen und blauen Verzierungen eingefasst.

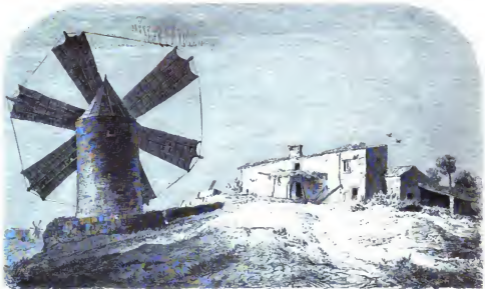
Was wir bisher beschrieben haben, ist der vollständige Anzug eines Mallorquiners vom alten Schläge, der nur noch vereinzelt von älteren Leuten getragen wird, die der vaterländischen Sitte treu geblieben sind. In den abgeschlossenen Gebirgsorten hat sich diese Tracht noch am meisten erhalten, in der Ebene ist sie sehr modernisirt und kaum mehr als das den Kopf bedeckende Tuch übrig geblieben. Der altmodische *Sombrero* hat einem grauen Filzhut Platz gemacht, der *Jác* ist in ein weiteres, mit einem Kragen versehenes Gewand verwandelt, der Hemdkragen umgeschlagen und von einer Cravatte umgeben und die Hosen, die ebenso wie die Pumphosen befestigt werden, sind unten enger und reichen bis zu den Füßen hinab. Die *Faxa* wird von diesen modernisirten Bauern ganz allgemein getragen. Bei der Arbeit im Sommer setzen sie den *Palmitohuta* auf und gehen in Hemd und Hose, meist barfuss; Schuhe werden bei der Arbeit nicht getragen, eher bedient man sich noch der *Abarcas* (*Varques*), die von den Hirten allgemein benutzt werden. Wenn es kühler wird, nehmen die Arbeiter und Hirten ein rothhaariges Ziegenfell, die sogenannte *Pallisa*, über den Rücken und binden die beiden Vorderfüsse desselben mit Stricken auf der Brust zusammen.

Die Tracht der Frauen ist weit zierlicher als die der Männer. Sie haben die Haare nach hinten gekämmt und in einen Zopf geflochten, der über den Rücken hinabhängt. Ein weisser Schleier bedeckt den Kopf und umrahmt das Gesicht. Er heisst *Volant*, wenn er geschmeidig,



Hostal in S^{ta} Margarita.

sich mehr dem Halse anschliessend und vorn abgerundet ist, Rebojillo dagegen, wenn er steif gestärkt und glockenförmig gegen die Schultern erweitert ist und auf der Brust in eine Spitze ausläuft. Diese Schleier werden aus durchsichtigem Tüll oder baumwollenen Stoffen, auch aus Seide gefertigt und zuweilen gestickt. In den beiden Grundformen giebt es aber eine Menge kleiner Modificationen, die sich je nach der Mode oder dem Geschmack des Einzelnen bemerkbar machen. An Sonn- und Feiertagen werden reichere, für gewöhnlich aber und im Hause bei der Arbeit einfachere Schleier getragen. Wer Trauer hat, trägt auf dem weissen Rebojillo einen kleinen schwarzen, ebenfalls von durchsichtigem Stoffe. Die Mallorquinerinnen tragen fast alle den sog. Gipó, ein enges, schwarzes Mieder, welches die Schlankheit des Wuchses vortheilhaft hebt; derselbe ist vorn offen und wird durch Nadeln geschlossen. In einigen Ortschaften sieht man auf dem Rücken eine Falte in der Mitte, in anderen deren zwei gegen die Schulterblätter laufende. Der Gipó hat enge Aermel, die in der Regel nicht über den Ellbogen hinausreichen; dies ist

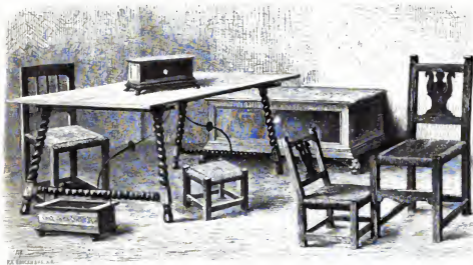


Ein Bauernhaus bei Sⁿ Juan.

namentlich bei den Bäuerinnen der Fall; die wohlhabenderen Bewohnerinnen der Ortschaften haben auch längere Aermel. Stets sind die Aermel des Gipó nach unten mit einem Seitenschlitz versehen und hier durch drei Paar aneinander geketteter Knöpfe geschlossen; sie lassen die Manschetten der Hemdärmel hervortreten, welche ebenfalls mit einem Paar Manschettenknöpfen geschlossen sind und mit den Knöpfen des Gipó zusammen eine Reihe bilden, die man Botonada nennt. Bei der Arbeit ziehen sie Ueberärmel aus Baumwollstoff darüber. Röcke werden von den Bäuerinnen zwei getragen: der Unterrock, Enàgos, und der Oberrock oder Faldetas. Dieselben werden meistens aus verschiedenartigen und verschieden gefärbten Stoffen zusammengesetzt; in dieser Form heissen sie Copiñat; der untere Theil besteht gewöhnlich aus Wollenstoff, der obere aus Cattun. Die Reicheren tragen an Feiertagen jetzt meistens einen weissen Unterrock, oft mit Stickerei verziert, und darüber den Kleiderrock aus modernen Stoffen. Schürzen werden allgemein getragen; die eine Art, Devantal genannt, ist ziemlich breit und bei den Reicheren bisweilen aus Seide. Eine andere, Cañom, dient als Arbeitsschürze. Die Arbeiterinnen und Bäuerinnen tragen selbst im Winter,

den Sonntag ausgenommen, keine Strümpfe (Calsas). Die Bemittelteren sind damit aber durchweg zu allen Jahreszeiten bekleidet. Die Schuhe sind an den Wochentagen vielfach von ungewichstem Kalbleder und an den Sonntagen schwarz gewichst.

Beim Ausgehen setzen die Frauen einen Palmitobut auf, deren Formen in den einzelnen Gegenden verschieden sind, zum Theil tragen sie einen niedrigen schwarzen, dem der Männer ähnlichen Velvethut; im Winter binden die Frauen ein Tuch über den Volant oder Rebosillo. Bei Processionen, Leichenbegängnissen und dergleichen tragen sie auf dem Volant die Manta, eine Mantille von schwarzem Flanell, mit Sammt eingefasst; in Pollenza sieht man auch solche von weissem Flanell an. Die vorderen Enden sind entweder rechtwinkelig abgestutzt oder laufen nach Art eines Rebosillos in eine Spitze aus; die reichen Bäuerinnen haben auch solche von Seidenstoff. Die Mädchen und die Bemittelteren bedienen sich der Mantas, die aus verschiedenartigem Stoff mit Bandenfassung hergestellt sind. Sie sind gerade abgestutzt und reichen nur bis zum Ellbogen. Manche Landbe-



Maridet. Caxeta. Buffet. Cadira baixa. Caxa. Cadiras.
Mallorquinische Möbel.

wohnerinnen ahmen die Sitte städtischer Damen nach und tragen eine längere Manta aus Tüll. Wenn es regnet, pflegen die armen Bäuerinnen den äusseren Rock als eine Art Kapuze über den Kopf zu schlagen und unter dem Kinn mit den Händen zusammen zu halten.

Der oben geschilderten altherkömmlichen Tracht sind die Frauen treuer geblieben als die Männer. Die Frauen niederen Standes haben sie selbst in Palma bewahrt.

Zu der Toilette der Mallorquinerinnen muss man auch den hier wie überall in Spanien unentbehrlichen Fächer rechnen. Man findet meist ganz einfache grüne oder schwarze Ventais.

Sehr gross ist die Vorliebe für den Goldschmuck. Zu den gebräuchlichsten hierher gehörigen Gegenständen zählen die Hemden- und Gipóknöpfe, welche in der Gesamtsumme von 16 Stück die Botonada ausmachen und, wenn sie mit Gold und Steinen verziert sind, bis zu 160 Frcs. kosten. Goldene Ketten, an denen nach Art von Medaillons die Joya auf die Brust herabhängt, und die oft mit Edelsteinen und Brillanten geschmückt sind, werden nur von den Madonas (Arrendadoresfrauen) und von den reicheren Bürgerfrauen und -Mädchen getragen. Oft findet man auch statt der Joya ein Malteser-Kreuz von Gold an einer Kette oder Schnur. An einem Band um den Hals haben

manche Mallorquinerinnen kleine Kreuzchen oder in Gold und Silber gefasste Reliquien. Die Rosenkränze bilden ebenfalls bis zu einem gewissen Grade einen Gegenstand des Luxus, da die Kreuze öfters von Goldflügel sind, oder Medaillen aus Gold und Silber mit Randverzierung die Stelle derselben vertreten.

Zum Schlusse sei noch bemerkt, dass die vornehmeren Personen beiderlei Geschlechts sich nach allgemeiner europäischer Sitte kleiden. Alle Männer in der Stadt und die reicheren Bewohner der Ortschaften kleiden sich nach der letzteren Art. Bei den Frauen der höheren Stände ist die spanische Tracht mit der Mantilla und dem Velo üblich. Die mittleren Stände tragen in den Ortschaften noch fast durchweg die mallorquinische Kleidung.

Wohnungen und Hausgeräthe.



Himmelbett.

Von den 200,478 Bewohnern Mallorca's kommen nach der Volkszählung von 1860 auf die Stadt Palma mit dem Arrabal 45,286, auf die Ortschaften, welche der Sitz einer Municipalität sind, 106,014 und zwar 39,534 auf den Partido de Inca, 39,057 auf dem Partido de Manacor und 27,423 auf den Partido de Palma nach Abzug der Stadt und des Arrabal, auf die kleineren Dörfer oder Lugares 19,176. Ausserdem bewohnen etwa 38,887 Personen einzeln stehende Häuser. In Mallorca lebt im Gegensatz zu Ibiza der grössere Theil der Bevölkerung in Ortschaften zusammen. Ausser den beiden Städten Palma und Alcudia giebt es auf der Insel 46 Villa's oder Pueblos, von denen Inca und Manacor die bedeutendsten sind. Sie vertheilen sich so, dass 17 auf den Partido de Inca, 12 auf den von Manacor und 17 auf den von Palma kommen. Ferner zählt man 20 Lugares (kleinere Ortschaften) und 8 Aldeas, die jedoch sämmtlich mit einer Kirche versehen sind. Ausserdem giebt es noch Häusergruppen, die den Namen

Caserios führen. In Betreff der Ortschaften muss die auffallende Thatsache hervorgehoben werden, dass ausser Palma und Alcudia keine einzige derselben unmittelbar am Meere, sondern mehr oder weniger landeinwärts gelegen sind. Dies mag wohl einen dreifachen Grund haben, einmal den, dass es in alten Tagen die Vorsicht anrieth, vor den häufigen Ueberfällen der Mauren mehr geschützt zu wohnen, sodann deshalb, weil die Mallorquiner, wie überhaupt die Spanier, den Aufenthalt unmittelbar am Meeresufer nicht lieben, ja ihn sogar als ungesund betrachten, und drittens, weil die vorherrschende Beschäftigung, der sich die Mallorquiner widmen, der Ackerbau ist. Die Ortschaften sind meist auf einen kleinen Raum zusammengedrängt und haben nur enge Gässchen. Am breitesten ist noch die Gasse, in welche die Fahrstrasse einmündet. Die mallorquinischen Häuser sind aus Steinen aufgeführt, haben auf dem Erdgeschoss noch ein Stockwerk aufgebaut, das Dach ist mit Ziegeln gedeckt, die Häuser sind nummerirt.

Es besteht ein bedeutender Unterschied zwischen dem Aussehen einer Ortschaft im Gebirge und einer solchen in der Ebene. Wir wollen uns zunächst mit den erstgenannten des Näheren beschäftigen. Die Ortschaften im Gebirge auf einer Anhöhe oder in den Thälern nehmen sich zwischen den Baumgruppen von ferne recht anmuthig aus und blicken dem Wanderer freundlich entgegen. Sie bestehen gewöhnlich aus einer Reihe unebener, holpriger, nicht gepflasterter Gassen, zu deren Seiten sich ziemlich gleichartige Häuser erheben. Das nach einer Seite abfallende Ziegeldach ist in vielen Fällen mit Steinen beschwert, eine schiefgeneigte Reihe von aneinander gefügten Hohlziegeln dient als Dachrinne. Nur ausnahmsweise sind die Häuser weiss angestrichen, in der Regel werden sie roh gelassen. Das Thor ist entweder viereckig oder rund, oben aus bogenförmigen, nach einwärts keilförmig verschmälerten Quadern zusammengesetzt, und zuweilen von einer alten Rebe überrant. Manche Häuser haben auch von starken Pfeilern getragene Hallen, wie dies namentlich in der Gegend von Calvià zu sehen ist. Die kleinen viereckigen Fenster sind häufig ohne Scheiben und werden nur mit Läden geschlossen. Gleich beim Eintritt in das Haus gelangt man in das Hauptgemach, welches in der Regel nur von der Thüre her beleuchtet wird, höchstens lässt noch ein kleines Fenster etwas Licht herein; es dient zum gewöhnlichen Aufenthalt am Tage. Der Fussboden ist meist aus getretener Erde, die Wände sind weiss angestrichen, die Decke aus rohem,



Reicher verzierte Caxa.

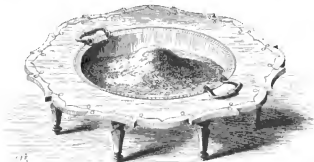
verrauchtem Gebäk. Bei vielen Häusern liegt der geräumige Feuerherd (Llar) gleich in diesem Gemach, bei etwas Wohlhabenderen in einem Zimmer daneben. Im Winter versammelt sich des Abends die ganze Familie um den häuslichen Herd. In der Mitte lodert die Flamme und der aufsteigende Rauch wird von einer hohen breiten Esse aufgenommen, unter welcher die ganze Familie Platz hat. Vor dem Feuerherd und in der Mauernische sind Bänke aus Mauerwerk angebracht, auf welchen man Schaffelle ausbreitet. Unter der schmalen Treppe, welche zum oberen Stockwerk führt, liegt der meist tiefer unter den Boden hinabgehende, fast unterirdische Stall für die Lastthiere, zu welchem man auch nur durch das Hauptthor gelangen kann. Aus diesem Grunde muss das Vieh stets durch das Hauptgemach getrieben werden. Die Zimmer im oberen Stocke sind klein und niedrig, sie dienen zur eigentlichen Wohnung, sehr häufig werden sie aber zugleich zum Austrocknen der Früchte, die man an der Decke aufhängt, benutzt.

Ganz anders ist der Anblick, den die Ortschaften des ebenen Theiles von Mallorca gewähren. Schon aus weiter Ferne machen sie sich durch die grosse Anzahl der sie umgebenden Windmühlen bemerklich, kommt man näher, so treten die langweiligen Umrisse eines zifpigen Thurmes und einer schmucklosen Kirche über den Baumkronen hervor. Beim Eingang in den Ort begrüssen uns ein paar steinerne Kreuze mit eingemeisselten gothischen Zierrathen und Figuren; sie stehen auf Postamenten von pyramidal übereinanderliegenden Steinplatten, welche sich zu runden Stufen

gestalten. Die meist gradlinigen ungepflasterten Gassen münden auf die längere Strasse aus, die den ganzen Ort durchschneidet. Eine öffentliche Schwemme mit Bedachung und ein ähnlich gebauter Lavatero (Waschhaus) fehlen in der Regel nie.

Die Häuser sind ganz ähnlich wie die früher beschriebenen gebaut, nur ist die Küche öfters vom Hauptgemach getrennt, der Fussboden geplattet und das Haus reinlicher. Bei vielen Häusern geht eine Thüre aus der Küche oder Vorrathskammer in den anstossenden, mit einigen niedrigen Citronenbäumen beplanten Garten oder auf einen mit Schweinen bevölkerten Hof hinaus, auf dem sich auch der Stall für die Reitthiere befindet. Das Vieh muss daher ebenfalls beim Aus- und Einpassiren beständig durch das Hauptgemach und Hauptthor getrieben werden. In den grösseren Ortschaften giebt es viele Häuser mit zwei und mehreren Stockwerken, mit kleinen Balcons und entsprechend geräumiger und moderner Einrichtung. Von einzelstehenden Häusern trifft man wenige, wir finden sie lediglich auf grossen Besitzungen (Predios oder Possesiones), wo sie das eigentliche Herrschaftsgebäude bilden. Es sind meist grosse, mehrstöckige Gebäude, die nie selten einen viereckigen Thurm nach Art medicischer Villen tragen und mit einem Blumengarten umgeben sind. In der Mitte des Gebäudes liegt der Hof, der zuweilen eine Weinlaube enthält oder von einer Bogenlaube umgeben wird. Der Gutsherr benutzt diese Besitzungen meist nach Art unserer Schlösser zum Frühlings- oder Sommeraufenthalt; sie führen den Namen

ihres Besitzers, wobei dann immer die Strasse in Palma beigefügt wird, in welcher dieser sein Haus hat.



Braser mit hölzernem Röllo.

Das Mobiliar stimmt im Allgemeinen in den verschiedenen Gegenden der Insel überein, nur hat es mehr noch in der Ebene sein eigenthümliches Gepräge bewahrt, im Gegensatz zu den Trachten, welche im gebirgigen Theil strenger festgehalten werden. Strandkiefern- und Pappelholz wird für die einfachen Möbel verwendet, Nuss-, Kirsch-, Oel- oder Maulbeerbaumholz für

die besseren. Die Sitze der Cadiras sind bald aus Palmitoblättern, bald aus Bova- oder Spartschnüren geflochten. Die echten mallorquinischen Stühle haben gerade, feste, viereckige Füsse und eine gerade Lehne, kleinere nennt man Cadiretas und solche ohne Lehnen Cadiras baixas; letztere sind beim Landvolk besonders beliebt. Bei reicheren Bauern sieht man nach städtischer Weise elegante, bisweilen mit Schnitzerei und eingeleger Arbeit verzierte Stühle aus Nussbaum und Mahagoniholz, deren Sitz aus Bova oder feinem Palmito besteht; zuweilen auch Lehnstühle, Cadiras de Repos, deren Sitz und Lehne von Leder und reichlich mit dickköpfigen Nägeln beschlagen ist. Bei den Mittelklassen trifft man Canapés mit geflochtenem Sitz, bei den Bauern dagegen sind Bänke üblich, die, mit Lehne versehen, in dem Hauptgemach stehen. Die Tische (Taulas) sind viereckig, mit Schubladen versehen und in der Regel unangestrichen; die früher üblichen Büffets ohne Schublade, deren gedrehte Fussleisten mit eisernen Stäben zusammengehalten werden, verschwinden immer mehr.

In einem kleineren Zimmer des oberen Stockes steht das hohe geräumige Ehebett (Llit de Camp entorsillat), welches bei reicheren Bauern elegant gearbeitet ist; gewundene Säulen tragen einen Himmel, der wie die Fussbekleidung und die Vorhänge bald aus Kattun-, Woll- oder Seidenstoff besteht. Bei ärmeren Leuten fehlen die Vorhänge. Ehemals waren diese Betten allgemein im Gebrauch, jetzt bürgern sich allmählich moderne Formen, selbst eiserne Bettstellen ein. Die Aermeren schlafen auf Strohsäcken, die Bemittelten auf Matratzen, aus Wolle gefertigt, die Polster

bestehen aus demselben Material und Stoff, bisweilen sind sie aber auch mit Federn gefüllt. Alle bedienen sich im Winter wollener Decken, im Sommer baumwollener.

Die Wiegen (Brés) für die Kinder werden bisweilen aus Holz angefertigt, zumeist aber aus Weiden geflochten.

Ein charakteristisches Möbel, dem man überall bei den Bauern und in den älteren Ortschaften begegnet, ist die *Caxa*. Sie hat die Gestalt einer länglichen, auf niedrigen Füßen ruhenden Truhe, ist oft reich mit Schnitzereien verziert und dient zur Aufbewahrung von Wäsche, Kleidern und Werthgegenständen. Unter den reicheren Ortsbewohnern bürgern sich allmählich *Commoden* und selbst Schränke ein. In den alten Possessionshäusern trifft man noch zuweilen altmodische Schränke aus der Renaissancezeit, welche mit vielen kleinen Schubladen versehen und reich mit Sculpturen, mit Perlmutter, Elfenbeinornamenten und Vergoldung geschmückt sind.

Im Winter pflegt man Spartmatten (*Estoras*) und bei den Wohlhabenderen auch Teppiche (*Catífas*) auf dem Boden auszubreiten. Die Heizvorrichtungen sind sehr primitiv. In den Häusern auf dem Lande versammeln sich die Bauernfamilien im Winter um den Feuerherd in der Küche.

Die bessergestellten Bewohner der grösseren Ortschaften bedienen sich den meisten Fällen einer Kohlenpfanne (*Braser*), die in der Mitte des Zimmers aufgestellt, zur Erwärmung der Füße und Hände dient. Die Pfanne ist von Kupfer oder Messing und wird in den Einschnitt eines von niedrigen Füßen getragenen Tischchens, des *Róllo*, gesetzt. Die ärmeren Leute benutzen, um sich zu erwärmen, den aus Thon gefertigten italienischen *Veggio*, der eigentlich nur ein Topf mit Henkel ist. Gleichfalls ganz allgemein verbreitet bei den Frauen aller Klassen ist die französische *Chaufferette* zum Erwärmen der Füße, welche auf Mallorca den komischen Namen *Maridet* (kleiner Gatte) führt.

Zur Beleuchtung verwendet man auf Mallorca vor Allem den eisernen, bisweilen auch aus Blech verfertigten *Llum*, der hier allgemein den Armen als Lampe dient. Ausserhalb des Hauses benützen die Bauern den *Llum de Tea*, eine kleine eiserne Pfanne, auf die man brennende Pinienspähne legt. Sehr verbreitet ist auf Mallorca noch immer der Gebrauch der *Lucernas*, die früher ausschliesslich den mittleren und reicheren Klassen zur Zimmerbeleuchtung dienten. Sie sind aus Messing,

zuweilen aus Silber, ebenso auch der zugehörige Schirm. Diese Lampen sind von verschiedener Form und Grösse, manche fast 1 m hoch, bald zum Verschieben eingerichtet, bald feststehend, und einige haben acht, andere vier oder auch nur einen einzigen Lichthals. An älteren Lampen in Possessionshäusern zeigt der Schirm häufig die Umrisse eines Doppeladlers, eine alte Erinnerung an die Zeiten der auf Mallorca so innig geliebten *Casa d'Austria*. Beim Schlafengehen bedient man sich einer kleinen, kugelförmigen messingenen Lampe (*Lumeta*); sie hat nur einen Lichthals und daneben einen Deckel, den man beim Auslöschen des Lichtes überklappt. In neuerer Zeit bürgert sich in den Ortschaften auch das Petroleum ein und bei den Reicheren die *Stearkerze* und die entsprechenden Leuchter.

Gross ist die Vorliebe der Mallorquiner für Ausschmückung der Zimmer mit Bildern und Spiegeln, die in jedem Haus zu finden sind, selbst die Bauern bekleiden gern die Wände mit billigen Heiligenbildern. In den Häusern der Wohlhabenderen sieht man häufig Landkarten aufgehängt.

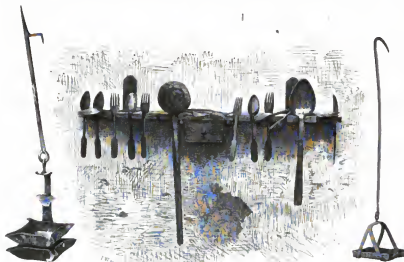
Wenn wir uns das Hauptzimmer eines Bauernhauses genauer ansehen, so finden wir ausser Tisch und Stühlen noch eine Menge kleiner Geräthschaften kunterbunt durcheinander. Vom dunkeln Dachboden herab hängt an Stricken ein tellerartiges, breites Netz aus Spartgras, der sogenannte



Bedecktes Braser aus Messing.

Cedá, welcher zur Aufbewahrung des Brodes dient. Damit die Mäuse nicht zu ihm gelangen können, hat man an dem Kreuzungspunkt der vier Stricke eine durchbohrte Schale angebracht, von deren glatter Oberfläche die sich etwa nähernden Mäuse abgleiten und zu Boden fallen. Die kahle Einförmigkeit der Wände wird durch allerlei Hausgeräthe unterbrochen. Hier bemerken wir in die Mauer eingefügte Schränke mit getünchten Thüren, dort hängt ein Brett mit Löffeln.

An einer andern Stelle ist die hölzerne Salzbüchse befestigt. Körbe aus verschiedenem Flechtwerk bekleiden, an eingemauerten Pilöcken hängend, die Wände. Auf Brettern an der Wand stehen allerhand Krüge, Töpfe, Tiegel, von den riesigen zum Waschen gebrauchten Cossí und den zuweilen antike Formen zeigenden, zum Aufbewahren des Oeles und der Oliven dienenden Aufabi an bis zu den zierlichsten Töpfen und Flaschen, von denen einige in einem nestartigen, aus Bovablättern verfertigten Körbchen ruhen, auf welche sie vom Feuer weggesetzt werden; ferner Pfannen und buntgefärbte Teller von den verschiedensten Grössen und Formen. In einem Winkel sieht



Llum de Tafona.

Cuaré.

Llum de Tea.

man die Hidria, einen thönernen Wasserkrug, der einen Vorrath reinen Wassers zum Nachfüllen des darunterstehenden Gefässes zum Waschen der Hände enthält. Hier sehen wir auch breite Pellas (Pfannen) zum Kochen der Sopas und daneben grosse eiserne Löffel, dort stehen verschiedene geformte Ollas mit kupfernen Deckeln, grosse eiserne Kessel

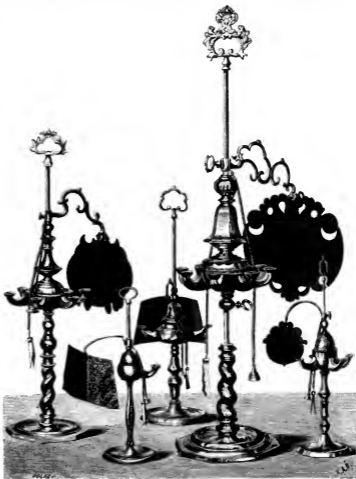
zum Wurstkochen und zur Laugebereitung und noch verschiedene andere Küchengeräthe. Daneben stehen wieder verschiedenartige Feuerungsutensilien, ein Brett zeigt allerhand Blechgeräthe, Kessel (Calderós), die schlanke Setria zur Aufbewahrung des Oeles, ferner Trichter, ein Rolló oder Reifen, der beim Aufstellen der Graxoneras auf den Tisch als Unterlage dient, weiter ein Mollo (Mehlspiseform) und eine Lianna, eine Kuchenform, kleine Mörser, Reibeisen, Tiegel und Weingläser (Tassó) erscheinen in diesem malerischen, blitzblanken Durcheinander. Auf dem hölzernen Tische stehen Flaschen der verschiedensten Formen, von der kleinen plattgedrückten Castaña an bis zu den grossen, mit einem Flechtwerk aus Haidekraut umgebenen Barral; einige haben abenteuerliche Gestalt mit knopfartig anschwellendem Hals. Andere sind von Leder und heissen Barratxas; sie werden meist aus Katzen- oder Ziegenfell verfertigt, dessen Haare nach innen gewendet sind, und erhalten ein trichterförmiges Mundstück von Horn mit eingeschraubtem Stöpsel. Diese ledernen Flaschen dienen zur Aufbewahrung von Wein; man trinkt daraus, indem man die Seitenwandungen der Flasche zusammendrückt. Endlich bemerken wir noch an einem bevorzugten Plätzchen die unvermeidliche Chocolatera mit dem Remanador, viel seltener

eine Cafetera, denn das Kaffeetrinken ist nur eine Sitte der wohlhabenden Leute und Städter. Durchweg trifft man das bei den Mallorquinern ein beliebte kleine spitze Messer, Guinaveta, und gewöhnliche hölzerne oder buchsbaumene Gabeln.

Im Sommer kommt der Arruchador, ein Rohr mit einem aus Papierstreifen versehenen Busch zum Vertreiben der Fliegen zur Anwendung. Einige auf Holzklötzen lagernde Weinfässer fehlen in der Regel auch nicht, in einer Ecke ist die lange Pastera, der hölzerne Trog zum Kneten des Brodteigs untergebracht, in der andern der Spinnrocken mit der aus Pfahlrohr verfertigten Garnwinde. Bisweilen erblickt man eine aus Korbweiden geflochtene Banasta mit untergesetztem Braser zum Trocknen der Kleider. In den Bauernhäusern dienen diese Banastas vorzüglich dazu, dass man die Hennen darunter gefangen setzt, die man häufig darunter glucken und besorgt nach den im Zimmer umherirrenden Küchlein rufen hört. Auf ausgespannten Leinen hängen bei nassem Wetter Wäsche und Kleidungsstücke zum Trocknen und die zum Tischgebrauch bestimmten Tövayas oder Tischtücher, Servietten und Handtücher. So ist die Einrichtung im Allgemeinen bei den Bauern, bei den reicheren Familien sind die Koch- und Speisegeschirre, Bestecke etc. selbstverständlich von besserer und theurerer Qualität und grösserer Reichhaltigkeit.

Die rohen Glaswaaren machen werthvolleren Platz, und die irdenen Teller werden durch Tafelgeschirre aus Fayence mit schönen Zeichnungen, die aus Frankreich oder Spanien kommen, verdrängt. Auch die Tischwäsche zeigt grösseren Luxus.

Die Küche der Mallorquiner ist meistens einfach, selbst bei den höheren Ständen, da die gastronomischen Fortschritte anderer Völker und selbst des spanischen Festlandes dort unbekannt sind. Dies gilt vor Allem von den niederen Klassen des Landvolkes. Der Küche des letzteren wollen wir zuerst unsere Aufmerksamkeit zuwenden.



Mallorquinische Lampen.

Speisen und deren Zubereitung.

Bei Anbruch des Tages beiligt sich einer der Burschen des Meierhofes (Missatges), die Suppe (Sopa) zu kochen. Dieselbe besteht aus Weizenbrodschnitten (Llescas), in Wasser gekocht, wozu kleine Paprikastücke (Pebre) in Oel gethan werden. Bisweilen erhalten die Arbeiter zu ihrem Frühstück statt der Brodsuppe gekochte Buffbohnen, denen man eine Mischung von Paradiesäpfeln



Mallorquinische Lucernas.

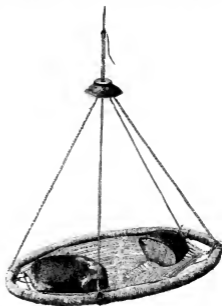
(Tomätiges), Knoblauch (Ais), Salz und Oel zusetzt. Um die Mittagszeit erhalten sie die Hauptmahlzeit, bestehend aus Buffbohnen mit Kohl (Col), Erdäpfeln (Patatas), welche mit Zwiebeln (Cebas) und Oel vermergt werden. Abends erhalten sie wieder eine Ration dieses Bohnengerichts und etwas mehr Brod zum Eintauchen. Bei allen Mahlzeiten essen die Arbeiter viel Brod und Oliven, welche die wesentlichen Bestandtheile ihrer Kost ausmachen. In der geeigneten Jahreszeit werden Paradiesäpfel verwendet und Feigen (Figs), Opuntienfrüchte (Figs de Moros) verabreicht. Die Schnitter erhalten ausserdem um 9 Uhr ein zweites Frühstück, bestehend aus gekochten Erdäpfeln, mit einer aus Paradiesäpfeln und Knoblauch bereiteten Sauce übergossen, und um 5 Uhr Nachmittags zum Vesperbrod einen Salat von Salatblättern (Letuga) und Oliven.

Die Meier (Arrendadors, Amos) und ihre Familien essen gewöhnlich dasselbe

wie die Arbeiter, doch fügen sie noch ein Gericht von Eierspeisen, Wurst oder Speck hinzu. An Sonn- und Feiertagen wird gekochter Reis mit Speck und Safran als Mittagmahl gegessen. In den Ortschaften bestellt dieselbe Eintheilung der Essstunden für die Mahlzeiten, es kommt aber mehr Gemüse, Obst und Käse auf den Tisch. Die Bemittelten speisen aber täglich wie die Stadtbewohner Fleisch und Fisch und andere Gerichte. Es ist nicht Sitte, dass die Landarbeiter Wein bei ihren Mahlzeiten erhalten; die Amos und die reichen Bauern dagegen trinken stets Wein bei ihren Mahlzeiten. An Sonn- und Feiertagen wird selbst von den Landarbeitern, die dann in den Ort-

schaften bleiben, Wein getrunken, leider verlegen sie sich aber auch auf das verderbliche Branntweintrinken. Die Mitglieder der ärmsten Klassen von Palma essen des Morgens Brod mit Käse, Brod in Oel getaucht, Feigen, auch gebratenen Speck, doch wird die Sitte des Kaffeetrinkens immer allgemeiner; zu Mittag isst man gewöhnlich Reis und Nudeln, billige Fische, Früchte und Gemüse. Viele backen Kuchen aus Brodteig zum Abendessen, die sie mit Paprika und Zucker bestreuen, mit Obst oder Fischen belegen. Die Aermeren kochen Erdäpfel, Viele haben nur in Oel getränktes Brod und Oliven.

Die reicheren Ortsbewohner sowie die Städter nehmen zum Frühstück stets eine Schale Chokolade, mit Wasser oder Ziegenmilch gekocht, in welche sie verschiedenes Gebäck, wie die Ensaimadas, Cocas, Cochins, Bescuyt und Medrichos eintauchen. Da die fremdartigen Namen der ebenerwähnten Backwerke, welche eine Specialität der Balearen sind, unseren Frauen, die vielleicht ebenerwähnten Delicatessen zu bewirthen, keine Vorstellung von denselben geben können, so wollen wir darüber noch einige Worte sagen. Die Ensaimadas sind eine Art weiche, runde Kuchen, die aus einem Teige vom feinsten Weizenmehl (Jéxa), Eiern, Zucker und Wasser bereitet werden. Den Teig lässt man ein oder zwei Tage stehen, je nachdem man sich in der warmen oder kalten Jahreszeit befindet, dann rollt man ihn auf einer Holzplatte auf, bedeckt ihn mit einer leichten Schweineschmalzschicht (Saim), kehrt ihn um und bildet daraus die einzelnen Kuchen, die nun in den Backofen kommen, und wenn sie denselben verlassen, mit Zuckerpulver bestreut werden. Man bereitet Ensaimadas von sehr verschiedener Grösse und Werth. Die, welche zum Frühstück dienen, werden gewöhnlich für 3, 4 oder 6 Centesimos de Escudo verkauft (etwa 8, 10 oder 15 Centimes). Eine grössere Sorte, auf welche dünne Schnitte von Sobrasada und Speck, bisweilen auch kleine Schnitte oder Stückchen von Carabassät (in Zucker eingemachter Kürbis) bald allein, bald mit Sobrasadastücken gelegt werden, genießt man in der Regel zum Vesperbrod oder beim Mittagmahl als Dessert. Die Cocas ähneln den Ensaimadas, sie sind aber rund und ohne Schweineschmalz und Zuckerpulver. Die Cochins bereitet man aus demselben Teige, wie die Ensaimadas, sie unterscheiden sich von diesen aber durch ihre Form, die an ein Kissen erinnert, daher auch ihr Name. Dasselbe gilt von den Bescuyt (castilianisch Bizcocho), nur bleibt hier das Schweineschmalz weg; man bildet dann aus dem Teige ein langes schmales und fast flaches Brod, lässt dieses im Backofen backen und zertheilt es hierauf in Schnitte, die nun auf eine Blechplatte kommen, um abermals im Backofen geröstet zu werden. Die Cuartos, welche aber mehr zu Gefrorenem gegessen werden und in ihrer Gestalt den Cochins ähneln, bilden eine mallorquinische Specialität und gehören wegen ihrer Zartheit und leichten Verdaulichkeit zu den trefflichsten Backwerken, die ich je genossen habe. Sie werden folgendermassen bereitet: man schlägt in einem Becken (Ribella) sorgfältig Eidotter mit Zucker feinsten Sorte und in einem anderen Gefässe Eiweiss; dann mischt man beide Substanzen zusammen, schüttelt die Mischung sorgfältig durcheinander und fügt mit einem kleinen Siebe so lange Stärkemehl hinzu, bis ein ziemlich dicker Teig entsteht. Damit füllt man kleine viereckige Formen von Blech oder Papier und röstet diese im Backofen. Sowie sie aus demselben herauskommen, bestreut man sie mit gestossenem Zucker



Cedá zum Brodaufbewahren.

Das Bild zeigt ein traditionelles Brotgestell (Cedá) aus Metall, das in einem Ofen zum Aufhängen von Brot verwendet wird. Es besteht aus einem runden, flachen Behälter, der an vier dünnen Stielen an einem zentralen Punkt befestigt ist. Die Stiele sind so geformt, dass sie sich nach oben hin zusammenziehen und an einem Punkt enden, was es ermöglicht, das Brotgestell in einem Ofen aufzuhängen. Der Behälter selbst ist leicht gewölbt und scheint aus einem dunklen Material zu sein, das für den Kontakt mit dem heißen Ofen geeignet ist. Die Beschriftung unter dem Bild lautet 'Cedá zum Brodaufbewahren'.

feinster Qualität und nimmt sie gleichzeitig aus der Form, in der sie gebacken wurden. Die Medrichos sind kleine, längliche, plattgedrückte Kuchen aus demselben Teige wie die Cuartos, wozu noch etwas Mehl der feinsten Sorte kommt. Sie werden in kleinen Papierkapseln im Backofen geröstet, nachdem man sie mit etwas Zuckerpulver bestreut hatte. Die bisher besprochenen Backwerke werden sowohl in Palma, wie in den Ortschaften in denjenigen Häusern erzeugt, wo sich der öffentliche Backofen befindet, der nicht bloß dem Gebrauche der betreffenden Familien der Ortschaft, sondern zugleich dem allgemeinen Bedürfnisse dient. Auch die Nonnen fast aller Klöster Palma's und der Ortschaften beschäftigen sich mit der Bereitung der eben geschilderten Backwerke, namentlich haben sich die Nonnen des beim Tempel gelegenen Conviento de S^a Geronimo in Palma



Mallorquinische Haus- und Küchengeräthe.

durch die von ihnen gelieferten Medrichos einen grossen Ruf erworben. Vielgepriesene Nonnenbackwaaren, die wie die vorerwähnten zur Chocolate gegessen werden, sind auch die Congrets und die Rosquillas der Franciscanas descalzas des Klosters de la Concepcion in Sineu. Die Congrets sind kleine, dünne, runde, etwas concave, weiche Kuchen, aussen fast chocoladenfarbig, inwendig aber weiss. Die Bereitung derselben gilt als ein Geheimniss der Nonnen; nach Angabe einer gut unterrichteten Person soll man dabei folgendermassen verfahren: man macht einen Teig von 12 sorgfältig geschlagenen Eiern, 1¹/₂ Libra (etwa $\frac{3}{4}$ kg) Zucker und 5 Löffeln Stärkemehl. Die daraus gebildeten Kuchen legt man auf ein Papier und lässt sie bei einem starken Hitzeград im Backofen rösten. Die Rosquillas sind ebenfalls kleine Kuchen von der Form der Congrets, aber nicht so geschätzt, von weisser Farbe und etwas fest. Man mischt 12 gut geschlagene Eier mit

einer Libra (etwa $\frac{1}{2}$ kg) Zucker, einer kleinen Chocoleschale (Xicara) voll Oel, einer dergleichen voll Rosenwasser und einer hinreichenden Menge Mehl, um daraus einen genügend festen Teig zu erzielen, aus diesem formt man dann die Rosquillas, die ebenso wie die Congrets gebacken werden. Einige Leute in Palma geniessen zum Frühstück statt Chocolate Thee oder Kaffee mit Milch und dünn geröstete, mit Butter aus Flandern oder England bestrichene Brodschnitten.

Zu Mittag essen die wohlhabenden Familien im Allgemeinen nur Sopa, Bollit und Principi. Die Sopa besteht aus Fleischsuppe, woran häufig ein Stück Speck und Sobrasada oder Botifarra nebst Gemüse gethan wird. Mit der Brühe kocht man Reis, Nudeln und andere Teige oder Brot und Kräuter. Gleichfalls mit Reis wird an Festtagen die Fischsuppe bereitet. Die für sich gesottenen Puchera auf den Tisch. Mit diesem offenbar castilianischen Ausdrücke bezeichnet man auf Mallorca ein einfaches Gericht aus weissen Fisolen, welche man mit Brühe von Schweinsknochen, Botifarra, Camayot, Sobrasada mit Kürbis und bisweilen Eiern schlägt. Im Frühjahr ist die Spargelsuppe (Esparegs) sehr beliebt, sehr gebräuchlich sind auch Bohnensuppen. Der Bollit wird zu den verschiedenen Gemüsearten theils mit Paradiesäpfel-Sauce, theils mit Schweineschmalz gebacken (Sofregir) gegessen. Der Principi besteht gewöhnlich aus einem Estufat von Kalb-, Rind- und Lammfleisch oder aus anderen Fleisch- oder Fischgerichten. Letzteres ist namentlich an Festtagen der Fall, wo auch Bacallàragouts sehr beliebt sind. Nach dem Principi oder, wenn dieser ausfällt, gleich nach dem Bollit kommt das Postres, welches je nach der Jahreszeit aus Obst, trockenen Trauben und Feigen, oder aus gerösteten Mandeln (Mellas rostitas) oder Käse besteht. Letzterer bildet zusammen mit frischen Trauben (Reiben y Formatge), die man selbst bei Annen bis lange in den Spätherbst hinein und selbst noch im Winter vom Dachboden ihrer Häuser herabhängen sieht, einen Leckerbissen des Volkes. Von den Obstsorten halten die Aepfel (Pomas) und Pomeranzen (Taronjas) am längsten vor, da die ersteren vom Juni bis Ende December, die letzteren vom Beginn des Frühjahres bis zu Ende des Sommers auf dem Markte zu haben sind.

Zur Abendmahlzeit werden gewöhnlich von den Bemittelteren Sopas en Col, Caldera de Peix, Rührer (Ous manats) mit Paradiesäpfeln, wenn sie die Jahreszeit lieferte, Omeletten mit Paradiesäpfeln und Paprika, verschiedene Fleisch- oder Fischragouts und in der entsprechenden Jahreszeit mit Erdäpfeln, Zwiebeln und Oel zubereitete, gekochte grüne Fisolen gegessen. Bisweilen wählt man statt der Fisolen junge grüne Buffbohnen. Eine der geschätztesten Speisen beim Abendessen, sowie auch beim Mittagessen, sind zarte, mit Schweineschmalz, Speck und Botifarra gebackene Buffbohnen. Manchmal giebt man zum Abendessen etwas Fleisch vom Bollit des Mittags hinzu. Ein ebenfalls sehr gewöhnliches Abendgericht ist gebackener Fisch mit Paprika und einer Sauce von zerstoßenem Knoblauch und Paradiesäpfeln.

Die Städter essen eine bessere Sorte Brod, nämlich die Panets, als die Landbewohner; allgemein wird von Arm und Reich früh, Mittags und Abends Wein getrunken, natürlich hauptsächlich von Männern.

Der Verbrauch von Geflügel und Wildpret ist ein ziemlich bedeutender. Die jungen Hühner (Gallinas) wurden zur Zeit der Paradiesäpfel mit diesen, sowie mit Speck und Schinken gebacken. Gebratene Truthühner (Indiots), bisweilen mit süßer Füllung, kommen gewöhnlich zu Weihnachten und an hohen Festtagen auf den Tisch der Reichsten, aber auch der einfachen Handwerker, die Aermeren dagegen trachten wenigstens in den Besitz eines gebratenen Kapaunen zu gelangen. Die Tauben (Coloms) liefern eine der gewöhnlichsten Speisen. Von Wildpret richtet man die Steinhühner (Perdias) mit Kohl und Schinken an. Die Wachteln (Guallaras) werden zuweilen gebraten und dann in ein kleines Brod eingeschlossen und mit Speck und Gewürz schwach gebraten, die Becassen (Cégas) und die Wildtauben isst man als Ragout; die Drosseln (Torts) mit Reis.

Von vierfüßigem Wildpret sind vor Allem Hasen beliebt, die man mit Reis und Schinken anrichtet, welches Gericht man Arros emb Llebra (Reis mit Hasen) nennt. Bisweilen mischt man

auch Hasenblut dazu und dies heisst Arros brut (schmutziger Reis). Kaninchen und Igel werden ebenfalls mit Reis gekocht.

Eine Art Schwämme, die Esclatasachs, werden im Herbst in grosser Zahl verbraucht. Die kleine Fächerpalme (Palmito) liefert vor Ostern in ihren faustdicken, dicht aneinanderliegenden zarten Blättrrieben ein schmackhaftes Nahrungsmittel.

Auch verschiedene Gemüsearten kommen massenhaft zur Verwendung. Man isst sie meistens mit Oel, Zwiebeln und Gewürz, namentlich mit Knoblauch gekocht, in mannigfaltiger Zubereitung.

Für die mallorquinischen Speisen sind namentlich die verschiedenen Suppen charakteristisch, die man aus Fleisch und Fisch in der Art bereitet, dass man Kugeln von Hammelleisch oder Fischen und Eier, Speck und Gewürz bereitet, sie dünsten lässt und zusammen mit gerösteten Brodschnitten und Kräutern langsam weich und gar kocht. Die Sopas mit Sofrit werden aus kleinen Zwiebeln, Paradiesäpfeln, Knoblauch und Gewürz mit Brodschnitten in Oel zubereitet. Sehr häufig wird Gebackenes (Frit) vom Hammel und Lammgeschlinge mit Bohnen und Paprika gegessen.

Ein volkstümliches Gericht ist weiter die Sobrasada ab Suquet, eine Art Salami in einer Sauce, und die Escaldums, ein Ragout von Kapaunen mit Paradiesäpfeln und Gewürz, einigen Nüssen, Mandeln und Pignolen.

Eine in ihrer Zubereitung merkwürdige Speise ist der Tacó, bei welcher man die Eingeweide eines Hammels in den Magen einnäht und dieselben dann kocht. Die Graxonera de Paus de Porc (Casserole von Schweinsfüssen) ist ebenfalls eines der ältesten und verbreitetsten Gerichte. Man lässt Füsse, Ohren und Rüssel des Schweines weich sieden, sondert die Knochen aus, mengt das zerschnittene Fleisch mit Ei, Milch und Brodkrume und lässt das Gericht im Backofen backen. Die verschiedenen Schneckenarten und Fische werden grösstentheils in Sauce mit viel Gewürz zubereitet. Ragout von Fleisch mit Gemüse und Obstarten zusammen zubereitet nennt man Graxera und Pixotera de Carn.

Die Zubereitung der Kaninchen als Ragout geschieht mit Mandelmilch, Zimmt und Zucker.

Sehr charakteristisch für Mallorca ist die Salsa de Mella de Nadal (Weihnachtsmandelsauce), die wir ausführlich beschreiben wollen. Die geschälten Mandeln werden im Backofen geröstet, dann gemahlen und mit bereitstehender Kapaunenbrühe übergossen; darauf lässt man die ablaufende Flüssigkeit durch ein Sieb sickern. Zu dieser dichten Mischung setzt man Zucker und Eidotter und zwar von jedem $\frac{1}{2}$ Pfund für jedes Pfund Mandeln hinzu. Darauf lässt man die Flüssigkeit zwei Stunden kochen, indem man sie umrührt, und giebt noch Zimmt und viel Pfeffer dazu, damit dieser stark vorschmecke. Die Salsa de Mella de Nadal wird auf Mallorca zur Zeit der Weihnachtsfeiertage und namentlich am Sylvesterabend, wenn man von den Maitines und der Mette zurückkehrt, genossen. Dieser Gebrauch scheint sehr alt zu sein und ist namentlich unter den vornehmeren und wohlhabenden Familien allgemein verbreitet.

Ein von allen Klassen der Bevölkerung, selbst von den Bauern, geschätztes Gericht sind die Panadas-Pasteten, welche man mit beliebigem Ragout füllt. Man isst die Pasteten zu allen Zeiten, indessen am Samstag vor Ostern giebt es sowohl in Palma wie in den Ortschaften kaum eine Familie, die nicht eine grössere Anzahl von Panadas bereite, um diese in den nächsten Tagen zu verzehren. Die Panadas de Peix, bei welchen man das Ragout aus Fischen herstellt, kommt in der Fastenzeit auf den Tisch. Eine andere Pastetenart heisst Cacarro; diese verfertigt man aus dünnem Teig, giebt Spinat, getrocknete Trauben und Pignolen hinzu und rollt sie auf.

Ein gewöhnliches mallorquinisches Gericht sind die Pilotas oder Kugeln, welche man aus rohem Hammelleisch und Gewürzen herstellt und zu einer Sauce aus Pignolen, Mandeln und Paradiesäpfeln isst.

Ein sehr altes Gericht ist der Capó à la Rey en Jaume (König Jakobs Kapauner). Das ist ein gebratener Kapaun, in Schmalz gedämpft, hierauf mit Mandeln, Äpfeln, Bataten und Trauben gefüllt. Der Capó à la Rey en Jaume erscheint zumeist auf der Tafel aristokratischer Familien, welche die alten Gebräuche zu erhalten suchen. Das gebratene Spanferkel (Porcella rostida) ist eines der gepriesensten Speisen, welche Weihnachten und Neujahr fast niemals auf dem Tische der

reicheren Bauern und der Städter vermisst wird. Namentlich in den Ortschaften und auf dem Lande ist der Verbrauch von Porcellas um diese Zeit ungeheuer.

Da der Speck, das Schweineschmalz, sowie die Sobrasadas und andere Wurstarten bei den meisten Gerichten der mallorquinischen Küche eine grosse Rolle spielen, so dürfte es am Platze sein, Einiges über das Schlachten und Zubereiten der Schweine mitzutheilen, ein Geschäft, welches fast jede mallorquinische Familie in ihrem eigenen Hause vornimmt und welches den Namen Matansas de Porc führt. Sobald das Schwein abgeschlachtet und hergerichtet ist, wird es zertheilt und der ganze Speck losgelöst; ein Theil des Fleisches wird eingesalzen, aus dem Uebrigen sowie den Eingeweiden werden Würste gemacht, die theils Camayots, theils Botifarras genannt werden. Diejenigen, denen man Blut beigemischt hat, heissen Botifarrons negres, feinere Wurstwaren sind die Blanquets, welche man in Bauchfellstücke einwickelt; andere erhalten einen Zusatz von rothem Pfeffer und machen die rothe Sobrasada aus. Die Würste werden, nachdem sie gesotten sind, an der Decke eines trockenen Zimmers aufgehängt und bilden, ebenso wie der Speck und das Schmalz, den Vorrat einer Familie für das ganze Jahr.

An den Matansas nehmen alle Familienglieder Antheil, was wesentlich dazu beiträgt, denselben ein grösseres Leben, ja sogar den Anschein eines Festes zu verleihen. Heutzutage hat sich diese Sitte in Palma unter den vornehmeren Familien grösstentheils verloren, aber bei den minder bemittelten Familien und in den Ortschaften auf dem Lande wird der alte Brauch noch treu befolgt. Die Matansas bilden hier ein höchst wichtiges Ereigniss, zu dem Verwandte und Freunde eingeladen werden, die alle an den verschiedenen Manipulationen Theil nehmen. Sie dauern gewöhnlich zwei Tage und das Ende wird mit einem kleinen Tanze gefeiert, wobei den Anwesenden ein Mahl aus Reis, Hammelfleisch, Fischen und Kuchen verabreicht wird.

In der Stadt Palma giebt es allerdings jetzt viele Familien, die es bequemer finden, ihren Fleisch- und Wurstbedarf aus den Fleischerläden zu beziehen.

Am Schlusse wollen wir noch einiger Mehlspeisen und Backwerke gedenken, welche an Festtagen fast nie zu fehlen pflegen. Zuerst sind die Buñols zu nennen, kleine runde Kuchen aus feinem Brodteig, mit einem Loch in der Mitte, die in Oel gesotten und mit Zucker und Honig gegessen werden. Die Buñols de Vent, bei denen man den Brodteig erst in Oel kocht, dann Eier hinzusetzt und schliesslich als Kuchen in Oel bäckt, kommen als Dessert auf den Tisch.

Die Rabiols frits sind Kuchen, bei denen man den Teig mit Rahm und Eiern oder Käse bestreicht und in Oel bäckt. Oefters lässt man diese Kuchen im Ofen backen, dann werden sie Flaons und Formatjadas genannt.

Die Tordada reyal ist eine auf Mallorca sehr geschätzte Torte. Man bereitet sie folgendermassen. In einer Tortenform wird ein feiner Teig ausgebreitet und darüber eine trockene Schicht von Pasta reyal gelegt. Darunter versteht man einen Teig von gemahlten Mandeln, Zucker, Citronen und Orangenschalen. Ueber diese Schicht legt man eine zweite von Aprikosen-Confituren, und darauf abermals eine Schicht von Pasta reyal und bedeckt das Ganze mit einem Guss aus Zucker und Eiweiss. Nun wird diese Torte in den Backofen zum Trocknen gestellt und mit Confecten, Blumen etc. verziert. Bei Refrescos (wie man die Zusammenkünfte ausser der gewöhnlichen Esszeit nennt) sind die Dolsetas sehr beliebt. Man versteht darunter kleine Bescuytstücke mit Aniskörnern; grössere Stücke ohne Anis heissen Bescuyts de la Reina. Confect ist ebenfalls sehr beliebt und zwar hauptsächlich der Confits de Anis, welcher aus mit Zucker überzogenen Aniskörnern besteht, oder auch solcher mit Mandeln, „Confits de Mellas“ genannt. Endlich sei auch noch ein trefflicher Quittenteig erwähnt, den man zwischen Oblaten legt; er wird namentlich in Soller bereitet.

Als Erfrischung trinkt man in Palma während der heissen Sommerzeit vielen Sorbet (Gelats) und andere mit Eis gekühlte Getränke. Bei den ärmeren Klassen sind namentlich die aus Mandeln oder Cacahuets, und aus gewöhnlichem Zucker bereiteten Gerstenge tränke beliebt, welche von herumziehenden Verkäufern um 2—5 Centesimos de Real für das Glas verkauft werden.

Gebräuche bei Besuchen, Begrüssung etc. Lebensweise in den Ortschaften.

Wenn man sich in den Ortschaften begegnet, grüsst man Bekannte ganz einfach mit Bon Dia, Bonas Tardes, Bon Vespre oder Bona Nit (Guten Morgen, guten Tag, guten Abend oder gute Nacht). Dies geschieht jedoch nur, wenn die Person, die man grüsst, von gleichem oder geringerem Range ist; hat man aber einen Vorgesetzten zu begrüßen, so setzt man noch das Wort *tenga* (habt) hinzu, wie z. B. Bon Dia *tenga* (habt einen guten Morgen). Wenn man sich auf einer Strasse oder



Reitende Mallorquinerinnen.

überhaupt ausserhalb der Ortschaften begegnet, so sagt der Grüssende: *Alabat sia Deu* (Gott sei gelobt), worauf der Gegrüssete antwortet: *Per sempre sia alabat* (Für immer sei er gelobt). Wenn man in ein Zimmer tritt, dessen Thür geschlossen war, oder wenn man Niemand an der Thürschwelle trifft, sagt man immer: *Ave Maria Purissemá*, worauf die im Hause antworten: *Sens* oder *Sin Pecada concebida*, was das etwas corumpirte castilianische *Sin Pecado concebida* bedeuten soll. Mallorquinisch würde man sagen: *Sens Pecat concebuda*. Bezüglich der Formalität des Grüssens ist noch zu bemerken, dass die Bauern auf dem Lande niemals vor einander den Hut abzunehmen pflegen; fast immer aber wird ein etwa vorübergehender *Señor* aus Palma oder sonst ein vornehmer Herr auf diese Weise begrüsst; namentlich ist das in dem gebirgigen Theil der Insel der Fall. Ferner

ist noch erwähnenswerth, dass die Bauern bei der Anrede anderer, ihnen dem Namen nach unbekannter Landleute die Bezeichnung German oder Germana (Bruder, Schwester) zu gebrauchen pflegen.

Besuche werden auf dem Lande und in den Ortschaften gewöhnlich an den Sonn- und Feiertagen, und zwar meistens früh nach dem Hochamte gemacht, wenn es nicht zu spät endigt; aber auch Nachmittags oder am Abend vor dem Nachtmahle pflegt man sich Besuche abzustatten.

Bei Anlass von Familienfestlichkeiten, zu Weihnachten, Ostern und Neujahr nehmen die Besuche auch in den Städten einen mehr ceremoniellen Charakter an. Die vornehmeren Personen beobachten bei ihren Besuchen dieselben Gebräuche wie bei uns. Wie fast überall in Spanien offeriren sich die Mallorquiner Cigarretten, und im Sommer pflegen sie Erfrischungen anzubieten.

Im Sommer baden die Mallorquiner sehr viel im Meere, sowohl im Hafen von Palma und in seiner Nachbarschaft, wie in den andern Häfen oder Calas der Insel; letztere werden von den unmittelbar am Meere wohnenden Bauern und von den Bewohnern der nicht allzu entfernten Ortschaften benutzt.

Die Seebäder werden auf Mallorca in den ersten Tagen des Juli eröffnet, und mit Ende August geschlossen. Die meisten Personen baden entweder in erster Frühe, oder noch gewöhnlicher kurz vor Sonnenuntergang und später. Gewöhnlich sind die im Meere badenden Männer des Schwimmens kundig, namentlich zeichnet sich in dieser Kunst die fröhliche Jugend aus —



Das Alter.

sonnverbrannte, schwarzlockige Jünglinge, die bald Welle um Welle im heiteren Spiele theilen, bald ihre braunen, schlanken Leiber im glühenden Sande des Ufers umhertummeln. Auch die Frauen der ärmeren Klassen Palma's baden in grosser Zahl bei Sonnenuntergang oder etwas später am Strande unweit des Hafens von Palma, in der Umgebung des Molinar de Levante, und an einigen anderen benachbarten Punkten, wohin die Männer nicht kommen dürfen. Damen baden hin und wieder in mit Matten bedeckten Hütten, die sie an irgend einer entlegenen Uferstelle der Bucht zwischen dem Arrabal de S^{ta} Catalina und dem Porto Pi eigens errichten lassen; gewöhnlicher benutzen sie aber die Bäder in Palma.

Während der heissesten Sommermonate werden in Palma zwei hölzerne Seebadeanstalten aufgeschlagen und in der Nähe der Puerta befindet sich eine ständige Badeanstalt nahe am Ufer, in welche das Meerwasser durch Röhren geleitet und hier erwärmt wird. Ausserdem giebt es noch zwei Süsswasserbadeanstalten, und viele Familien in Palma haben in ihren Häusern Badezimmer eingerichtet. Die Zahl der des Schwimmens Kundigen auf Mallorca ist nicht so bedeutend als man denken sollte, und diese findet man vorzugsweise in jenen Ortschaften, in welchen eine bedeutende Zahl von Seeleuten sind und bei den am Meere wohnenden Bauern.

In den kleineren Orten ist das Leben still und einförmig, aber doch interessant wegen der eigenenthümlichen Sitten und des ganzen charakteristischen Gepräges; denn obwohl Mallorca vom Festlande weiter entfernt liegt, als Ibiza, so zeigt es doch weit mehr spanisches Wesen, als die Schwesterinsel.

Sowie man in die staubigen Ortschaften der Ebene eintritt, wird man alsbald von einer neugierigen Menge förmlich umschwärmt; es sind gebräunte, charaktervolle Gestalten, die das Haupt nach catalanischer Sitte mit einem Tuch umwunden haben. In diesen Ortschaften, wie überhaupt im Süden, lebt man viel auf der Gasse; Männer und Frauen grüssen ehrerbietig den vorübergehenden Cura; Kinder spielen und wälzen sich im Staube zwischen den umherliegenden Schweinen, die nur dann, wenn sie von Fliegen gepeinigt werden, ein dumpfes Grunzen von sich geben. Hier strecken sich Hunde behaglich vor der Thür im Schatten des Hauses; dort schreiten Hühner heraus und stolziren auf und nieder, als wären sie die Herren des Dorfes. Von Zeit zu Zeit klappert ein plumper Bauernkarren vorüber, oder es trabt ein Bauernjunge von der Arbeit heim, auf dem hinteren Theil eines Maulthieres sitzend und sich mit den Händen auf den Rücken desselben stützend. Frauen treiben Esel, die mit den Producten des Feldes beladen sind, vor sich her, oder reiten auf diesen langsam im Schritte dahin.

Ein lebendiges Bild bieten der Lavatero und die Tränke dar, welche in keiner Ortschaft fehlen. Beim Lavatero stehen die Weiber unter einer Halle im Kreise und schlagen und schwenken die Wäsche am Rande des steinernen Beckens. Noch reger ist das Leben an der Tränke. Esel und Maulthiere, Pferde und Ochsen werden dorthin getrieben, und in langen Zügen saufen die durstigsten Thiere das erfrischende Nass. Die Esel näseln und wälzen sich im Schlamme oder Staube, die Pferde wiehern, die Menschen schreien ihren Thieren zu. Karren rollen herbei, von den erschrockenen Maulthieren in rasender Flucht gezogen, und so geht es fort, bis das ganze Vieh der Ortschaft seinen Durst gestillt hat. Dieses rege Kommen und Gehen hält im Sommer so lange an, bis die sengenden Sonnenstrahlen alle Bewohner in ihre Häuser zurücktreiben. Nun wird zu Mittag gegessen und dann legt sich Jedermann zur Siesta nieder. Die übrigen Stunden des Tags verbringt man meistens im Hauptgemach, auf der Thürschwelle oder in der luftigen Weinlaube; hier spinnen und stricken die Frauen, und die anmuthigen Mädchen nähern mit Geschick ihre zierlichen Schleier. Man plaudert und erzählt sich gar manche Geschichten aus dem Dorfe; kommt dann vollends ein Fuhrmann aus Palma, so bestürmen ihn alle mit Fragen, was es dort Neues gäbe, und dann läuft die Nachricht schnell von Nachbar zu Nachbar durch den ganzen Ort. An den Cisternenbrunnen versammeln sich die Mädchen, um ihre Jerras zu füllen und fröhlich mit einander zu plaudern. Mitten auf der Gasse klopft der wandernde Schmied, er bessert und flickt die schadhafte Kessel und Töpfe des Ortes.

Dann zeigt sich wieder ein umherziehender Krämer, der die beliebten Armknöpfe für Frauen verkauft, und selten widerstehen dieselben seinen verführerischen Anpreisungen.

Am Abend kommen die Bauern unter fröhlichem Gesang von der Arbeit zurück. Nach und nach wird es stiller im Orte, hin und wieder ertönt das Pfeifen des Dudelsacks oder Guitarrenklang, oder es lassen italienische Spielleute süsse Melodien neapolitanischer Liebeslieder vor dem schmutzigen Eingange einer Kneipe erschallen; im Uebrigen herrscht Todesstille, und träumerisch blickt der Mond in die verödeten Gassen.



Junge Mädchen.

Nachdem wir in Vorstehendem ein Bild des Lebens in mallorquinischen Ortschaften entworfen haben, wollen wir uns noch etwas näher mit einigen Unterhaltungen der Mallorquiner und namentlich mit ihrem Gesang beschäftigen.

Volksdichter, Volkslieder und Gesänge.

Von jeher herrschte unter den Mallorquinern eine grosse Vorliebe für die Dichtkunst. In Folge dessen sind im Laufe der Jahrhunderte eine Menge Volkscompositionen, darunter auch manche dramatische, namentlich aber viele Lieder entstanden, die jetzt den grossen Schatz des Landvolkes

bilden, und die namentlich im Gedächtnisse der Bauernmädchen ihr Archiv haben. Sie rühren meist von Glosadors (Improvisatoren) her, die noch heutzutage auf dem Lande und selbst unter den sonst ungebildeten Bauern häufig anzutreffen sind. Ihre Improvisationen tragen sie mit einer Betonung, die ganz den Eindruck eines Gesanges macht, jedoch meist uncorrect vor, wie man es von Personen, die weder lesen noch schreiben können, nicht anders erwarten kann. Es fehlt denselben nicht an wahren, dichterischem Schwung; bei grosser Einfachheit und schlichter äusserer Form überraschen sie nicht selten durch die Schönheit der Bilder und die Tiefe und Zartheit der Gedanken. Die dazu verwendete Sprache ist stets das Mallorquinische und zwar ganz so wie man es spricht oder wenigstens zur Zeit, wo das Gedicht verfasst wurde, gesprochen hat. In der Regel ist der Verfasser und die genaue Zeit der Entstehung dieser Volksdichtungen unbekannt, sie sind Gemeingut des Volkes geworden, und wenn sich auch die Namen der neueren bedeutenderen Volksdichter durch Tradition erhalten haben, so ist man doch kaum mehr im Stande, anzugeben, welche Schöpfungen ihre Muse von diesem Wuste von Liedern hervorbrachte. Die meisten Gedichte bestehen nur aus wenigen Versen und sind, wie man sich denken kann, überwiegend der Liebe geweiht. Andere Lieder stimmt man beim Säen und Pflügen an, andere lassen die Aehrenleserinnen und Schnitter auf den sonndurchglühten Feldern weithin durch die reine Sommerluft erschallen, und noch andere pflegen den lärmenden Takt der trabenden Maultiere und das Knirschen der Carretó zu begleiten. Es giebt aber auch Volkslieder mit satirischem Charakter, die sogenannten Codo-ladas (Steinwürfe); sie sind entweder gegen irgend ein Laster im Allgemeinen oder gegen die Fehler bestimmter Personen, Familien oder Stände gerichtet, die darin gekennzeichnet sind, und Jedermann ist begierig, sie zu erfahren. Sie machen keinen Anspruch auf künstlerische Schönheit, es ist daher anzunehmen, dass die meisten von ihnen nahezu improvisirt wurden.

Es giebt aber auch unter den mallorquinischen Volksliedern wahrhaft schöne Gedichte, von denen manche sogar um mehrere Jahrhunderte zurückreichen, und unter diesen findet der Philologe noch immer Anklänge und Ueberbleibsel von der alten kräftigen Mundart.

Eines der beliebtesten Cansós, die man durch ganz Mallorca singen hört und welches schon sehr alt zu sein scheint, ist das folgende:

La Donzella.

A sa vorera de mar
ona donzella
Hey brodába un mocador
fó per la Reina?
Còm va esser à mitx brodar
li mancá seda.
— Mariner, hòn mariner
¿que portau seda?
¿Quina seda voleu vos,
blínca ó vermella?
— Vermellela la vull jò
que es la mes bella. —
— Entràu, entràu dins la nàu
Triareu d' ella. —
Com va esser dins la nàu
se adormi ella;
Y dormint molt descansàda
la nàu fa vela,
Y ab lo cant del mariner
desperta ella.
— Mariner, bon mariner,
portàume en tèrra,

Das Mädchen.

Am Meeresufer sticke
ein Mädchen
Ein Schnupftuch,
gut für die Königin.
Wie sie es zur Hälfte gestickt hatte,
fehlte ihr die Seide.
— Matrose, guter Matrose,
bringst Du Seide?
— Welche Seide willst Du,
weisse oder rothe?
— Roth will ich sie,
Denn sie ist die schönere.
— Komm herein, komm herein in das Schiff,
Du sollst sie aussuchen.
Als sie im Schiffe war
schläft sie ein.
Und während sie ruhig schlief,
spannt das Schiff die Segel auf,
Und beim Gesange des Matrosen
wacht sie auf.
— Matrose, guter Matrose,
bringe mich an's Land,

- Que las onas de la mà
me donan péna —
- Voltàu la nàu,
que plorant và.
- Duisme en el pòrt
hont père está.
- Mon père ¿hem voleu quitá?
Móros me venan.
- Ma fille digàu, digàu,
¿per quant vos vener?
- Mon pare, per cent escuts
vòstra seria.
- Ma fia, per un menut
nous quitaria.
- Voltàu la nàu
que plorant và.
- Duisme en el pòrt
hont màre está.
- Ma màre, ¿hem voleu quitá?
Móros me venen,
- Ma fia, digàu, digàu,
¿per quant vos venen?
- Ma màre, per cent escuts,
vòstra seria.
- Ma fia, per un menut
nous quitaria.
- Voltàu la nàu,
que plorant và.
- Duisme en el pòrt
hont germà está.
- Mon germà ¿hem vleu quitá?
Móros me venan.
- Germàna digàu, digàu,
¿per quant vos venen?
- Mon germà, per cent escuts
vòstra seria.
- Germàna, per un menut
nous quitaria.
- Voltàu la nàu,
que plorant và.
- Duisme en el pòrt
hont mon bé está.
- Lo meu bé ¿hem voleu quitá?
Moros me venan. —
- Mon amor, digàu, digàu,
¿per quant vos venan?
- Mon amor, per cent escuts
vòstra seria.
- Lo meu bé, per tot lo mon
nous deixaria.
- Denn die Wogen des Meeres
machen mir Angst.
- Wendet um das Schiff,
welches weinend fährt.
- Bringe mich in den Hafen
wo mein Vater ist.
- Mein Vater, willst Du mich loskaufen?
Mauren verkaufen mich.
- Meine Tochter, sage, sage,
für wie viel sie Dich verkaufen?
- Mein Vater, für hundert Escudos
wäre ich Dein.
- Meine Tochter, für einen Menut (Pfennig)
würde ich Dich nicht loskaufen.
- Wendet um das Schiff,
welches weinend fährt.
- Bringe mich in den Hafen,
wo meine Mutter ist.
- Meine Mutter, willst Du mich loskaufen?
Mauren verkaufen mich.
- Meine Tochter, sage, sage,
für wie viel sie Dich verkaufen?
- Meine Mutter, für hundert Escudos
wäre ich Dein.
- Meine Tochter, für einen Menut
würde ich Dich nicht loskaufen.
- Wendet um das Schiff,
welches weinend fährt.
- Bringe mich in den Hafen,
wo mein Bruder ist.
- Mein Bruder, willst Du mich loskaufen?
Mauren verkaufen mich.
- Meine Schwester, sage, sage,
für wie viel sie Dich verkaufen.
- Mein Bruder, für hundert Escudos
wäre ich Dein.
- Meine Schwester, für einen Menut
würde ich Dich nicht loskaufen.
- Wendet um das Schiff,
welches mit Weinen fährt.
- Führe mich in den Hafen,
wo mein Geliebter ist.
- Mein Geliebter, willst Du mich loskaufen?
Mauren verkaufen mich.
- Meine Liebe, sage, sage,
für wie viel sie Dich verkaufen?
- Mein Lieber, für hundert Escudos
wäre ich Dein.
- Meine Geliebte, für die ganze Welt
möchte ich Dich nicht lassen.

Die Gesangsweise der Mallorquiner ist sanft und einschmeichelnd, es liegt in dem, wenn auch meistens einförmigen Rhythmus etwas Bezauberndes, etwas unaussprechlich Süßes, namentlich wenn die silberhellen Mädchenstimmen in der tiefen Stille der einsamen Thäler wiederhallen. Man hört zu allen Jahreszeiten, namentlich aber zur Erntezeit, Lieder erklingen. Zuweilen singt nur Einer allein, wo aber viele Frauen zur Feldarbeit versammelt sind oder wenn die vom Most gerötheten und mit Trauben gekrönten Winzerinnen, welche an die antiken Bacchantinnen mahnen, nach Hause zurückkehren, singen zumeist alle Mädchen im Chor. In der Regel singen nur Frauen, bisweilen fallen aber auch junge Bauern mit voller Stimme ein, noch seltener stimmen diese ganz allein ein Lied an. In den Ortschaften singen die Mädchen auch in den Häusern beim Nähen, Stricken und ähnlichen Beschäftigungen, sowie in den öffentlichen Lavaderos, in den Fabriken, wo gewebt wird. Dasselbe gilt auch von den Handwerkern, jungen Männern, welche eine sitzende Lebensweise führen, namentlich von Schustern und Schneidern. Selbst in Palma hört man, wenn man bei einem Schuster, Schneider und Modisten oder an einer Sparteria, Seilere, Weberei und ähnlichen Werkstätten vorübergeht, Lieder ertönen. Gewöhnlich werden mallorquinische, bisweilen aber auch castilianische Lieder gesungen, letztere namentlich von Matrosen und Fischern, jedoch meist incorrect. Im Allgemeinen werden vier- und fünfversige Lieder gesungen. Hat das Lied nur vier Verse, so wird der letzte wiederholt.

Ein Beispiel eines solchen giebt uns das nachstehende Winzerlied:

Si pegam s' assolejada
Per noltros no m' os va mal
Que si y' hagut mala añada
Ja m'os pagan hé es journal
Per sa pena qu' hem passada.

Wenn wir auch den Tag in der Sonne zubringen,
Für uns geht die Sache nicht schlecht,
Denn wenn auch ein Missjahr war,
So zahlt man uns den Tagelohn gut
Für die Mühe, die wir erlitten haben.

Nachstehendes Lied hörte ich von den Schnittern in der Nähe von S^a Ponsa singen:

S' altre vespre somiava
Mon amó qu' estava en vós
S' m' deyan decantauvós
Llevó mes mi arrebava.

Am andern Abend träumte ich,
Meine Liebe, dass ich bei Dir war,
Als man mir sagte: ziehe Dich zurück!
Da näherte ich mich noch mehr.

Sämmtliche Gesänge werden ohne instrumentale Begleitung vorgetragen, eine solche ist nur bei Tänzen und Serenadas, auf die wir später zu sprechen kommen, üblich. In den reicheren Familien Palma's und der Ortschaften wird in gewöhnlicher Weise bei Piano- und Gitarrebegleitung gesungen; zu bemerken ist jedoch, dass von ihnen der italienische Gesang und Musik mehr cultivirt werden, als der spanische.

Von musikalischen Instrumenten trifft man auf Mallorca wie überall in Spanien vorzüglich die wohlklingende Gitarre (Guiterra) sehr häufig an. Eine kleinere Form derselben heisst Guiterró. An die vergangenen Jahrhunderte mahnt die noch übliche Mandurria, eine Art Mandoline; letztere ist ebenfalls auf Mallorca vertreten und führt auch den Namen Mandolina. Bei den Bauern sind der Dudelsack (Xaramias oder Chermias) und die Flöte (Fabiol) sehr beliebt, welche sammt dem lärmenden Tamborino und den knatternden Castagnetten (Castañetas) die pfeifende Xaramias zu begleiten pflegt. Vielfach ist auch der Pandero, das italienische Tamborell, in Gebrauch; es besteht bekanntlich aus einem hölzernen Reifen, innerhalb dessen ein Trommelfell ausgespannt ist, und aus zahlreichen, in Löchern des Reifens beweglich eingesetzten Blechplatten, die beim Schlagen des Trommelfells mit der Hand die bekannten schrillen Metallklänge hervorbringen. Schliesslich müssen wir noch zweier musikalischer Instrumente gedenken, die jedoch kaum diese Bezeichnung beanspruchen können: es sind dies die Ferrets und die Ossos. Die Ferrets stimmen ganz und gar mit unseren eisernen Triangeln überein, die mit einem eisernen Stäbchen geschlagen werden. Die Ossos bestehen aus einer Anzahl von parallel hintereinander liegenden Knochenstäben, deren beide Enden durchbohrt und auf eine Schnur gereiht sind. Diese Knochengarnitur nimmt der Spieler in der Art um den Hals, dass sie auf die Brust herabhängt; er lässt dann über dieselbe die Hälfte einer Castagnette herabgleiten und schlägt diese kräftig auf die Knochen. Da-

durch wird ein lauter, wiewohl etwas fremdartiger Ton hervorgebracht, der im Verein mit den Klängen der anderen vorhin erwähnten Instrumente die Wirkung derselben noch beträchtlich verstärkt.

Tanzunterhaltungen und Volksspiele.

Der Tanz gehört zu den beliebtesten Unterhaltungen der Mallorquiner. Bei den ärmeren Ortsbewohnern, sowie bei den Bauern haben sich vorzugsweise die Nationaltänze erhalten.

Man muss die Tänze auf Mallorca in zwei Klassen scheiden, in solche nämlich, die in abgeschlossenem Zirkel stattfinden und einen ganz privaten Charakter haben, und in öffentliche, welche mitten auf einem Platze oder irgend einer Strasse, bald unter freiem Himmel, bald unter irgend einer Halle abgehalten werden.

Gewöhnlich finden die Privat-tänze aus Anlass von Hochzeiten oder irgend eines anderen frohen Ereignisses in der Familie statt, namentlich feiert man damit das Ende der Getreideernte oder der Weinlese, zumal wenn die Früchte wohl gerathen sind. Wer ein solches Fest zu geben beabsichtigt, ladet dazu Verwandte, Freunde und Bekannte ein und trachtet namentlich darnach, sich der Anwesenheit von möglichst vielen Mädchen und Jünglingen zu versichern.

Der Tanz fängt gewöhnlich nach dem Abendbrod in dem Hauptgemach, der sogenannten Casa, statt. Die Musikanten, welche aus 2 bis 4 Guitarren-, einem Guittaró-, Mandurria- und Violinspieler bestehen, begleiten ihre Musik stets mit Gesang. Den Tanz beginnt die Hausfrau oder das Mädchen, dem zu Ehren man das Fest giebt, bei Hochzeiten stets die Neuvermählten. In den Pausen verabreicht man den Musikanten und Gästen einen kleinen Refresco und der Schluss erfolgt bisweilen erst bei Tagesanbruch, wenn die Pfarrglocke die erste Messe verkündet.

Die öffentlichen Tanzunterhaltungen finden gewöhnlich aus Anlass von Volksfesten, namentlich bei dem Feste des heiligen Patrons der Ortschaft oder Pfarre statt. Diese Feste, von denen bereits in dem Abschnitte über die religiösen Festlichkeiten die Rede war, haben gleichzeitig einen weltlichen Charakter. Alle Anordnungen, die sie erfordern, fallen immer einer Bruderschaft oder, besser gesagt, einem ihren Mitglieder anheim. Dieser, der den Namen Obrer (Kirchenpfleger) führt, weil ihm die Instandhaltung der Kirche und die Beschaffung der dazu erforderlichen Mittel



Ein junger Ossosspieler.

obliegt, ist derjenige, welcher die Bälle leitet und dabei so zu sagen den Vorsitz führt. Die öffentlichen Tanzunterhaltungen finden im Laufe des Sommers und Herbstes auf einem Platze oder in einer Gasse statt; sie beginnen um 4 oder 5 Uhr Nachmittags und dauern die ganze Nacht hindurch. Zur Beleuchtung verwendet man zwei Festers, d. h. grosse eiserne Leuchten mit einer Schale, in welcher harzige Kiefernholzstücke verbrannt werden, die ein sehr helles Licht geben. Man bildet bei diesen Tänzen einen Kreis aus Bänken, die für die Tänzerinnen bestimmt sind. Die Musik besteht lediglich aus der Xaramias und dem Tamborino, die Gesangsbegleitung fällt weg. Wenn Alles vorbereitet ist, beginnt man mit der Versteigerung des ersten Tanzes. Derjenige, welcher ihn in Folge des höchsten Angebotes zugesprochen erhält, empfängt von dem Obren ein grünes Rohr als Bestätigung des Rechtes, das er in der Versteigerung erworben hat. Darauf tanzt er mit seiner Geliebten oder mit dem Mädchen, dem er unter den Tänzerinnen den Vorzug giebt, oder lässt sie mit irgend einem seiner Freunde tanzen. Letzteres ist die Regel, und der Liebhaber beschränkt sich darauf, während des Tanzens den Fächer und das Taschentuch des Mädchens zu halten und dasselbe mit grosser Befriedigung zu betrachten. Jenes Mädchen, welcher der erste Tanz oder Mateixa gehört, hat das Vorrecht, mit ihrem Tänzer allein zu tanzen, bei den anderen Mateixas sieht man aber öfters zwei, drei und zuweilen noch mehr Paare auf einmal tanzen.

Nach der zweiten oder dritten Mateixa setzt man einen gleichen Preis, bald $1\frac{1}{2}$ Frs., bald 1 oder nur $\frac{1}{2}$ Frs. für die folgenden Tänze aus, den alle, die zu tanzen Lust haben, dem Obren entrichten müssen. Für die letzte Mateixa aber findet wieder eine Versteigerung statt, und für diese und die erste wird stets der höchste Preis bezahlt. Manchmal ist der Wunsch der jungen Leute, bei diesem Ausgöbe den Sieg davon zu tragen, so gross, dass ein Tanz mit 50, 60, ja sogar 80 Frs. bezahlt wird. Am meisten bei der Versteigerung theilnehmen sich die jungen Bauern, welche mit ihrer Geliebten tanzen oder diese tanzen lassen wollen. Bisweilen thun dies auch reiche Herren, die nicht selten beabsichtigen, zu den Kosten des Festes beizutragen. Nach Beendigung der Mateixa begiebt sich derjenige, dem sie zuerkannt wurde, zu einem der in dem Kreise aufgestellten Tische, an welchem der Obren und bisweilen auch der Pfarrer sitzt, um dem Obren das Rohr zurückzustellen und den für den Tanz bestimmten Preis zu bezahlen. Gleichzeitig nimmt er sich Confits und Bescuyts aus den auf dem Tische stehenden Schüsseln, sowie eine Schale Liqueur aus den ebenfalls hier stehenden Flaschen, wofür er nichts zu entrichten hat. Bei solchen Festen in den Ortschaften durchziehen, während man gleichzeitig am Platze tanzt, oder vorher, Mädchen und junge Männer, von einem Xaramiasspieler begleitet, die Ortschaft und bleiben hier und da stehen, um eine Mateixa zu tanzen.

Bisweilen werfen die Burschen nach den Füssen ihrer Geliebten Hände voll Confit, welches diese beim Tanze zertreten; die Kinder machen sich diese Achtungsbezeugung zu Nutzen, indem sie das Confect auflesen. Gewöhnlich tanzt man mit Castagnettenbegleitung, wenigstens ist der Mann mit diesen Instrumenten versehen, ein Paar leiht sie häufig dem anderen. In selteneren Fällen tanzt man auch ohne Castagnetten und ersetzt sie, indem man mit den Fingern schnalzt. Fast immer sind die Tanzenden mit Schuhen bekleidet; die Frau trägt den Rebojillo oder Volant, der Mann seinen Hut.

Bei diesen Volksunterhaltungen kommen drei Tänze vor, nämlich der Fandango, die Jota und der Copeo. Diese Tänze sind offenbar von dem spanischen Festlande in früherer Zeit herübergekommen, auf Mallorca mussten sie sich jedoch dem ruhigeren Charakter seiner Bewohner anpassen, daher sie in der Art und Lebhaftigkeit der Bewegungen von den gleichnamigen spanischen Tänzen derart abweichen, dass man sie nicht wieder erkennen würde, wenn nicht die Musik dieselbe wäre. Die Musiker begleiten dabei ihre Instrumente mit castilianischen oder mallorquinischen Liedern, die, wie man sich denken kann, ohne künstlerischen Werth sind. Bei dem Fandango stellen sich der Mann und die Frau einander gegenüber, sie beginnen sehr langsam zu tanzen, wie wenn sie spazieren gingen, indem sie in kleinen Schritten nach rechts und links und zwar stets in entgegengesetzter Richtung ausweichen und zwei etwas gekrümmte, aber parallele Linien beschreiben; gleichzeitig werden die Arme nach oben und unten bewegt. Die Frau blickt nach den Füssen des Tänzers mit einem bescheidenen, fast schüchternen Ausdruck, den sie selbst in den

belebtesten Augenblicken des Tanzes zu bewahren pflegt. Der Mann achtet auch auf die Fussbewegungen der Frau, die er anscheinend nur wiederholt, aber mit grösserer Lebhaftigkeit; er trägt jedoch den Kopf hoch und der freudige Strahl, der über sein Antlitz gleitet, contrastirt auffallend mit der Schüchternheit des Mädchens. Kaum haben die Musiker zu spielen und ihre Lieder zu singen begonnen, so bewegt sich die Frau mit grösserer Schnelligkeit nach dem Takte der Musik, indem sie stets mehrere Schritte von rechts nach links ausweicht und nach jeder Strophe eine Tour macht. Am Ende des Liedes verbinden Beide mit den Schritten noch Sprünge. Sobald die erste Strophe zu Ende ist, beginnt die zweite und dritte und diese drei Strophen bilden eine Mateixa.

Die Jota, die noch häufiger getanzet wird, weicht in Schritten und Bewegungen nicht wesentlich von dem Fandango ab, der einzige Unterschied besteht in der Musik, die ein rascheres Tempo einhält. Wenn sich unter den Jotatänzerinnen einige befinden, die in dem Rufe stehen, sehr gewandt zu tanzen, so pflegt die Musik nach der ersten Strophe plötzlich einen lebhafteren Ton anzuschlagen und alsbald erteilen auch die Tänzer, wie wenn sie elektrisiert worden wären, ihren Bewegungen eine grössere Schnelligkeit und Hast, bis zum Ende der Strophe. Man nennt diese Art des Tanzes den Copeo; er hat eine gewisse Aehnlichkeit mit dem spanischen Bolero.

In Palma und in den grösseren Ortschaften finden moderne Tanzunterhaltungen mit Orchester oder in engeren Kreisen mit Begleitung eines Pianos ganz nach allgemeiner europäischer Sitte statt.

Die auf Mallorca üblichen Volksspiele sind mehr oder weniger gymnastische Uebungen. Die jungen Männer von 20—25 Jahren unterhalten sich mit dergleichen Spielen an Festtagen nach dem Gottesdienste. Dies ist jedoch nur bei den Bauern der Fall, in Palma und in den Ortschaften wurde diese Sitte längst in Folge Errichtung von Casinos, in denen andere Spiele beliebt sind, verdrängt. Allgemein üblich ist der Polsetjar ó torsa Mä, ein Kraftspiel mit den Ellenbogen, ähnlich ist das Spiel A torsa Dit, wobei der Gegner nur mittelst zweier Finger, des Mittel- und Zeigefingers, angreift. Gleichfalls als Kraftprobe dient das Spiel A tirá Barra, das sehr anstrengend ist; die beiden Gegner suchen hierbei sitzend einen festen Holzstab zu sich hin zu ziehen. Bei A juntar kämpfen zwei Burschen mitsammen, Jeder sucht den Gegner niederzuwerfen, doch dürfen sich die Kämpfer nicht überlisten noch ein Bein stellen.

Sehr beliebte Sommerspiele sind A la Pilota, ein Ballspiel, das in den Ortschaften an den hohen Seitenwänden der Kirchen geübt wird. A la Bolla ist die Bocce der Italiener, eine Art Kegelspiel, und A la Teya ein Wurfspiel mit einem harten Stein (Teya). Soviel über die Spiele der Männer. Die Buben, diese frohsinnigen, sonnerbrannten, privilegierten Nichtsthuer, die nur der Süden kennt, haben aber selbstverständlich noch manche Art von Belustigungen ersonnen.

Unter ihren gymnastischen Uebungen ist der beliebteste der Bock, A la una l'art, wobei Einer vom Loos bestimmt den Bock macht, und die Anderen über ihn springen, bis sie selbst einen Fehler machen und an dessen Stelle treten müssen.

Sehr beliebt ist A Raya, ein Kampfspiel mit zwei Parteien Soldaten und zwei Königen, das mit Gefangennahme des einen Schwarmes Soldaten endet. Es giebt Ball- und Kreiselspiele, Blindenkuhspiel und Spiele mit kleinen Kugeln. Die Mädchen haben ebenfalls ihre Spiele, auch das überall beliebte Ringelspiel, wobei sie folgendes halbfrauzösische Lied singen:

La bulangera té un pi
Sense la fá la fá bollir
Sense lleña ni carbó
Tel-le ril, le ril, le ró.

Die Bäckerin hat ein Pi,
Ohne la fá lässt sie es kochen,
Ohne Holz und ohne Kohle,
Tel-le ril, le ril, le ró.

Ausser den bisher erwähnten Volksspielen werden in den Abendgesellschaften von jungen Leuten vielerlei Pfänder- und Gesellschaftsspiele geübt. In den Casinos, Kaffeehäusern und Schenken unterhält man sich mit Billardspiel, Schach, Domino, Würfel, Angriff und Lotterie, Damenbrett, Trictrac und vorzugsweise mit Karten.

Das Kartenspiel ist bei Männer und Frauen aller Stände allgemein verbreitet und sehr beliebt. Wie im Allgemeinen in Spanien sind die Tresillo und Marillaarten und das Solo auch in Palma

und in den grösseren Ortschaften unter den wohlhabenderen Klassen der Gesellschaft sehr beliebt. Eine noch grössere Verbreitung über die ganze Insel haben aber die Spiele Escambri oder Brisca und Treinta y una unter den Frauen aller Stände und der Männer der minder wohlhabenden Klassen. Man betrachtet dieselben zumeist als Unterhaltungsspiele, und wenn dabei Geld gesetzt wird, dann geschieht es nur in geringen Beträgen. Die Spiele Tutí, Burro, Sét y mixt und Canet, namentlich die beiden letzteren, sind beliebte Hazardspiele unter den niederen Klassen und werden meist als Gewinnspiele betrachtet; man wagt häufig bedeutende Summen, die mit der grössten Schnelligkeit gewonnen oder verloren werden. Da sie den Ruin vieler Familien herbeiführen, sind diese Spiele gesetzlich verboten. Die Neigung dazu ist jedoch so gross, dass trotz der schärfsten polizeilichen Ueberwachung sie nie ganz ausgerottet werden können. Aber nicht blos Karten, Hazardspiele, sondern auch Würfel und Lotto werden leidenschaftlich geliebt, letzteres auch von reicheren Leuten.

Wettkämpfe, Wettrennen.

Im Anschluss an die Spiele wollen wir einige Worte über die mallorquinischen Volksbelustigungen hinzufügen, soweit sie Thierkämpfe u. dergl. zum Gegenstand haben.

Da müssen denn zuerst die Hahnenkämpfe (Bregas de Gall) besprochen werden, welche sich jedoch lediglich auf Palma beschränken. Hier giebt es dafür in der Calle de los Huertos einen kleinen, etwa 300 Personen fassenden Circus, welcher einer eigenen Gesellschaft von Sportsmen gehört; ihr Präsident leitet die Kämpfe und hat darauf zu achten, dass die bestehenden strengen Vorschriften genau erfüllt werden; derselbe fällt auch das entscheidende Urtheil. Die dazu verwendeten Hähne sind sehr kleine Thiere englischen Schlags, die man früher von auswärts bezogen hat; jetzt werden die meisten derselben auf der Insel selbst gezüchtet. Die Hahnenkämpfe werden an den Nachmittagen der Sonn- und Feiertage von Weihnachten bis Mai abgehalten, gewöhnlich finden bei jeder Production mehrere Kämpfe statt, und von den Schaulustigen werden zahlreiche Wetten eingegangen.

Die den Spaniern unentbehrlichen Stiergefechte haben sich seit 1865 auch auf Mallorca eingebürgert; es giebt dafür eine Plaza de Toros, der 9500 Zuschauer fasst, und woselbst gewöhnlich zwei Corridas im Jahre stattfinden. Die hierbei verwendeten Stiere, welche von dem spanischen Festlande kommen und aus den berühmtesten Züchtereien stammen, werden von Toreros, die in Spanien einen besonderen Ruf geniessen und contractlich dazu angeworben werden, gehetzt (Lidiados).

Gewöhnlich werden bei einer Corrida sechs Stiere getödtet. Der Alcalde oder der Civilgouverneur führt den Vorsitz auf der Plaza. Der Besuch ist stets ein sehr starker aus allen Theilen der Insel, was wohl zur Genüge die grosse Vorliebe der Mallorquiner für Stiergefechte beweist, doch erreicht diese bei weitem nicht jenen Grad von Leidenschaftlichkeit, wie bei den Spaniern des Festlandes. Bisweilen giebt man auch Corridas de Novillos, d. h. Gefechte mit jungen Stieren, welche von der Insel oder aus Algerien stammen. Mit diesen kämpfen junge, reiche, selbst dem Adel angehörige Liebhaber der Tauromaquie, lediglich in der Absicht, ihre Bekannten damit zu unterhalten. In diesen Vorstellungen werden daher nur eingeladene Personen zugelassen.

In Inca, Binisalem und Porreras hat man in den letzten Jahren noch Kämpfe zwischen mallorquinischen Stieren und Hunden aufgeführt, und häufig Kämpfe zwischen Hunden allein veranstaltet.

Bei der jährlichen Festfeier des heiligen Patrons der Ortschaft werden in allen Gegenden verschiedenartige Wettrennen abgehalten. Man wählt dazu ein ebenes, breites, von Hindernissen freies Feld in der Nachbarschaft der Ortschaft, und zieht auf demselben mit dem Pfluge zwei lange parallel laufende Furchen (Astas) in einer Entfernung von 40—60 Meter von einander, die den Raum, auf dem das Rennen stattfinden soll (Cós), bezeichnet.

Der Bürgermeister (Alcalde) erscheint zu Pferde mit der Vara, einem Stock, der die Municipalautorität kennzeichnet, in der Hand und giebt das Zeichen zum Abgang. Ihm gegenüber,

am andern Ende des Cós, befindet sich der zweite Bürgermeister mit den Preisrichtern, und hier sind die verschiedenen Prämien an der Spitze eines grünen Pfahlrohres aufgehängt. Ausserdem spielen einige Männer in deren Nähe die Xaramia, den Tamburino und Fabiol. Der Besuch dieser Wettrennen ist stets ein sehr starker, und es erscheinen dabei Zuschauer selbst aus den entferntesten Ortschaften. Viele Bauern kommen mit überdeckten Wagen (envelats) und stellen sich zu beiden Seiten des Cós auf, Andere kommen auf Maulthieren oder Pferden geritten; diese verschiedenartig gekleidete Menschenmenge, das sich mit der lärmenden Musik vermischende Wiehern der Thiere machen diese Wettrennen zu einem abwechslungsreichen Schauspiel. Den Wettrennen der Thiere gehen stets Wettläufe von Menschen voraus. Knaben und Mädchen von 10—15 Jahren (Allots und Allotas) machen den Anfang, sie erhalten Preise; nach diesen laufen die jungen Männer (Fadrins oder Bergantells) um den Preis eines Taschentuches oder eines Paar Stiefel. Endlich folgen die erwachsenen Männer (Homus), die gewöhnlich um den Preis eines Huhnes laufen. Alle diese Personen sind barfuß. Nun erst kommen die Thiere an die Reihe, und zwar zunächst die Esel, welche als Preis eine Taleca, einen Sack aus Hanfgewebe, erhalten. Hierauf folgen die Maulthiere, deren Preis in vier Hufeisen besteht, dann die Füllen mit der gleichen Prämie und endlich die Pferde, deren Preis in einer Kette oder in dem eisernen Theil der Zäumung besteht. Am bemerkenswerthesten sind die Rennen der Maulthiere und namentlich der Pferde; bei beiden finden auch die meisten Wetten statt, die bisweilen eine bedeutende Höhe erreichen. Die betreffenden Thiere müssen ganz unbedeckt und lediglich mit der Kette versehen sein, sie dürfen nur von einem Knechte, der ein guter Reiter sein muss, geritten werden.

In den Ortschaften S^o Juan und Montuiri besteht der Gebrauch, nach den Pferden auch Ochsen laufen zu lassen, die von einem Manne angetrieben werden. Bisweilen giebt man dem Rennen noch mehr Abwechslung durch Sackwettläufe. Jedem Läufer folgt ein Mann, der ihn wieder aufrichtet, wenn er zu Boden fällt, was häufig geschieht. Den Preis bildet gewöhnlich ein Huhn.

Theater und theatrale Vorstellungen.

Theatrale Vorstellungen, namentlich italienische Oper und Schauspiel, erfreuen sich ziemlicher Beliebtheit. Eine besondere Anziehungskraft übt aber auf Alle, selbst auf die Landbewohner, welche an den Festtagen in Menge nach Palma kommen, um das Theater zu sehen, das Ballet aus und zwar das spanische noch mehr als das französische. Es giebt in Palma ein hübsches, im Jahre 1860 eröffnetes, dem Hospital general de Mallorca gehöriges Theater, das 1800 Personen fassen kann und Teatro principal heisst. Man giebt während des Winters täglich spanische dramatische Vorstellungen, italienische Opern und Zarzuelas, welche letztere immer mit einem Ballet schliessen.

Zu allen Jahreszeiten finden im Teatro principal auch gymnastische sowie Taschenspiele und ähnliche Productionen statt, wenn eine wandernde Truppe nach Palma kommt. Bisweilen geben Musiker von Ruf Instrumentalconcerte; der Besuch solcher ausserordentlichen Vorstellungen ist aber im Allgemeinen nicht bedeutend. In Palma besteht ferner in den Ueberresten des alten Klosters Monjas de la Misericordia ein Café del Recreo, welches mit einem Theater verbunden ist. Zur Auführung gelangen während des Winters Zarzuelas, spanische Lieder und spanische Tänze. Das Theater wird an Sonn- und Feiertagen meist nur von den Arbeitern, selten von Frauen besucht.

Ausserdem giebt es noch einige Privattheater, auf welchen gewöhnlich nur von Dilettanten dramatische Stücke und Gesangsproductionen aufgeführt werden.

Manacor hat auch ein kleines Theater für etwa 300 Personen, desgleichen Pollenza und La Puebla. Die Darsteller sind immer Liebhaber, die nur spanische Dramen aufführen.

In den verschiedenen Ortschaften Mallorca's giebt es Gesellschaften zur Unterhaltung und auch solche, die zugleich Unterricht damit verbinden. In Palma zählt man 38, darunter zwei philharmonische, in Campos, Felanitx, Pollenza, Muro und Inca bestehen Gesellschaften, deren Unterhaltung verschiedene Spiele, namentlich das Billard, und im Winter Tanzunterhaltungen bilden.

Carneval und Volksfeste.

Wir wenden nun dem Carneval unsere Aufmerksamkeit zu. Derselbe zeigt bei Weitem nicht jenes Leben, das man in den Städten des spanischen Festlandes beobachtet. Von Weihnachten an bis zur Fastenzeit finden in allen Unterhaltungsgesellschaften zahlreiche Bälle statt. Die eigentlichen Faschingstage sind der letzte Donnerstag vor Fastnacht und der darauffolgende Montag und Dienstag. Es giebt nur wenige Leute, die am letzten Donnerstag arbeiten, und Abends finden überall Maskenbälle statt, ebenso an den anderen Faschingstagen. Montag und Dienstag sieht man Maskirte oft mit den bizarrsten Anzügen die Strassen lärmend durchziehen. Der Borne ist am Nachmittag bis zum Abend sehr stark von Masken besucht, Abends werden Festers, d. h. Holzhaufen, angezündet, damit man die Masken besser sehen und mit ihnen scherzen kann. Wenn sie durch die Gassen ziehen, werfen ihnen die Buben und selbst ältere Leute Mehl, Kleie und bisweilen ganze Orangen oder andere beschmutzende Gegenstände nach. Dieses Loos trifft jedoch nicht blos die Masken, sondern auch andere Vorübergehende. Man treibt aber damit keinen so grossen Missbrauch, wie in anderen Städten des Südens. Sehr beliebt sind die Maskeraden, die in der Tracht der Studenten de la Tuna aufgeführt werden und wobei man Geld unter den Zuhörern einsammelt. Daran betheiligen sich gewöhnlich Soldaten und Musiker der Garnison, denen an diesen Tagen eine solche Unterhaltung gestattet wird.

Ueber den Carneval in den Ortschaften lässt sich nicht viel sagen; eigentlich wird hier nur der letzte Carnevalstag gefeiert, indem die Leute Nachmittags nicht arbeiten und sich auf der Gasse herumtreiben, um einzelne primitive Masken zu necken. Am meisten unterhält man sich überall damit, dass sich die Burschen und Mädchen gegenseitig mit Nesseln verfolgen und einander damit das Gesicht, die Hände und Waden zu brennen suchen. Dadurch entsteht ein Kampf, in welchem ein Jeder so viel Geschicklichkeit und List wie nur möglich entwickelt. Zuweilen treibt man diese Neckerei mit brennendem Werg, diese Unart kommt aber immer mehr in Abnahme. Während des Nachmittags geht es in den Gassen der Ortschaft sehr geräuschvoll zu, namentlich erhebt sich ein grosses Geschrei, wenn Jemand maskirt erscheint, was jedoch nicht gar häufig geschieht. Ueberall sieht man Knaben, die die Vorübergehenden mit dem schwarzen Pulver, welches in den Früchten der Bova enthalten ist, beschmutzen. Während der Nacht unterhält man sich in den Häusern mit einem guten Abendessen und kleinen Privatball.

Aber nicht blos der Carneval, auch verschiedene Volksfeste sind reich an Maskerade, die zwar gewöhnlich nur zur Unterhaltung bestimmt sind, meist aber mit einer religiösen Feierlichkeit in Verbindung stehen.

Zwei der eigenthümlichsten dieser Aufzüge finden zur Feier von Mariä Himmelfahrt, am 15. August, und am 16. desselben Monats, dem Festtag des heiligen Rochus, des Patrons der Ortschaft, in Alaró statt. Beide sind religiös-populäre Feierlichkeiten, bei denen eine Gesellschaft von Tänzern, die man Els Cosiers nennt, eine Hauptrolle spielt. Diese besteht aus 6 weissgekleideten und phantastisch mit bunten Bändern aufgezputzten Männern oder Knaben, die Mützen mit Blumenbouquets tragen, und aus einem Knaben in Frauenkleidern, der in der einen Hand einen Fächer, in der andern ein Taschentuch hält und die Dame genannt wird. Hierzu kommen noch zwei als Teufel gekleidete Männer, die Els Dimonis heissen. Ihr Anzug besteht aus einem groben, mit dem Bodensatz von Wein gefärbten und mit grauen Flecken bemalten Hanfstoff, der mit bunten Lappen besetzt ist. Ihr Gesicht bedeckt eine widerliche Maske und den Kopf ein Ueberwurf mit den Ohren und Hörnern eines Ochsens, während hinten ein langer Schweif mit Schellen am Ende herabhängt; die Füße sind nackt. Der eine Dimonis ist ein erwachsener Mensch, der andere ein Knabe. Zum Zuge gehören noch einige Musiker, welche die Cheremias, den Tamborino und den Fabiol spielen. Am 15. August nach der Vesper begleitet die eben geschilderte Gesellschaft der Cosiers die dann von der Kirche ausgehende Procession. Auf jeder Seite der Statue der heiligen Jungfrau schreiten je drei Cosiers einher, und vor ihnen gelit die Dame; Alle machen nach je drei Schritten zu gleicher Zeit einen kleinen Sprung. Einer der Dimonis eröffnet die Procession.

Der andere folgt hinter der Statue der heiligen Jungfrau; Beide sind mit dem langen Blüthenschaff einer Agave (Pita) bewaffnet, mit dem sie Platz machen und die Menge abhalten. Sie springen dabei fortwährend umher und verrenken den Körper zum allgemeinen und namentlich der Kinder Ergötzen, welche ihnen dafür Bescuyt, Confits etc. in einen um den Hals gehängten Sack werfen. Unaufhörlich necken die Kinder die Dimonis, während diese sich nur durch ihre Sprungfertigkeit und durch das Nachwerfen des Stockes vertheidigen. Die Procession hält an jedem Platze der Ortschaft, und die Cosiers führen dann unter den Klängen des Tamborino und des Fabiol einen ihrer Tänze auf. Nachdem die Procession in die Kirche zurückgekehrt ist, tanzen die Cosiers noch in der Mitte derselben um die Statue der hl. Jungfrau. An demselben Tage pflegen die jungen Männer der Ortschaft ihrer Geliebten eine Enseimada oder Bonbons zu schenken; sie bedienen sich



Tanz der Cosiers d'Alaró.

dazu eines Cosiers, der das Geschenk in das Haus des betreffenden Mädchens bringt und unterwegs wie bei der Procession alle drei Schritte einen kleinen Sprung macht, was überhaupt bei jedem ihrer Gänge geschieht. Man betrachtet diese Art, Geschenke zu überreichen, als eine ganz besondere Huldigung.

Wenn später die Kirchenglocken den Beginn der Completas für den folgenden Festtag des hl. Rochus verkünden, begeben sich die Cosiers mit den Spielleuten zur Wohnung der Mädchen, die besonders eingeladen wurden, und geleiten sie zur Kirche, wo ihnen die Dama das Weihwasser reicht. Nach Beendigung der Completas führen die Cosiers vor dem Hochaltar einige Tänze unter den Klängen der Chermias und des Tamborino auf und begeben sich sodann auf den Hauptplatz des Ortes, wo ein allgemeiner Volksball stattfindet. Am folgenden Tag, dem des hl. Rochus, begeben sich die Cosiers wie am Tage zuvor zu den Wohnungen der Mädchen, um sie in die

Kirche zum Hochamt abzuholen. Sowie die Predigt zu Ende ist und der Alcalde und die übrigen Anwesenden die Reliquien verehrt und ihr Opfer dargebracht haben, tanzen die Cosiers bis zu der ersten Stufe des Hochaltars und bringen dort ihr Privatopfer dar, welches in einer Münze, hisweilen in einem Kaninchen besteht. Dann führen sie im Presbyterium einige ihrer Tänze auf und begeben sich tanzend zur Kirche hinaus nach dem Cós, wo die Menschen- und Thierwettrennen stattfinden sollen und geleiten dahin die Männer, welche die Cañas mit den für die Sieger bestimmten Joyas tragen. Hier warten sie, bis die Reihe an sie kommt, denn es giebt ein besonderes Wettrennen für die Cosiers, und der Preis besteht in zwei Hähnen oder Hühnern. Nach dem Rennen kehren die Cosiers zur Ortschaft zurück, wo sie Taulas, d. h. eine Sammlung veranstalten; sie suchen zu dem Ende alle wichtigeren Häuser der Ortschaft heim, und während die Cosiers vor der Hausthür zur Musik tanzen, bitten die beiden Dimonis im Haus um eine Gabe für den Aufzug. Die Obrers des Heiligen veranstalten auch eine Sammlung, deren Ertrag für die Auslagen des Festes und für den Cultus des heiligen Rochus bestimmt ist, während der der ersten Sammlung zu einem Essen am folgenden Tage verwendet wird. Am Nachmittag wohnen die Cosiers der Procession bei und tanzen auf dem Platze um die Statue des hl. Rochus. Darnach begeben sie sich zu dem Volksball, den man auf dem Platze abbält.

Bei der Versteigerung der Tänze erwirbt Derjenige, der den höchsten Preis, oft 60—100 Frcs. bietet, das Recht, dass die Cosiers und Spieler das Mädchen, von dem er den ersten Tanz begehrt, abholen und zum Tanzplatz zu geleiten haben.

Dieser erste Tanz besteht aus 12 Mateixas, welche das Mädchen an verschiedenen Punkten des Platzes tanzt, wohin ihr die Cosiers folgen. Sämmtliche Cosiers erhalten für diese Tage 14 mallorquinische Lliuras oder 47 Frcs. als Entlohnung und am Tage nachher erhitzen sie in den Häusern, vor denen sie getanzt haben, für sich Lebensmittel zu einem abzuhaltenden Essen. Die Gesellschaft der Cosiers hat einen besonderen Director, der ihnen die verschiedenen Tänze und Figuren beibringt. Die dazu gehörige Musik wird nur nach dem Gehör gespielt und gelernt. Es giebt auch in anderen Ortschaften Gesellschaften von Cosiers, die fast alle Jahre bei irgend einem Feste auftreten. Sie veranstalten in Montuiri und S^{ta} Maria, in Campos und Porreras ähnliche Aufzüge, nirgends hat man aber die Sitte so festgehalten, wie in Alaró.

Ein anderer Aufzug zur Unterhaltung des Volkes findet schon seit 61 Jahren am Feste des hl. Augustinus, 28. August, in Felanitx statt. Daran nehmen 10—12, mit Pferdchen maskirte und deshalb Els Cavallets genannte Knaben und einer, in weiblicher Kleidung, der ebenfalls La Dona heisst, Antheil. Die Cavallets tragen kleine Hütchen aus Kaninchenfell mit rothem Band und Federn, eine gelbe Jacke mit rothen Aufschlägen, über der rechten Schulter einen kurzen, gleichfarbigen, wehenden Mantel, weisse Hosen, die unten in Spitzen endigen und ausserdem noch mit je sechs Schellen versehen sind, weisse Strümpfe und grüne Alpagatas. Jeder dieser Knaben ist mit einem an seinem Gürtel befestigten, hohlen Pappdeckelpferdchen, dergleichen auch bei uns bei Maskeraden angewendet werden, versehen und hält dasselbe mit der linken Hand. Diese Pferdchen stellen je zwei Schimmel, Rappen und Braune dar. Die Dona trägt einen weissen Spitzenhut mit goldenen Borden und auf demselben einen weissblauen Federbusch nebst rothen Blumen nach vorn. Sie ist mit einem rosenrothen und mit Goldborten besetzten kurzen Rock und einem ebensolchen kurzärmlichen Mieder bekleidet; darüber trägt sie ein Spitzenkleid mit drei Goldborten, welches am Halse und an den Ärmeln gleichfalls mit Borten und Spitzen geschmückt ist; die Strümpfe sind weiss und die Alpagatas rosenfarbig. Die linke Hand hält einen Blumenstrauß und die rechte ein gesticktes Taschentuch. Am Vorabend des heiligen Augustinustages versammelt sich die Gesellschaft der Cavallets um die Zeit, wo die Completas gesungen werden sollen, im Hause des Balles nebst ihrer Musik, die aus einem Spieler der Cherecias und einem Spieler des Tamborino und des Fiolio besteht, und begleitet dann, nachdem sie einige Zeit getanzt hat, den Ayuntamiento zur Kirche des ehemaligen Augustinerklosters; sie betheiligt sich auch nach Beendigung der Completas an der auf dem Platze vor diesem Kloster stattfindenden Procession. Am andern Morgen durchziehen die von den Obrers des Heiligen geleiteten Cavallets nach dem Hochamte zu je Zweien die Ortschaft, um in jedem Hause Almosen zu sammeln, und begeben sich dann mit dem Capiller

oder Wächter der Kapelle zu Tische. Am Nachmittage ziehen sie wieder auf den oben erwähnten Platz, wo Menschenwettrennen stattfinden, nach deren Beendigung Jedermann nach Hause zurückkehrt.

Ein jeder Cavallet erhält als Belohnung für seine Bemühungen eine Peseta (etwas über 1 Frc.) und ausserdem freie Verköstigung.

Um das Fest des heiligen Augustinus noch mehr zu verherrlichen, hat man in Felanitx seit einigen Jahren noch eine Genossenschaft der Riesen (Comparsa de Gegänts) eingeführt. Sie besteht aus fünf Knaben oder Männern, welche einen grossen Pappendeckelkopf aufsetzen, dessen Hals in einer Kappe endigt, die auf dem Kopfe der darunter stehenden und von den Kleidern bedeckten Person ruht und mittelst dreier Stäbe an dem Gürtel derselben befestigt ist. Damit die betreffende Person sehen und athmen könne, besteht der vordere Theil des Hemdes, welcher das Gesicht verhüllt, aus durchsichtigem Musselin. Der eine von den fünf Riesen, den man den Gegänt vell (alter Riese) nennt, stellt deren Chef dar. Er ist etwas höher, als die Anderen und zeichnet sich durch weisse Haare und Bart und eine gelbliche seidene Jacke aus; in den vier Uebrigen tragen zwei eine rothe Jacke und grüne Cravatte und zwei eine grüne Jacke und rothe Cravatte. Sämmtliche Riesen haben einen weissen Kragen mit Stickereien und an den Aermeln der Jacke eine gelbe Franse und silberne Borten. Die Hosen sind von weissem Baumwollstoff oder Leinwand, wie sie die mallorquinischen Bauern tragen, die Strümpfe und Schuhe weiss. Jeder Riese hält in der einen Hand ein Fähnchen, mit der anderen grüsst er die Anwesenden. Sie gehen in gravitätischen Schritten einher und tanzen in Figuren, welche denen der Cavallets ähnlich sind und von derselben Musik begleitet werden; die Gegänts erhalten dieselbe Belohnung, wie die Cavallets, mit denen sie gleichzeitig auftreten. Um Beiden während ihres Umzuges Bahn zu machen, verwendet man auch in Felanitx, wie bei den Cosiers in Alaró, einen Dimoni, welcher sowohl in seinem Thun und Treiben, wie in seinem Anzuge ganz mit dem von Alaró übereinstimmt, nur fehlt ihm der Schweif, dafür ist aber das Gesäss mit einem widerlichen menschlichen Gesicht bemalt.

Gleichfalls in Felanitx bietet noch eine andere eigenthümliche maskirte Gestalt Interesse, die schon seit uralter Zeit am 24. Juni, am Fest des heiligen Johannes des Täufers, in den Gassen von Felanitx umherzuwandeln pflegt. Es ist dies der San Juan Pelós, den ein fleischfarbiger Tricot und ein rosafarbiges, mit zwei silbernen und einer goldenen Borte geschmücktes Röckchen bekleidet. Ueber seine Schultern herab wogt ein seidener Mantel mit silbernen Fransen; eine schöne Maske bedeckt das Gesicht, das Haupt schmückt eine zierliche, strahlenartige, silberne Krone, und lange blonde Locken wallen den Nacken hinab. Die Füsse sind mit rothen Alpargatas bekleidet, und die eine Hand hält ein Kreuz mit der Inschrift: „Ecce agnus Dei“ etc. So durchzieht der San Juan in Begleitung der Obrebs den ganzen Morgen die Ortschaft und macht fortwährende Verbeugungen und graciöse Bewegungen nach allen Richtungen, während er gleichzeitig mit dem Kreuze verschiedene Figuren beschreibt, die von den Klängen der ihm folgenden Violin-, Guitarre-, und Fabelspieler begleitet werden. Auf diese Weise entsteht eine Art Tanz, der das Volk gar angenehm unterhält. Am Nachmittage desselben Tages wohnt der San Juan Pelós der Kirchenprocession bei und schreitet bei derselben, den Heiligen der Schäfer nachahmend, mit einem kleinen lebenden Lamme an der Seite einher.

In Pollenza findet am 20. Januar, dem Feste des hl. Sebastian, eine ähnliche Aufführung statt, hier wird der hl. Sebastian als ein römischer Centurio, der eine Standarte trägt, dargestellt, während ihm ein anderer, gleichfalls als römischer Soldat gekleideter Mann folgt. Zwei Knaben als Cavallets mit schwarzen Pappendeckelkerfchen betheiligen sich an den Festlichkeiten und tanzen bei der Procession nach der Musik der Tamborino- und Fabelspieler.

Der hl. Juan tritt hier bei der Fronleichnamprocession auf; ihm zur Seite schreiten zwei Mädchen, las Aguilas genannt, welche Pappendeckeladler, ähnlich wie die Cavallets, angesteckt haben, die sie noch mit der Hand halten. Der San Juan Pelós von Pollenza tanzt mit den Aguilas nach einer besonderen Melodie der Violinen, Guitarren und Guitarró.

Zu den wichtigsten Volksfesten gehört das in Lluch abgehaltene, welches wegen seiner schönen Feuerwerke, die mit Tanz abwechseln, berühmt ist.

Auch am Vorabend vom Feste des hl. Antonius und der Bonanova werden von den ärmeren Klassen Palma's Feuer angezündet, um die man sich lagert und bei deren Schein man sich dem Tanze widmet.

Ein sehr besuchtes Volksfest findet am Jahrestag des Puig de Pollenza statt. Der hierbei aufgeführte öffentliche Tanz wird la Matexa del Belle (Tanz des Bürgermeisters) genannt, weil er dem Mädchen, dem er zuerkannt wird, die Ehre verschafft, beim Herabsteigen vom Puig vom Alcalde und ihrem Geliebten nach Hause begleitet zu werden. Ihnen folgen alle Tänzer und Tänzerinnen und voran zieht bei Carritz-Fackelschein (Tayos) die ganze Comitiva der Chermias.

Im nächtlichen Dunkel bringt diese lange, den Berg sich hinabwindende Procession bei



Aguila de Pollenza.

Fackelbeleuchtung eine überraschende Wirkung hervor. Bei der Ankunft des Zuges in der Ortschaft strömt die ganze Bevölkerung zusammen und geleitet denselben zu dem Hause des Mädchens, welchem die Ehre des Matexa del Belle zu Theil wurde, und hier bewirthen ihre Angehörigen die ganze Comitiva mit einem reichlichen Refresco.

Einige Feste verdanken einem geschichtlichen Moment ihren Ursprung. Das grösste dieser Feste wird in Soller gefeiert zur Erinnerung an die tapfere Vertheidigung der Ortsbewohner unter dem Commando des Kapitäns Juan Angelats gegen einen räuberischen Ueberfall der Mauren im Jahre 1561. Die kleine Schaar tapferer Krieger schlug den weitüberlegenen Feind in die Flucht, wobei derselbe 500 Tode gehabt haben soll. Noch lebt in der Ueberlieferung der Name zweier Schwestern, welche ein merkwürdiges

Beispiel heroischen Muthes gaben; dafür erhielten sie die ehrenvolle Bezeichnung der Valentas Donas de Can Tamany, und bei dem Jahrestage dieses Ereignisses wird auch ihr Andenken mit gefeiert. Bei der Procession wird der Kapitän Angelats dargestellt, und an seiner Seite schreiten zwei junge Mädchen, welche die Valentas Donas de Can Tamany vorstellen.

Am andern Morgen begiebt sich die ganze Bevölkerung zum Hafen, wo eine Art Scheingefecht stattfindet. Von den beiden Corps ist das eine in Landestracht, das andere nach Art der Mauren gekleidet; es werden Gewehrsalven abgegeben, bis die Bauern endlich Sieger bleiben und alle Mauren als Gefangene nach der Ortschaft führen, worauf sich Jeder bis zum Beschluss des Tagesfestes unterhält.

Im 16. Jahrhundert wurden viele Ortschaften von den Mauren angegriffen, jedoch von den

Bewohnern heldenmüthig vertheidigt. In den meisten Fällen feiert man den Jahrestag dieser glorreichen Ereignisse durch kirchliche Feste. In Pollenza wird anlässlich einer solchen Jahresfeier am 2. August ebenfalls ein Scheingefecht abgehalten.

Zu den ältesten Volksbelustigungen muss man auch die Festas de Carré (Gassenfeste) in Palma rechnen. Den Anlass zu denselben giebt ein kleines Heiligenbild oder eine Kapelle an irgend einer Hauswand oder Kirche, welche den Gegenstand besonderer Verehrung für die Bewohner des betreffenden Stadtbezirkes bildet. Dergleichen Gassenfeste sind mehr unterhaltender als religiöser Natur, sie finden nur zur Sommerzeit Nachts statt. Schon acht Tage zuvor kündigt eine Musikbande mit Blasinstrumenten und grosser Trommel, die alle Gassen des Bezirks durchzieht, das Fest an. Gleichzeitig hängt man Fahnen an Stricken, die von einem Hausfirst zu dem gegenüberliegenden ausgespannt werden, über der Gasse auf, wo sie ganze acht Tage verbleiben. Am Festtage sind alle Häuser des Bezirks mit Tüchern und grünem Laubwerk geziert. In geringer Entfernung von einander werden für die nächtliche Beleuchtung Reverberen, Armleuchter und Festers, das sind eiserne Körbchen zum Verbrennen harziger Hölzer, angebracht. Kaum ist die Nacht angebrochen, so stellt jeder Bewohner der hell erleuchteten Gassen vor seinem Hause Bänke für seine Freunde und Bekannten auf, damit sich diese niedersetzen können. Männer, welche die Chermias, den Tamburino und Fabiol spielen, durchziehen am Vorabend und am eigentlichen Festtag die Gassen bis um 10 Uhr Nachts. Um diese Stunde erscheint eine neue Musikbande mit Blas- und Streichinstrumenten, für welche eine vorher errichtete geschmückte Tribüne reservirt ist und welche Stücke aus Opern, Tänze und Märsche bis 3 Uhr Nachts aufspielt. Erst mit dem Auftreten dieser Musiker fängt das eigentliche Gassenfest an, die Bänke bevölkern sich mit Frauen und Mädchen sowie mit jungen Männern, die sich mit diesen unterhalten, während eine unabsehbare Menschenmenge alle Gassen des Bezirkes durchstreift und theils den fröhlichen Melodien der Musik lauscht, theils die kühle Nachtbrise geniesst. Die Mannigfaltigkeit der Anzüge, die verschiedenen Klassen der Bevölkerung, die Decoration und Beleuchtung der Gassen, die namentlich an dem Kapellchen des betreffenden Heiligen wahrhaft verschwenderisch ist, indem sich hier Wachskerze an Wachskerze reiht, und endlich die Klänge der Musik bringen in diesen südlichen Nächten ein wunderbar bewegtes Lebensbild hervor. Confit- und Bonbonsverkäuferinnen haben sich an kleinen Tischen aufgestellt; Orchataverkäufer durchziehen die Gassen und bieten Erfrischungen an. Um dem Feste Abwechslung zu geben, pflanzt man einen mit Seife oder Oel bestrichenen Freudenbaum auf, an dessen Spitze eine Myrtenkrone mit verschiedenem Backwerk, Bonbons, Hühnern u. dergl. befestigt ist, damit die Buben ihre Geschicklichkeit im Klettern zeigen können. Ferner werden Burattinibuden (Terasetas), die einen Hauptanziehungspunkt für die junge Welt bilden, errichtet, bisweilen wird ein Feuerwerk abgebrannt. Trotz des bei der grossen hin- und herwogenden Menschenmenge unvermeidlichen Lärmens und Drängens finden bei dem rubigen Charakter der Mallorquiner nie Unordnungen statt.

Die Kosten für dieses Fest werden von einer Bruderschaft bestritten, deren Mitglieder jährliche Beiträge bezahlen. Zum Schatzmeister derselben wird gewöhnlich eine vornehme Person, oft ein Kind aus adeligem Hause erwählt, das dann von seinem Vater vertreten wird, und vier Sobreposats, meistens jungen Handwerker, liegt die Leitung des Festes ob. Zu den wöchentlichen Beiträgen der Mitglieder für die Auslagen kommt dann noch der Betrag einer ausserordentlichen Sammlung im ganzen Bezirk und selbst in anderen Theilen der Stadt. Die Mitglieder werden dadurch ausgezeichnet, dass ihre Häuser mit Reverberen versehen werden, damit der Platz davor während der Fastnacht beleuchtet sei. Ausserdem erhält jedes Mitglied ein Pfund gutes Rindfleisch und eine grosse, aus Ensaimadateig fertigte Coca. Während des Festes wird die Hausthüre des Clavari mit grünem Pfahlrohr geschmückt, und die Musikbande zieht nach Beendigung des Festes um 2 Uhr Nachts nach dem Hause desselben, um eine Toccata aufzuführen. Diese Ehrenbezeugung bezahlt der Clavari damit, dass er eine grössere oder geringere Summe zur Deckung des Deficits der Festkosten zuschießt. Ehemals waren die Gassenfeste viel häufiger als gegenwärtig, gleichwohl ist ihre Zahl noch immer bedeutend, sie wurden ehemals auch viel zahlreicher von vornehmen Leuten besucht; selbst Damen aus den ersten Familien erschienen und liessen sich auf den Stühlen

an der Gasse nieder. Seitdem jedoch wöchentlich zweimal eine Militärcapelle auf dem Borne spielt, ziehen die vornehmeren Leute den Spaziergang auf dem Borne dem Besuche der Gassenfeste vor. Ihre Betheiligung beschränkt sich jetzt meistens auf einen kurzen Spaziergang über den Festschauplatz.

Die wichtigsten von den vorerwähnten Festen, welche sich zugleich des vornehmsten Besuches erfreuen, sind die von S^o Juan, S^o Pedro und Nuestra Señora del Carme; das letztere zieht namentlich die Seeleute an. Das Fest der Beata Catalina Tomás zeichnet sich durch besondere Eigenthümlichkeiten aus, die es zu einem sehr beliebten machen. Es erscheint nämlich bei denselben ein Triumphwagen (Carro de la Beata), den eine Cavalcade begleitet. Der Carro ist ein riesiger offener, mit Malerei und Verzierung überladener Wagen, auf welchem ein junges, die Beata darstellendes Bauermädchen, mit zwei kleinen als Engel gekleideten Knaben durch die ganze Stadt gefahren wird. Weiter befinden sich auf dem Wagen noch einige junge Violinspieler und Knaben, welche gemeinschaftlich zur Musik Coplas aus einer Hymne zu Ehren der Beata singen, und in eine Art weisse oder violette Tunica mit verschiedenfarbiger Schärpe gekleidet sind und eine Lorbeerkrone tragen. Dazu kommen noch einige Knaben in maurischer Tracht, welche Wachskerzen zur Beleuchtung des Wagens halten.

Der Carro wird von sechs Mauthieren gezogen, die von einem Kutscher und Reitknecht gelenkt werden. Die den Wagen begleitende Cavalcade besteht aus einer Anzahl junger Männer zu Pferd in altspanischer, einige in maurischer Tracht, mit Harzfackeln in den Händen. Mit Ausnahme von zwei Reitern, welche den Zug beschliessen, reiten alle Begleiter dem Wagen voraus unter Anführung eines auf einem Mauthier reitenden Bauern in gewöhnlicher Tracht, der die Standarte der Beata trägt. An der Spitze des Zuges fährt ein Bauernwagen, welcher mit Fackeln zum Ersatz der verbrauchten beladen ist und auf dem noch einige Männer, welche die Chermias, den Tamborino und Fiol spielen, Platz genommen haben. Gegen 10 Uhr Abends geht der kleine Zug von der Kirche von S^{ta} Magdalena aus zum Borne, der dicht mit Neugierigen gefüllt ist, und durchzieht fast alle Strassen der Stadt; von Zeit zu Zeit macht er Halt, damit die Sänger auf dem Wagen eine Copla singen können; dies geschieht vor dem Hause eines Mitgliedes oder angesehener Personen, denen man damit eine Ehre erweisen will. Während des Gesanges werden aus den Fenstern des betreffenden Hauses Hände voll Confits der Beata zugeworfen. Der Umzug der Cavalcade dehnt sich meistens bis 2 Uhr Nachts aus. Der von uns geschilderte Wagen und die begleitende Cavalcade sind nur ein schwaches Ueberbleibsel von den Festlichkeiten, welche zur Zeit der Beatification der Catalina Tomás in Palma stattfanden. Diese Beata war eine Bauerntochter von Valdemosa, sie wurde 1531 geboren, legte 1555 in dem Kloster von S^{ta} Magdalena ihr Gelübde ab und wurde durch Pius VI. 1785 selig gesprochen. Am folgenden Sonntag wird das Fest der Beata wiederholt, indem ebenfalls Nachts ein kleiner Triumphwagen, den man Es Carro petit de la Beata nennt, durch die Gassen fährt, den gleichfalls eine Cavalcade von Knaben, die auf kleinen Pferdchen reiten, begleitet; Wagen, Trachten, Anordnungen des Zuges sind eine Nachbildung des grossen Festes. Die Bruderschaft aber, welche für den Carro petit und das betreffende Fest sorgt und die Kosten desselben trägt, ist eine andere, sie besteht ebenfalls nur aus Knaben.

Die Reihe der Gassenfeste Palma's schliesst mit den Festen des S^o Magin im Arrabal de S^{ta} Catalina und des S^o Bernard bei dem ehemaligen Cis'ercienserkloster de la Real.

Das Fest des hl. Magin, des Patrons des Arrabal de S^{ta} Catalina, wird am 19. August mit einer religiösen Feier und mit Wettrennen und Tanz wie die übrigen derartigen Feste begangen. Die Hauptstrassen von S^{ta} Catalina bieten während der Nacht des Festtages ganz denselben Anblick dar, wie bei den Gassenfesten die Strassen Palmas. Der Andrang ist dann ungemein gross, da insbesondere am Nachmittag eine unabsehbare Menschenmenge von Palma nach dem Arrabal strömt.

Das Fest des S^o Bernard, eines der volksthümlichsten und beliebtesten auf Mallorca, wird am 20. August ganz nahe bei der Kirche La Real abgehalten. Obschon hier keine Unterkunft zu finden ist, ziehen schon am Vorabend viele Leute aus den niederen Klassen dahin und bringen die Nacht im Freien zu. Am andern Morgen begeht man eine kirchliche Feier. Der Zudrang der Theilnehmer wird von der ersten Morgenstunde an immer grösser; man schätzt ihre Zahl auf 12—15000;

die Meisten fahren oder reiten. Während in der Nähe des Klosters Tänze veranstaltet werden, lagern zu beiden Seiten des dahinführenden Weges Gruppen von Personen auf dem Boden und halten ihr Mahl ab, wobei ihnen theils ein ausgebreitetes Tuch, theils der Rasen selbst als Tisch dient. Gesang und Heiterkeit, sowie Chermias-, Tamborino- und Fiolklänge fehlen nicht. Bei diesen grossen Gelagen sind alle Klassen vertreten. Bei Sonnenuntergang kehrt Alles heim, man sieht die Reiter und Fuhrwerke in langer Reihe auf der Strasse dahiziehen. Die Karren sind mit Leuten überfüllt, welche bei der Einfuhr in die Stadt Harzfackeln anzünden und den Freudenruf „Chuya“ ausstossen, der eigens für dieses Fest gilt.

Die Einweihung einer neuen Kirche giebt gewöhnlich auch zu einem Volksfest mit Tanz, Wettrennen und Feuerwerk Veranlassung.

Im Anbange zu den Volksfesten sei hier noch der Feier gedacht, die beim Eindachen eines Hauses stattfindet. Es herrscht in fast allen Gegenden die Sitte, die bekannten jungen Männer und Mädchen dazu einzuladen und sich von ihnen beim Decken des Daches mit Ziegeln helfen zu lassen. Nach vollendeter Arbeit giebt der Hausherr ein kleines Refresco, bestehend aus Wein mit Bescuyt und Confits, und ein Tänzchen schliesst das kleine Fest.

Die Refrescos, die nicht blos bei diesem, sondern auch noch bei verschiedenen feierlichen Anlässen verabreicht werden, sind bei den Land- und Ortsbewohnern, sowie bei den niederen Volksklassen der Stadt meistens sehr einfach, variiren jedoch selbstverständlich nach den Vermögensverhältnissen der Betreffenden. Bei den Aermeren trägt Jemand eine Schüssel mit Confits de Anis und de Retgêya, worauf ein silberner Löffel liegt, im Zimmer umher, denn ein solcher Löffel gilt als ein unentbehrliches Geräth, und der Arme, der keinen solchen besitzt, leihet sich bei dieser Gelegenheit einen. Dieselbe Person geht mit einer Flasche Anisbranntwein umher und lässt die Eingeladenen einen Schluck aus derselben nehmen.

Die Begüterten lassen mehrere Teller mit Confits u. dergl. herumgehen, und statt des gewöhnlichen Brantweins wird Resolis aus einer grossen Schüssel mit Gläsern verabreicht. Dieses Resolis besteht aus Brantwein mit Zucker und einem darin macerirten Kraut oder Obst, bisweilen fügt man noch eine Flasche süssen weissen Wein hinzu. Häufig werden die Confits oder Backwerke nicht gegessen, sondern in die Tasche oder in das Sacktuch gesteckt; aber nehmen muss man stets von dem Angebotenen, sonst wird man der Verachtung beschuldigt.

In Palma wird bei den stattfindenden Refrescos Chocolate und Gefrorenes verabreicht, und der Tisch ist mit einer Menge des vorzüglichsten Backwerks und Confituren bedeckt; diese städtische Sitte ahmen auch die reicheren Bewohner der Ortschaften nach.

Zu den Volksunterhaltungen kann man auch die Ausflüge rechnen, welche Familien, meist der Arbeiterklassen, auf's Land machen, um dort den Tag zuzubringen und im Freien auf dem Boden lagernd zu essen; bisweilen wird auch ein Tänzchen nach dem Spiel der Guitarre improvisirt.

Im Anschluss an die Volksgebräuche sei noch der Zeiten gedacht, an welchen man sich Geschenke macht. Zu Weihnachten pflegt man einen Truthahn oder ein Spanferkel denjenigen Personen zu schenken, denen man seine Erkenntlichkeit bezeigen will; zu Ostern ein Lamm oder einige Panadas, und zum Feste der Jungfrauen den Mädchen einen Teller Backwerk. Zum Namenstag giebt man eine Torte oder andere Confituren. Zum Beschenken der Kinder ist der Dreikönigstag bestimmt. Man erhält sie nämlich in dem Glauben, dass am Vorabend desselben Tages die h. drei Könige in leibhafter Gestalt mit ihrem Gefolge auf Pferden und Maulthierern mit Bonbons beladen ankommen, um damit die Schuhe der Kinder zu füllen, welche diese für die Nacht vor die Fenster oder auf die Balkone stellen und reichlich mit Gerste und Bohnen für die Thiere der Könige versehen. Diese Sitte, der selbstverständlich nur die Kleinsten Glauben schenken, findet zuweilen noch für spätere Lebensjahre Anwendung. Man steckt dann anstatt der Bonbons Schmuckgegenstände, Geld etc. in die Schuhe.

Familiengebräuche.

Wir wollen nun noch die besonderen Volksgebräuche der Mallorquiner bei ihren wichtigsten Lebensereignissen in Betracht ziehen und verweilen zuerst bei ihren Verehelichungen.

Wenn ein junger Mann einem jungen Mädchen seine Verehrung kund geben will, dann bringt er ihr mit einigen Freunden eine Serenade. Bei solchen Serenadas erscheint der Liebhaber in Begleitung einiger Freunde, sie spielen die Guitarre und singen dazu Volkslieder. Gegenwärtig befolgen nur noch junge Gewerbetreibende und die Bauern diese poetische Sitte, welche früher ganz allgemein war. In Palma haben sich allmählich für Mädchen aus den wohlhabenden Ständen lärmende Musikserenaden ohne Gesang mit Blas- und Streichinstrumenten eingebürgert. In Andraitx, wo viele junge Männer Seeleute sind, herrscht unter den Brautleuten die eigenthümliche Sitte, dass, wenn einer von diesen eine lange Reise unternimmt, er seiner Geliebten eine Summe Geld als eine Art Unterpfand für seine Treue während seiner Abwesenheit übergibt und sie ist berechtigt, wenn der Geliebte sie vergessen sollte, das Geld zu behalten, wogegen sie ihre kleinen Geschenke zurückfordern kann. Dies Alles gilt selbstverständlich von den ärmeren Klassen. Die reicheren Bewohner Palma's und der Ortschaften befolgen die auch in Europa üblichen Sitten und Gebräuche. Nach der Trauung findet das Dejeuner und Diner statt, dem Abends zuweilen auch ein Ball folgt. Die Aermereu begnügen sich mit einem einfachen Refresco in der künftigen Wohnung der Brautleute. Auf dem Lande begiebt sich am Nachmittag der Bruder mit einer Liqueurflasche und die Schwester der Braut mit Bescuyts in Begleitung einiger Freunde und Freundinnen, welche der Trauung beiwohnten, und einem Violinspieler in die Wohnungen der Freunde und Bekannten. Hier bietet die Schwester der Braut Bescuyts an, während ihr Begleiter den Männern unmittelbar aus der Flasche einen Schluck Liqueur verabreicht, während die Musikanten vor der Hausthüre spielen.

Nachbarn und Freunde beglückwünschen die Neuvermählten mit den Worten: „Gott mache aus Euch so gute Eheleute wie den hl. Joseph und Maria“. Die Neuvermählten stehen beim Empfang der Glückwünsche neben einander. Die Novia trägt noch immer die Manta, mit der sie zur Kirche ging, und beschäftigt sich damit, den Frauen die Geschenke, welche sie von den Verwandten des Novi, sowie von den Pathen und Freunden erhalten hat, zu zeigen. In anderen Ortschaften herrscht noch die Sitte, dass der Novia am Hochzeitstage Geschenke dargebracht werden. Neben ihrem Manne stehend erwartet sie die Glückwünsche, wobei sie ein Sacktuch taschenförmig gefaltet in der Hand hält, in welches dann die Gaben, eine Peseta, ein Duro und noch werthvollere Münzen gesteckt werden. Bisweilen übergeben die Frauen bei dieser Gelegenheit der Novia einen Rebosillo, eine Schürze, Sacktuch oder etwas Aehnliches. In der Dämmerstunde versammeln sich die Hochzeitsgäste im Hause des Novi oder der Novia zum Tanz, wobei wieder ein reichliches Refresco gegeben und auf die Gesundheit des Ehepaares getrunken wird.

Wenn eines von den Brautleuten verwittwet ist, so wird ihm am Tage vor der Trauung eine Katzenmusik mit entsetzlichen Lärmen und Schreien, Hörnerblasen, Trommeln etc. gebracht, und Niemand, mag er reich oder arm sein, entgeht derselben.

Gewöhnlich sind die Anstifter der Katzenmusik die Verwandten und Freunde der Neuvermählten selbst. Diese Sitte ist durch alle Ortschaften verbreitet, sie wird selbst in Palma befolgt, jedoch mit weniger Lärm, namentlich wenn es sich um Personen aus den vornehmen Kreisen handelt.

Was die Taufen anbelangt, so finden sie meistens am frühen Morgen, ja sogar schon bei Sonnenaufgang statt. Vierzig Tage nach der Geburt oder auch früher geht die Wöchnerin mit dem Kinde, das die Hebamme trägt, zur Kirche, um die Misa de Partera (Wöchnerinnenmesse) zu hören. Die Wöchnerin lässt einen Kuchen, Coca und eine kleine Flasche Wein segnen; ausserdem opfert sie zwei Kirchenkerzen für den Altar, während sie die dritte brennend in der Hand hält und sie später mit dem Kuchen und Wein nach Hause zurücknimmt, um damit die Bekannten zu beschenken. In Palma findet auch eine Misa de Partera statt; hier aber werden Kuchen und Wein nicht mitgebracht.

Bei Todesfällen legt man den Leichnam so bald als möglich in den Sarg, den man mit brennenden Kerzen umgiebt, während die Verwandten und Freunde rings herum Platz nehmen und die Angehörigen des Verstorbenen in möglichst geräuschvoller Weise klagen und jammern. Dadurch entsteht ein Stimmengewirr der unheimlichsten Art, von dem man sich schwerlich eine Vorstellung machen kann. Noch an denselben Tage, an welchem der Todesfall stattfand, begiebt sich der Pfarrer, von allen Verwandten und Bekannten des Verstorbenen umgeben, in das Trauerhaus, um das Gebet eines Rosenkranzes (der Sateri), zu verrichten. Während der Nacht wird von Verwandten und Freunden die Todtenwache gehalten; sie beten einige Zeit, dann aber werden allerlei unterhaltende Dinge und Scherze erzählt, die Männer nehmen zuweilen einen Schluck Liqueur zu sich, sprechen jedoch stets vorher ein Vaterunser und fügen am Schlusse desselben die Worte hinzu: „Im Himmel werden wir ihn wiedersehen“.

In Felanitx und einigen andern Orten herrscht der seltsame Brauch, dass, wenn die Leiche eines Kindes um die Zeit der Mandelernte bewacht wird, die betreffenden Personen, mit Ausnahme der Familienglieder, die Nacht mit Scherzen und Lachen verbringen und um ein oder zwei Uhr Morgens die Mandelbäume der benachbarten Felder oder Gärten aufsuchen und deren Früchte in solcher Menge verzehren, dass bisweilen ganze Bäume beraubt werden; sie fragen hierbei nicht darnach, wem diese Bäume gehören, sondern rechnen auf die Nachsicht der Eigenthümer, die auch nie dagegen Einsprache erheben. In der Regel werden die Erwachsenen beiderlei Geschlechts in ihren gewöhnlichen Kleidern begraben, bisweilen hüllt man sie in die Kleider eines religiösen Ordens, die Knaben und Jünglinge werden häufig im Anzuge des hl. Alois Gonzaga, die Mädchen im Kleide der unbefleckten Jungfrau beerdigt. Die Familien aus den höheren Ständen entfallen grossen Luxus bei der Bekleidung ihrer verstorbenen Kinder.

Die Leiche wohlhabender Leute wird in einem mit schwarzem, oder, wenn es ein Mädchen ist, mit blauem Stoff überzogenen Sarge nach dem Friedhofe befördert, die ärmeren Klassen verwenden nur einen angestrichenen Sarg.

Bei der Beerdigung wird die Leiche zuerst in die Kirche getragen und mit Lichtern umgeben, alsdann eine Seelenmesse gelesen, öfters mit Orchesterbegleitung, und nach deren Beendigung wird die Leiche auf den Friedhof gefahren oder getragen. Meist verwendet man schwarze Trauerwagen, je nach dem Aufwand in vier verschiedenen Klassen; für die Kinder unter sieben Jahren sind sie blau angestrichen und mit Silber verziert. Die Wagen aller Klassen tragen an den Ecken sechseckige Laternen, in denen Kerzen brennen. Den Leichenwagen begleiten Messknaben mit Lampen, bisweilen Kinder aus dem Hospiz, sowie Freunde und Bekannte und die Familie des Verstorbenen, bei reichen Personen die Freunde in einer Anzahl Wagen und die Bauern seines Predios; fast immer betheiligen sich an den Leichenzügen einige Priester, welche Ploradors genannt werden, und Bettler, welche unter Beten bis auf den Friedhof folgen. Die Reicheren werden in einem eigenen Grabe bestattet, die Armen kommen in ein gemeinschaftliches Grab.

Nach dem Requiem und der Leichenfeier begiebt sich der Klerus und alle anderen Anwesenden in das Trauerhaus, um der Familie ihr Beileid (P'same) auszudrücken, und die vertrautesten Freunde verweilen einige Zeit und bemühen sich, die Hinterbliebenen zu trösten.

Man trägt gewöhnlich zwei Jahre Trauer für die Eltern und ebenso diese für die Kinder. Eheleute betrauern sich drei Jahre, Geschwister ein Jahr, Schwiegereltern und Schwiegerkinder ebenfalls ein Jahr, Oheim und Neffen sechs Monate, Vettern vier und zweiten Grades zwei Monate.

Am Allerseelentag ist es allgemein Sitte, wenigstens einer Messe zum Heile der verstorbenen Verwandten beizuwohnen und die Friedhöfe zu besuchen, und man sieht auf vielen Gräbern brennende Kerzen.

Märkte.

Die Marktstage führen stets eine grössere Anzahl von Leuten in den mallorquinischen Ortschaften zusammen. Märkte werden in Manacor, Montuiri, Sineu, Inca, Palma, Binisalem, Felanitx, Pollenza und Sansellas abgehalten.

Zu denselben treibt man schon am frühen Morgen das Vieh aus weiten Entfernungen herbei. Bauern führen ihre mit den Erzeugnissen der Felder und Gärten oder mit Säcken gestossenen Paprika's beladenen Thiere herbei, die in langen Reihen auf dem Marktplatze neben den mit Früchten angefüllten Körben aufgestellt werden. Hammel werden lebendig gewogen, junge Schweine noch mit Kürbistücken gefüttert, fette Thiere dagegen treten mühselig ihren letzten Gang an. Die Bauern plaudern miteinander; man erzählt sich die Neuigkeiten der Umgegend, man scherzt und findet alte Bekannte, die man mit gehobener Stimme und Händedruck begrüsst.

Ausser den bereits erwähnten Märkten werden noch in verschiedenen Ortschaften Jahrmärkte (Firas) abgehalten, auf welchen Obstsorten, Thonwaaren, Schmiede- und Blecharbeiten, Confect, verschiedene Stoffe und Bijouterien feilgeboten werden, und auf einigen kommen Getreide und Hülsenfrüchte und hin und wieder Vieh zum Verkauf. In Palma werden zwar alljährlich zwei Jahrmärkte abgehalten, sie gelten aber nicht als solche; auf dem Palmsonntagmarkte werden Spielwaaren, Früchte, Thonwaaren, Geräthe aus Eisen, Blech und Holz feilgeboten, während man auf dem Thomasmarkt Obst aller Art und Confitüren, Truthühner, Hühner und Spanfeikel zum Verkauf stellt.

Geistlichkeit und Adel.

Nachdem wir die physikalischen Verhältnisse der Insel und deren Bewohner im Allgemeinen betrachtet haben, wollen wir auf die verschiedenen Stände und ihre Beschäftigung unser Augenmerk richten. Vor Allem sei der höheren Stände, zuvörderst der Geistlichkeit gedacht.

Der Klerus ist auf Mallorca ziemlich zahlreich; man zählte 1871 515 Geistliche, ohne die Ordensgeistlichen aus den aufgehobenen Klöstern. Es fallen davon bei einer Gesamtbevölkerung von 209,064 Einwohnern 188 auf die Stadt Palma und ihre Annexe und 327 auf die übrigen Theile der Insel.

Den grössten Antheil an der Bildung des Klerus hat das Seminario Conciliar in Palma unter der Leitung eines Rectors und von acht Professoren, selbstverständlich unter der Oberaufsicht des Bischofs. Der mittlere Bestand an Seminaristen beträgt per Jahr 227, wovon 60 Internos und 167 Externos sind.

Für den Unterricht sind von den Externen, wenn sie den lateinischen und Humanitäts-Klassen angehören, Philosophie und Theologie studiren, 212 Reales zu entrichten (75,75 Frs.), von den inneren Seminaristen wird die Hälfte dieser Summe verlangt, ausserdem haben sie aber drei Reales (0,80 Fr.) täglich zu ihrer Erhaltung zu zahlen. Manche Seminaristen sind aber wegen ihrer Armuth von jeder Entrichtung frei.

In einer älteren Anstalt, dem Colegio de N. S. de la Sapiencia, erhalten nach dem Willen des Stifters 12 unbemittelte Schüler, die sich dem geistlichen Stande widmen wollen, Verpflegung und Erziehung. Es giebt im Colegio de la Sapiencia keine Lehrkanzeln, sondern die in Gemeinschaft lebenden Colegiales erhalten ihre Bildung in den Klassen des Seminario Conciliar oder selbst des Instituto Balear. Viele wegen ihrer Talente und Tugenden sehr ausgezeichnete Männer sind aus diesem Colleg hervorgegangen. In Folge der Verminderung, welche die Renten des Stiftskapitals erlitten haben, zählt es seit langer Zeit nur noch 6 besetzte Stellen, jedoch werden dabei einige arme Studenten admittirt gegen geringe Bezahlung; diese nennt man Convictors.

Der Priester auf Mallorca entstammt zumeist dem Bauernstande und ist im strengsten Sinne des Wortes der Mann des Volkes. Wiewohl die politischen Umtriebe der neueren Zeit nicht wenig zur Verminderung des Einflusses des Klerus beigetragen haben, so macht sich derselbe gleichwohl vorzüglich auf dem Lande und den kleineren Ortschaften noch stark geltend. Die Achtung vor dem Pfarrer und seinen Rathschlägen, namentlich in sittlicher Beziehung, ist sehr bedeutend. Früher bezogen die Geistlichen grössere Einkünfte, seit Aufhebung des Zehnten müssen sie mit einem schmalen Gehalt von der Regierung leben. Zu ihrer Ehre muss gesagt werden, dass sie noch immer im Verhältniss zu ihrem Vermögensstand den alten Wohlthätigkeitsgeist zeigen. In ihren Sitten sind sie einfach, und häufig sieht man sie in ihrem Zimmer, von grossen grauen Katzen

umgeben, ihre Cigarette rauchen. Berühmt sind sie aber wegen ihrer Sorge um die Erhaltung ihrer Gesundheit, und sind darauf auch strengstens bei ihren täglichen Spaziergängen bedacht. So sieht man sie des Sommers in Palma auf dem am weitesten in die See vortretenden Bollwerk die kühle Abendluft einathmen und des Winters den langen, sonnigen Weg um die Muralla dahinwandeln.

Die Tracht der mallorquinischen Geistlichen ist dieselbe wie die der spanischen: der Capell de teula, der schwarze Talar und ein weiter schwarzer Mantel, der trefflich drapirt und den sie im Sommer leicht nach rückwärts schlagen, im Winter aber mit den Armen zusammenhalten. Wenn sie über Land gehen, tragen sie einen andern Ueberrock, Balendrang, der wie ein Talar



Mallorquinische Geistliche.

gestaltet, aber nur am Halse zusammengehäkelt und mit einem kurzen, in mehrere Spitzen auslaufenden Manteikragen versehen ist. Dazu kommen schwarze Strümpfe und Schuhe. Der Bischof hat, wie im übrigen Spanien, einen unten grün gefütterten Sombrero. Die Domherrn tragen bei ihren Functionen violette Kleider und den Ermelin-Mantel, und die Beneficiados der Kathedrale eine violette Muse, beide mit einer nach vorn über die Alba herabhängenden violetten Stola. Die Beneficiados der anderen Kirchen haben anstatt der Stola eine weisse Beca über der Muse, worunter man eine Art Streifen aus Wolltuch von etwa 20 Centimeter Breite versteht, der sich an den oberen Theil der Brust anlegt und dessen andere Enden über den Rücken herabhängen und bis an den Gürtel reichen. Eine blaue Beca ist auch das Abzeichen der Seminaristen, eine rothe wird von den Collegiales de la Sapiencia getragen.

Eigenthümlich ist die Sitte, dieselbe Beca während der ganzen Studienzeit zu tragen, so dass sie in den letzten Jahren ganz verblasst aussieht. Als Kopfbedeckung tragen diese Schüler-Corporationen eine schwarze Mütze, Bonete, die einem Barett ähnlich ist. Viele Geistliche wohnen bei ihren



Mallorquinischer Bischof.

Köpfe vertreten, die Glieder der zweiten Linien, welche die Brüder der Familien-Chefs in älterer oder neuerer Zeit stifteten, mitgerechnet. Die hervorragendsten dieser Familien sind die Caro, Cotoner, Dameto, Despuig, Dezcallar, España, Fortuny, Fuster, Gual, Oleza, Rossiñol, Sureda, Tacon, Togores, Truyols, Veri, Villalonga, Zaforteza.

Familien, den Angestellten der Pfarreien dagegen sind eigene Pfarrhäuser, meist mit daranstossenden Gärten, zur Verfügung gestellt. Die Ordensgeistlichen früherer Zeit (manzähltenoch 1836 auf Mallorca deren 765) sind seit Aufhebung der Klöster fast ausgestorben, die Zahl der Nonnen ist aber gegenwärtig noch bedeutend und betrug 265 im Jahre 1871.

Der Adel spielt auf Mallorca eine wichtige Rolle, die er zumeist seinem reichen Besitzstande verdankt. In ihrer Lebensweise sind die mallorquinischen Adelligen aber einfach und schlicht, freundlich und zuvorkommend im Umgang; sie stehen in grosser Achtung. Ehemals zählte man eine viel grössere Anzahl von adeligen Familien, viele derselben sind ausgestorben; gegenwärtig sind nur noch 60 hochadelige Familien auf Mallorca durch 250 bis 300

Der Chef des Hauses der Familie Caro führt den Titel Caro y Alvarez de Toledo, Baron de Mogente y Fuente la Higuera, Marguez de la Romana y Visconde de Benaesa. Glieder dieser distinguirten Familie haben sich schon zur Zeit der Eroberung hervorgethan. Die Familie Cotoner ist italienischen Ursprungs und fängt auf Mallorca an im 17. Jahrhundert eine Rolle zu spielen. Der Chef derselben heisst Cotoner y Chacon, Manrique de Lara, Marguez d'Ariany. Die Familie Dameto, welche die Titel Visconde de Rocaberti, Conde de Peralada, Marguez de Bellpuig y de Anglesola und Baron de Requesens führt, wird bereits im 14. Jahrh. genannt. Einzelne Glieder derselben nahmen schon damals hohe Stellungen ein. Die Vorfahren der Familie Despuig y Despuig, Conde de Montoro y de Montenegro treten schon im 13. Jahrhundert auf Mallorca als vornehme Personen auf. Die Ahnen der Familie Dezcallar, deren Oberhaupt jetzt den Titel Dezcallar y Suredo, Marguez del Palmer und Visconde de San Joaquin führt, nannten sich Señors de la Bolsa de oro (Herren aus dem goldenen Beutel), der ihnen 1442 verliehen wurde. Der Vertreter der Familie España, welche ursprünglich aus Frankreich stammt, nennt sich Conde de España y Rossinol. Die aus einem aragonischen adeligen Geschlecht abstammende Familie Fortuny y Sureda trat im 15. Jahrhundert auf. Die Familie Fuster, die ebenfalls schon im 15. Jahrhundert bekannt war, besteht in zwei Linien, Fuster y Dezcallar und Puigdorfilá antes Fuster. Der Ursprung der Familie Gual reicht bis ins 13. Jahrhundert zurück, sie hat sich in zwei Zweige geschieden, Gual y Salas und Gual de Torella. Eben so alt sind die Geschlechter de Oleza und Rossiñol y Zaforteza. Die Familie Sureda y Boxadors tritt gleich nach der Eroberung als eine der vornehmsten Mallorca's auf. Die spanische Familie Tacon hat sich erst seit 1847 auf Mallorca niedergelassen. Ihr Haupt heisst Dugue de la Union de Cuba. Der Chef der Familie Togores, dessen Ahnen schon an der Eroberung der Insel Theil nahmen, nennt sich Ballester de Togores, Baron de Lloseta y Conde d'Ayamans. Die schon im 13. Jahrhundert bekannte Familie Truyols theilte sich in zwei Zweige, und zwar erst in neuerer Zeit. Die Familie Veri y Salas sieht man erst seit dem 15. Jahrhundert in hervorragenderer Weise auftreten, ebenso das Geschlecht Villalouga, welches sich in mehrere Zweige getheilt hat. Die sehr angesehene Familie Zaforteza, deren Chef sich Burgues Zaforteza y Cotoner nennt, beginnt schon im 14. Jahrhundert als dem Adel angehörig zu erscheinen. Sie führt zuerst den Namen Burgues, weil sie auf die im 17. Jahrhundert ausgestorbene Familie Burgues Erbrechte erhielt.

Als durch ihr Alter und durch ihren Adel, sowie durch die Verbindung mit den vorerwähnten oder nicht minder glänzenden Familien ausgezeichnete Häuser kann man noch folgende citiren: Alemany, Berard en Boix de Berard, Brondo, Ferrer de San Jordi, Conrado, Maroto, Montaner, Montis, Moragues, Morell, Morey, O Neylle, Orlandis, Palou de Comasema, Rotten, San Simon.

Zu diesen vorerwähnten Familien könnten noch viele andere, die sich durch Alter, Wohlhabenheit und Rang auszeichnen, hinzugefügt werden. Alle haben ihren eigentlichen Wohnsitz in Palma, viele derselben ziehen aber eine kurze Zeit des Jahres auf ihre Landbesitzungen. Neben dem höheren Adel besteht noch eine andere Adelsklasse, die auf das Privilegium von Ciudadanos militares, als Belohnung ihrer Dienste, begründet ist; dieser halbbürgerliche Adel findet sich in Palma und in manchen Ortschaften.

Mit einem hochadeligen Namen vereinigen eine grosse Anzahl von mallorquinischen Geschlechtern ein bedeutendes Vermögen und grossen Grundbesitz in Erbgütern.

Der Ackerbau.

Allgemeines.

Mallorca's Hauptreichthum besteht in Producten der Landwirthschaft, die $\frac{1}{2}$ der jährlichen Gesamteinnahme ausmachen. In Folge davon ist die Zahl der ackerhautreibende Bewohner die weitaus überwiegende; man schätzt sie auf 38948 Seelen, wobei die Grundbesitzer in den Ortschaften mitgerechnet sind. Die mallorquinischen Bauern zeigen im Verein mit grosser Arbeitsamkeit, vermöge deren sie keine Mühe scheuen, auch eine natürliche Anlage und Liebe für ihren Beruf, was wohl eine Folge der Gewohnheit sein mag, denn sie widmen sich dem Feldbau schon von Kindheit an und zwar beide Geschlechter, wobei den Frauen die leichteren Arbeiten beschieden sind. Diese Liebe giebt sich auch in dem Streben kund, sich neue Grundstücke anzuschaffen, und Viele setzen ihren Stolz darein, dass man sage, ihr Grundstück sei das im Distrikt am besten behaute.

Es finden sich auf Mallorca verschiedene Rechtsbestimmungen über das Verhältniss der Pächter zu dem Grundbesitzer. Die Aparceria, welche auf Menorca das herrschende System bildet, ist auf Mallorca nur selten und wird gewöhnlich nur auf Besitzungen von geringer Ausdehnung angewendet. Mit dem Namen Aparceria wird ein Pachtvertrag bezeichnet, welcher im Gebirge meist auf 6 Jahre, in der Ebene auf 4 Jahre geschlossen wird und bei dem der Pächter dem Eigenthümer einen vertragsweise festgesetzten Theil der Ernte abtreten muss, wogegen der Letztere auch an den Bebauungskosten participirt.

Im Allgemeinen führen die kleinen Grundbesitzer und Bauern den Betrieb auf eigene Rechnung und nehmen an den Feldarbeiten selbst thätigen Antheil. Auch grössere Grundbesitzer in den Ortschaften bewirtschaften ihre Grundstücke auf eigene Rechnung unter der Leitung eines Verwalters, Mayoral genannt.

Das allgemeinste und für Mallorca charakteristische System ist das Arrendamiento, welches schon seit den ältesten Zeiten auf der Insel eingebürgert ist und von fast allen grossen Grundbesitzern aus Palma und auch in den Ortschaften, wenn sie nicht dem Bauernstande angehören, zu Grunde gelegt wird. Man theilt die grösseren Besitzungen, theils um sie leichter zu verpachten, theils damit sie besser bebaut werden und folglich eine grössere Rente abwerfen, in mehrere kleinere; auch wird ein Obst- oder Gemüsegarten, wenn ein solcher vorhanden ist, gewöhnlich extra verpachtet oder in Aparceria gegeben oder auf eigene Rechnung geführt.

Bezüglich der Bedingungen des Arrendamiento heobachtet man grosse Verschiedenheiten, welche sowohl von der Beschaffenheit des Bodens und der Fruchtgattungen, die er produzirt, als auch von dem Privatinteresse der Eigenthümer und der Arrendadors hergeleitet werden.

Gewöhnlich werden die Arrendamientos auf 6 oder 9 Jahre geschlossen und enthalten mit der grössten Peinlichkeit alle Pflichten, welche der Arrendador zu erfüllen hat; selbst die Anzahl der Furchen, welche er zu ziehen hat, ist vorgeschrieben.

Der Arrendamiento-Vertrag wird meist notariell abgefasst, in vielen Fällen ist er aber hlos ein Privatabkommen, das nach Ablauf auf Handschlag weiter geht. Es giebt Eigenthümer, welche Sicherstellung durch eine Bürgschaft oder Hinterlegung einer Geldsumme verlangen, andere, und

zwar die grössere Zahl, beschränken sich darauf, vom Arrendador zu verlangen, dass er ihnen die Tersas (jährlicher Pachtzins) voraus bezahle. Viele stellen aber selbst diese Bedingung nicht und verlassen sich auf die Ehrlichkeit des Arrendadors. Namentlich pflegt dies gegenüber den Bauern zu geschehen, deren Familien sich auf dem betreffenden Predio oder auf einem andern desselben Besitzers bereits seit mehreren Generationen ansässig finden und somit das volle Vertrauen des Herrn besitzen.

Der Arrendador ist stets verpflichtet, mit seiner Familie das Bauernhaus des Predio zu bewohnen und die grösste Sorgfalt auf zweckmässige Bebauung des Bodens zu verwenden. Der Eigenthümer reservirt sich das herrschaftliche Haus mit Stall und Garten und beliebige Vorrechte nach Vereinbarung, unter Anderem steht ihm und seiner Familie während der Zeit, wo sie in der



Das Thal von Pastoritz von der Fatma aus.

Posesion wohnen, das Recht zu, allerhand Fruchtgattungen zu pflücken, und der Arrendador ist verpflichtet, ihnen Gemüse, Obst und Milch zu ihrem Gebrauch und Stroh und Futter für die Thiere zu liefern. Die Pachtsumme wird in drei Raten bezahlt, ausserdem wird dem Arrendador die Verpflichtung auferlegt, einen bestimmten Theil von Naturalien, Agätges genannt, abzuliefern. In vielen Predios haben die Agätges eine bedeutende Wichtigkeit, man kann sie als einen Theil der Rente ansehen; was nicht in Geld bezahlt wird, zahlt man in Naturalien, und das fällt den Bauern leichter, als eine grössere Geldrente, da sie stets zur Zeit der Ernte abliefern. Der jährliche Pachtzins, die Agätges eingeschlossen, ist regelmässig nicht hoch, so dass er stets dem Arrendador bei der vielfältigen Kultur Mallorca's die Möglichkeit gewährt, nicht blos die Rente herauszuschlagen, sondern bei einer gewissen Arbeitsamkeit ein mehr oder minder bedeutendes Plus zu erzielen, so dass wir fast überall den Arrendador gedeihen, ja sogar häufig reich werden sehen

und zwar derart, dass er in manchen Fällen schliesslich der Eigentümer des Besitzes wird, wovon er ursprünglich der Pächter war. Es ist überhaupt eine erfreuliche Thatsache, dass der Besitz des Bauernstandes und überhaupt die Theilung des Grundeigentums auf Mallorca seit der Aufhebung der Majorate sehr zugenommen hat. Namentlich hat das Emphyteutisiren (Establiments) reiche Früchte getragen. Wenn der Besitzer irgend eines ausgedehnten Predio gezwungen wurde, sich desselben zu entledigen, sei es infolge seiner schlechten finanziellen Lage, sei es, um seinen Brüdern Legitimas zu geben, so verkauft er es parcellenweise, statt es im Ganzen zu veräussern, in der Form der Venta à censo für eine Summe in baarem Gelde, welche Entrada heisst, unter der Bedingung, ausserdem einen jährlichen Censur zu erhalten, der auf demselben Boden hypothecirt ist und für einen bestimmten Fuero von 3—5% entlastet werden kann. Gewöhnlich wird bei den Establiments-Verträgen zur Sicherstellung des Verkäufers die Bedingung aufgenommen, dass der Käufer das Gut zu amelioriren habe. Wenn aber trotz alledem das Gut nicht genug einträgt, um den Censur aufbringen zu können, so steht dem Käufer das Recht zu, das Gut dem alten Besitzer zurückzugeben, mallorquinisch Retiment. Durch das Gesetz ist er verpflichtet, es ihm zurückzustellen, wenn er drei Jahre hintereinander den Censur nicht zahlt. Den Vertrag, von dem jetzt die Rede war, pflegen jene Besitzer des dominium utile eines Gutes zu schliessen, deren Allodialbesitz einem Andern gehört. Wenn jedoch beide Dominien derselben Person gehören, welche mittelst eines Censur bloss das dominium utile überträgt, tritt der Fall der wahren Emphyteusis ein, woher der Censur emfiteutico oder alodial heisst. Sowohl der Censur wie die Entrada werden gewöhnlich nach Cuarteradas bestimmt und variiren je nach der Bodensorte, der Lage des Predio und dem finanziellen Zustand der Bauern, sowie nach der Bodenmenge, die verkauft wird, und der Zahl der Personen, die ein Interesse haben können, es an sich zu ziehen. Da die Entrada regelmässig im Verhältniss zum Werth des Predio sehr gering ist, brauchen die Bauern nicht viel herauszugeben und betheiligen sich gern, namentlich wenn man ihnen Fristen gewährt. Einige kaufen auf diese Weise viele Cuarteradas und bringen es endlich zu einem kleinen Predio; einige suchen sich wenigstens eine Cuarterada zu eigen zu machen, ja das Bestreben nach Grundbesitz ist bei den Bauern so gross, dass sich manche mit einer halben Cuarterada und noch weniger begnügen. Dies hat nicht bloss zur Bebauung vieler Grundstücke beigetragen, welche früher fast unbenutzt standen, so dass der Boden mancher Poesion binnen weniger Jahre sein Product verdreifacht hat, sondern auch zur Vermehrung der Landbevölkerung, denn viele der Establiment-Käufer von Grundstücken haben darauf Häuschen zur Wohnung mit ihrer Familie gebaut. Regelmässig erzielt der Eigenthümer mit einem derartigen Verkauf einen viel grösseren Werth, als wenn er das Predio an einen Einzelnen verkaufen würde. Nicht alle Besitzungen eignen sich zu einem solchen Verkauf, am zweckmässigsten sind die in der Nähe von Ortschaften gelegenen. Die beste Zeit dazu sind die Jahre guter Ernten, wenn die Bauern Geld haben.

Bisweilen werden Güter auch a censo gegeben, wo der Uebernehmer nur den Censur zahlt, ohne die Leistung eines Entrada.

Der Tagelohn ist auf Mallorca im Allgemeinen nicht hoch, er variirt nach dem Geschlechte, den Oertlichkeiten, der Jahreszeit und der Art der Arbeit. Als mittleren Feldbau-Tagelohn für Männer kann man 4—5 Reales (etwa 1,05—1,31 Frcs.) axut (ohne Kost), oder 5 Sous mallorquinisch (etwa 0,87 Frcs.) mit Kost annehmen. Die Arbeiten der Weinlese, das Quetschen des Hanfes und das Ackern der Marjalsgründe bedingen eine Vermehrung des Tagelohnes. Gewöhnlich beschränkt sich die Kost auf den Companatge, worunter man für die kurzen Wintertage eine, während der langen Sommertage zwei Mahlzeiten, nämlich Frühstück und Mittagessen, versteht. Zu Mittag bekommen die Arbeiter gewöhnlich eine Escudella Bohnen oder ein anderes Gemüse, zum Frühstück Sopas; Brod müssen sie jedoch mitbringen. Oliven erhalten sie, aber Wein nur bei gewissen schwierigeren Arbeiten.

Die Arbeiten der Frauen beschränken sich für gewöhnlich auf das Zudecken des Féomigus, Sammeln der Oliven und des Johannisbrodes, Pflücken der Feigen, Säen des Getreides und der Gemüse. Sie verdienen dann 13—15 Decimos de Real ohne Kost. Bei manchen Beschäftigungen, wie Einsammeln der Fisolen, Erdbhacken, Getreideschneiden u. s. w. ist bisweilen der Tagelohn

ein höherer. Die Missatges oder Feldbauknechte der Predios verdienen $3\frac{1}{2}$ — $4\frac{1}{2}$ Lliuras (etwa 12,28—15,79 Frcs.) monatlich, bekommen aber ausserdem Wohnung und Verköstigung.

Was speciell die Oelbereitung anbelangt, so erhalten von den drei Männern, die bei der einmaligen Oelpressung (Truyada) nöthig sind, der Mestre do s'oli 5 Doblers und die beiden Manobras 4 Doblers; da sie nun binnen 24 Stunden 12 Truyadas machen, so verdienen sie für diese Zeit 60 Doblers oder 10 Sous der Mestre und 8 Sous jeder Manobra; ausserdem bekommen sie täglich dreimal zu essen. Die zum Stampfen und Keltern der Trauben verwendeten Männer bekommen 8—9 Sous und die Kost, welche in mit Fett gebackenen spanischen Pfefferfruchten und Abends einem Fleischragout besteht. Endlich sei bemerkt, dass der Tagelohn für Arbeiten mit dem Pary und dem Pflug gewöhnlich 16—24 Reales je nach der Oertlichkeit beträgt.

Der Grundbesitz ist ziemlich stark vertheilt und zwar vorzüglich seit neuerer Zeit in Folge der Aufhebung der Fideikomnisse und der Amortisation der Klosterguter, sowie auch der Vertheilung in Establecimiento. In Folge dieses Umstandes ist auch die Ausdehnung der Grundbesitzungen eine geringe. Die Zahl der eigentlichen Besitzungen (Predios) ist schwer zu ermitteln, weil dieser Name nicht einer bestimmten Bodenausdehnung zugeschrieben wird. Gewöhnlich giebt man den Namen Predio oder Posesio allen Besitzungen, welche gross genug sind, um den Gebrauch wenigstens eines Pary zu benöthigen, und wenn sie ein Haus enthalten, welches zur Wohnung des Herrn



Mallorquinischer Pflug.

oder wenigstens des Arrendador dient. Man kann annehmen, dass die Zahl der Predios in allen Distrikten ungefähr 970 und der über 100 Hektar zählenden Besitzungen 412 beträgt.

Der Werth des Grundbesitzes ist nach seiner Lage, Qualität des Bodens und der Kulturart, sowie nach den augenblicklichen Geldverhaltnissen der Bauern ein sehr verschiedener. Nach mehrfacher Schätzung mag ein Hektar von Regadio-Grund (das ist Gartenland) mit Bäumen, Weinbergen etc. in der Umgegend von Palma etwa 50000 Reales werth sein, ein Hektar von Secano-Grund (das ist Getreidefeld) mit Bäumen erster Klasse in Binisalem 40000 Reales und zweiter Klasse 20000 Reales; ein Hektar von Secano-Grund erster Klasse in Inca 38000 Reales und ein solcher dritter Klasse 800—1000 Reales.

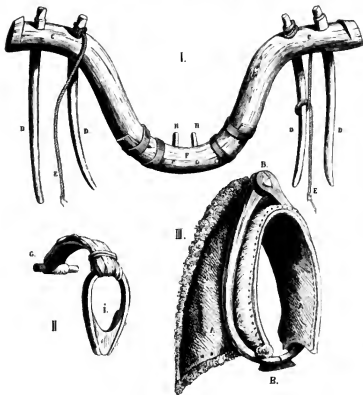
Die landwirthschaftlichen Geräthe und die Pflege des Bodens.

Die Arbeitsgerathe der einfachen Bauern haben grösstentheils noch die seit uralten Zeiten gebräuchliche Form beibehalten; Verbesserungen finden nur langsam Verbreitung.

Der Pflug, mit dem in der Ebene die meiste Arbeit gethan wird, stammt noch aus Urzeiten, hat keine Räder, erfordert viele Mühe und Zeit bei der Handhabung und zieht seichte Furchen, was zur Folge hat, dass die Beackerung des Bodens eine nur oberflächliche ist. Dennoch ziehen ihn die Bauern theils aus Gewohnheit, theils wegen seiner grossen Einfachheit, leichteren Reparaturfähigkeit und Billigkeit den neueren Geräthen vor. Zum Ziehen schmaler Wasserkanäle in den

Gemüsegärten benutzt man einen Pflug ähnlicher Art, an welchem hinten zwei allmählich auseinanderweichende Bretter befestigt sind, die gleichmäßige Furchen im Boden machen. Als Gespann verwendet man meist zwei Maulthiere, seltener Esel, und nur äusserst selten kommen Ochsen zur Anwendung.

Welche Hufthiere aber auch beim Pflügen dienen, stets sind dieselben in ein Joch (Jou) gespannt, dessen eigenthümliche Gestaltung am besten unser Holzschnitt zeigt. Das Kummel A — Coxí — wird mittelst des hölzernen Collá B am Halse des Maulthieres angelegt; auf diesem ruhen die



Joch und Kummel eines Pflugespannes.

Arme des Joches C C, welchemitfast walzenförmigen unregelmäßigen Holzstäben D und Stricken E daran befestigt werden. Der Aixangü II umspannt die Rundung des Joches F, und durch seine elliptische Oeffnung (I) gebt die Deichsel des Zuges, die er zu halten hat. In den Weinbergen, wo das Pflügen sehr schwierig ist, weil die Abstände von einer Furche zur andern je nach den Umständen bald breiter, bald schmaler sein müssen, bedient man sich einer eigens für diesen Zweck eingerichteten, 2,20 Meter langen Jochform, die weniger gekrümmt ist, damit man die Maulthiere nach Belieben näher oder ferner von einander einspannen kann.

Die Löcher im Joch dienen zum Einstecken der Pflöcke, welche den Querstab des Aixangü halten sollen, theilweise aber auch zur Aufnahme der zwei linken Camellas, die beliebig näher und weiter

eingesteckt werden; der Haken dient zur Befestigung der Leine für das Handthier. Für Ochsen verwendet man eine einfache Jochart ohne Coxins. Beim Ackern leiten die Bauern die Thiere meist mit der Stimme, und um sie anzutreiben, bedient man sich einer langen Peitsche (Corretjadas).

Ein einfaches aber sinnreiches Ackergeräth, um Vertiefungen auf den Feldern auszufüllen, ist die Truixella, eine Art riesiger Schaufel, welche an den Strängen des Maulthieres befestigt und von einem Manne leicht gegen den Boden gedrückt wird und nach Bedarf die angesammelte Erde ausschüttet. Um den geackerten und mit Saat bestellten Boden zu ebnen, wendet man einen einfachen Balken (Viga) an, der gegen seine Enden zu mittelst zweier Stricke am Kummel des Maulthieres, welches ihn zu ziehen hat, befestigt ist.

Einige einsichtige Grundbesitzer haben bereits die bei uns üblichen Walzen eingeführt, die nicht bloß ebnen, sondern auch die Erdknollen zerkleinern, wozu man auf Mallorca meist die Xapa verwendet. Dieses Geräth gehört überhaupt zu den wichtigsten Ackerbauwerkzeugen, dessen man sich sogar zum Graben und zu noch anderen Zwecken bedient.

Die Axada verwendet man, um den felsigen Boden zu brechen, mit dem Cavach werden vorzüglich Löcher gegraben und Gräben angelegt, die Rampayna macht sich bei der Bearbeitung schwerer Bodenarten nöthig; die Gavilaua dient bei der Hanfkultur; der Ganchos, ein hölzerner Rechen mit eisernen Zähnen, kommt beim Ebenen des Bodens, nachdem gesät worden ist, zur Anwendung. Bei der Baumkultur benützt man die verschiedenen kleinen Instrumente, die mit den allerwärts im Gebrauch stehenden ziemlich übereinstimmen. Endlich wollen wir noch die Leiter, Escala, erwähnen, deren sich die Bauern beim Abpflücken des Obstes bedienen; sie hat nach der rechten Seite einen Haken zum Aufhängen des Obstkorb.

Was die Urbarmachung der Felder betrifft, so sind die Mallorquiner darin sehr weit vorgeschritten und zeigen bei dem Anbau des im gebirgigen Theil häufig steinigten Bodens grosse



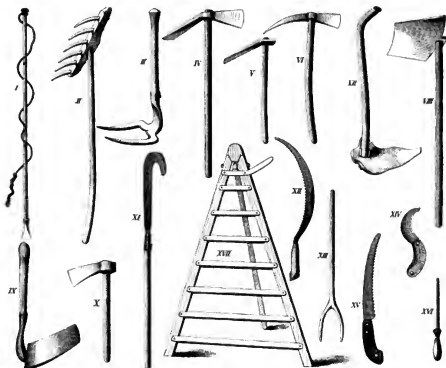
Mallorquinisches Pfluggespann.

Ausdauer, wozu nicht bloß die aus der natürlichen Anlage der Mallorquiner stammende grosse Sorgfalt, die ein jeder Besitzer seinem kleinen Gute widmet, die Ursache bildet, sondern auch die im Verhältniss zur Bodenfläche ziemlich bedeutende Bevölkerung. Die Steine werden auf das sorgfältigste von den Frauen und Kindern aufgeslesen und in die aus Palmblättern verfertigten Sanayas gefüllt. Die Eine hilft der Andern beim Aufladen der Last. Meist singen diese Arbeiterinnen fröhliche Lieder, und sieht man sie von einer Berglehne herabsteigen, so denkt man an die ägyptischen Mädchen, welche Steine zum Pyramidenbau trugen.

Die bei Espedregar zusammengelassenen Steine verwendet man zum Bau von Mauern um Gärten und Besitzungen; ist die Menge zu gross, so thürmt man sie mitten in den Feldern zu Haufen zusammen, welche den Namen Clapers führen. Sehr gut wissen die Mallorquiner auch steile Abhänge durch Anlagen von terrassenartigen Gürteln (Marjadas) zu verwerthen, die sie durch Mauern stützen und mit kleinen Treppen versehen.

Die Art und Weise der Bebauung hängt auf Mallorca, wie in allen anderen Gegenden, von der Natur des Bodens ab, je nachdem es sich um trockene oder bewässerte und mit Bäumen bepflanzte oder haumlose Gründe handelt.

Für die Bewirthschaftung werden die trockenen Gründe (tierras de secano), falls sie ohne Bäume sind, in vier Sementers eingetheilt, bisweilen auch in drei, mitunter jedoch sogar in fünf. Die Ruhe der Gründe findet ebenfalls nach Sementers statt, bei Bewirthschaftung in drei Sementers z. B. ruht ein Grund ein Jahr in jedem Triennium (das heisst in 3 Jahren) aus. Wenn die Gründe mit Bäumen bepflanzt sind, säet oder erhält man eine Ernte nur alle drei Jahre. Die Reihenfolge ist dann: ein Jahr Getreide, ein anderes Jahr Brache (Goret) und das dritte Jahr Weide. Man giebt bisweilen etwas Dünger. In manchen Gründen ist die Reihenfolge: das erste Jahr Bohnen, das zweite Weizen und das dritte Gerste oder Hafer; in diesem Falle ruht das Sementer der Bohnen aus.



Mallorquinische Ackerbaugeräthe.

1. Corretjades. II. Ganchos. III. Gavilans. IV. Xapa. V. Xepeta. VI. Avada. VII. Cavach. VIII. Cavach d'Hortola. IX. Rampayna. X. Destral. XI. Gatoll. XII. Fausó. XIII. Forquets. XIV. Trinzet. XV. Xorrach. XVI. Broca. XVII. Escala.

Die Gründe erster Klasse ohne Bäume sind von beständiger Production, sie müssen aber gedüngt werden. Die Bebauung nach vier Sementers findet in folgender Ordnung statt: ein Jahr Bohnen, das zweite Getreide, das dritte Weizen, das vierte Jahr Gerste oder Hafer. Bei den tierras de regadio, die man mallorquinisch Horta nennt und die von einer Noria oder Quelle bewässert sind, theilt man den Grund, z. B. eine Cuarterada, in vier gleiche Theile (Cuartons). Der erste Theil ist für Weizen, der zweite für Bohnen, der dritte für Wintergrünzeug und Gemüse, der vierte für Gerste oder Hafer bestimmt. Die salzigen Marjals sind gewöhnlich der Hanfkultur gewidmet.

Der Boden Mallorca's ist vom landwirthschaftlichen Standpunkte aus betrachtet im Ganzen fruchtbar, und man dürfte kaum eine andere Gegend finden, die bei einer so geringen Ausdehnung einen für so mannigfaltige Gewächse geeigneten Boden darböte. Sieht man einerseits von den

äussersten Gipfeln der Sierra, die nur aus kahlen Kalkfelsen bestehen, sowie von den sandigen Ebenen längs der Südküste ab, so finden wir überall eine für den Anbau geeignete Erdschicht, die allerdings im Allgemeinen nur eine geringe Mächtigkeit hat, — sie ist regelmässig lehmig-kalkig, mehr oder weniger mit Quarztheilen vermischt und erscheint bisweilen sandig. Im Untergrund des Bodens finden sich fast überall die günstigsten Bedingungen zur Kultur der Bäume vereinigt.

Der sich in fast allen Verhältnissen geltend machende Gegensatz vom gehirgigen Theil der Insel zum Flachlande tritt auch hinsichtlich der Fruchtbarkeit des Bodens auffallend hervor. Im Allgemeinen kann das Gebirgsland als der fruchtbarere Theil der Insel angesehen werden. Die obere Erdschicht ist hier selbstverständlich an vielen Punkten von steiniger Beschaffenheit, meist jedoch lehmig-kalkig und weist eine ziemlich reiche Humusschicht auf. Die Ackerkrume hat zwar auch nur eine geringe Dicke; sie eignet sich aber theils vermöge ihrer vorzüglichen Eigenschaften, theils wegen des Untergrundes vortrefflich zur Kultur der verschiedensten Baumarten. Die Fruchtbarkeit des Bodens erstreckt sich bis hoch in die Gebirge hinauf, wie die üppigen Exemplare der dort wachsenden Bäume beweisen.

Die Ebene Mallorca's erfreut sich im Allgemeinen keines so fruchtbaren Bodens. Die kalkige Beschaffenheit ist hier vorwaltend; in vielen Gegenden kommt aber auch Lehmboden vor, der oft in Folge von Eisengehalt eine röthliche, häufig etwas in's Braune ziehende Farbe zeigt. In der Ebene finden sich zwar viele Strecken von geringer Fruchtbarkeit, es fehlt aber auch nicht an höchst günstigen für den Getreidebau von zum Theil grosser Ausdehnung. Als ein ziemlich richtiger Maassstab für die relative Fruchtbarkeit des Bodens kann das Verhältnis zwischen Getreideertrag und Aussaat gelten. In den Jahren einer gewöhnlichen Ernte geben die meisten Grundstücke der Ebene höchstens 5 Cuarteras (= 5 Hektoliter) Weizen und 6—7 Cuarteras Gerste von einer Cuartera Saatkorn. Auf den besseren Grundstücken, die jedoch nur den kleinsten Theil der Fluren ausmachen, erhält man 9 Cuarteras Weizen und 11—12 Cuarteras Gerste von je einer Cuartera Saatkorn. Es gieht auch viele Grundstücke, die in gewöhnlichen Erntejahren noch nicht 5 Cuarteras von einer Cuartera Saatkorn liefern. Andererseits finden sich in der Umgegend von S^{ta} Margarita, S^{ta} Juan, Manacor, Montuiri, Petra, Sineu und anderen kleine Grundstücke, die den Namen Sorts führen, welche in Folge der guten Beschaffenheit des Bodens, der sorgfältigen Bestellung und der reichlichen Düngung einen noch höheren Ertrag liefern, als sonst die Grundstücke der besten Qualität. In der Nähe von La Puebla, Muro und Alcudia sind es z. B. die Marjals, bei Palma die für den Gemüsebau überaus wichtige Horta de Palma, welche unter Zuhilfenahme starker Düngung und namentlich der künstlichen Bewässerung bedeutend höhere und überhaupt sicherere Ernten liefern, da sie niemals von der Trockenheit zu leiden haben.

Beim Düngen (mallorquinisch Afemar, von Fems, Dünger) verfahren die Mallorquiner noch in sehr primitiver, althergebrachter Weise, ohne daran zu denken, die Fehler des Bodens zu verbessern und ihm die mangelnden Bestandtheile zuzuführen. Bei dem gebräuchlichen Verfahren wird der Boden von Jahr zu Jahr schlechter. Dies geht ganz entschieden aus der Thatsache hervor, dass Mallorca in den alten Zeiten weit fruchtbarer war als heutzutage, wenn wir auch zugeben, dass die grössere Fruchtbarkeit zum Theil von den häufigeren und stärkeren Regenfällen herrührte, welche die ehemals weit ausgedehnteren Waldbestände veranlassten.

Bisher hat man auf Mallorca lediglich thierische und vegetabilische Düngemittel gebraucht; mineralischer oder chemischer Dünger sind leider dort in der Landwirthschaft noch nicht eingeführt.

Was die thierischen Düngersorten anbelangt, so bedient man sich des Schaf-, Mauthier-, Pferde-, Rind- und Schweinedüngers. Letzterer wird als der schlechteste und auch der von Rindern als minderwerthig angesehen. Schafdünger ist immer der geschätzteste und wird stets vorgezogen.

Menschenexcremente namentlich sind sehr geschätzt und bilden einen wichtigen Artikel zum Düngen der Horta-Gründe, auch Tauben- und Hühnermist wird in geringerer Menge benützt. In den Höhlen findet man eine Art Guano von Fledermausexcrementen, welche ein sehr gutes Resultat als Düngung liefern. Man benützt auch organische Ueberreste, welche man mit Wasser maceriren lässt, Urin von Menschen und Thieren, Ueberreste der Gerberei, doch werden diese stets mit

anderem Dünger vermischt. Von vegetabilischen Düngerarten kennt man die Seetange und die Formigués. In Menge sieht man die Bauern mit ihren Karren nach dem Strande fahren, um die von der bewegten See ausgeworfenen Seetange abzuholen. Dieselben haben die Eigenschaft, die zu festen Grände lockerer zu machen (aflojar), in Folge ihres Gehaltes an muriatischer Säure. Um die Formigués zu bereiten, macht man kleine Haufen von Reisig auf den Feldern, die mit Erde überdeckt und angezündet werden. Die Asche wird dann auf dem Boden verstreut und liefert ein gutes Düngmittel.

Zum Schlusse sei noch bemerkt, dass, da auf Mallorca fast ausschliesslich mallorquinische Pflüge verwendet werden, die Beackerung eine nur oberflächliche ist, wodurch der Boden leicht austrocknet und der tiefere, nahrungsreichere Grund für die Halmfrüchte ganz ohne Vortheil bleibt.

Wenn wir nun der Bewässerung unser Augenmerk zuwenden, so müssen wir uns vor Allem vergegenwärtigen, dass, wie wir bereits bei Besprechung der hydrographischen Verhältnisse bemerkten, Mallorca an Quellwassern ziemlich arm ist und diese selbst in dem daran reicheren gebirgigen Theil doch nirgends eine grosse Bedeutung erlangen. Als die ansehnlichsten bringen wir in Erinnerung die Font de la Vila und den Baster bei Palma, de Coua negra bei S^{ta} Maria, de s' Olla und de sa Cudia des Comte (Alqueria del Conde) in Soller, de sas Artigues in Alaró, d' Aumellutx beim Gorch Blau in der Umgebung von Lluch, von Ternellas in Pollenza und von Cañamel in Artá und jene, welche Llummayor und Felanitx mit dem erforderlichen Wasservorrath speisen.

Es ist selbstverständlich, dass in den Besitzungen, wo eine etwas reichere Quelle vorhanden ist, man sich derselben zur Bewässerung der Grundstücke bedient. Bei sehr mächtigen Quellen ist gewöhnlich das Recht der Ausnützung unter mehrere Besitzer vertheilt. Dies ist z. B. mit der Font de Vila in Palma der Fall, welche sowohl die Stadt mit Wasser versieht, als auch unter eine grössere Anzahl von Besitzern zur Bewässerung und als Treibkraft für Wassermühlen vertheilt ist. Eine Gesellschaft, welche Sindicato de l' Horta heisst, hat die Aufgabe, zur Vermeidung von Streitigkeiten die gerechte und geordnete Vertheilung vorzunehmen. Was die Benutzung zu der Bewässerung anlangt, so lassen die Besitzer, welche auf ihrem Grund eine Quelle haben, an der geeignetsten Stelle einen Estanque, mallorquinisch Safareix, bauen. Und zwar sind diese, je kleiner die Quelle, um so grösser, nach dem alten Spruch: „Fuente pequeña estanque grande.“ Diese Bassins sind viereckig, bisweilen aber auch oval oder rund. Sie werden aus Steinquadern (Sillares) erbaut und mit einer Cementschicht überzogen. Der Ablauf wird bei manchen durch eine kleine eiserne Schleuse, bei andern mittelst eines messingenen Hahnes regulirt. Man baut auch gemauerte, offene Kanäle (Siquias), welche von der Quelle das Wasser zum Safareix führen. Von da leitet man es auf die Felder durch Gräben, die man mit der Arada siquiera zieht. Für die Getreidekultur theilt man den Boden mit der Arada siquiera durch breitere Gräben als die Ackerfurchen in viereckige Beete (Taulars) und die durch den Pflug gehobene Erde bildet ringsum einen Damm. Man öffnet zur beliebigen Zeit dem Wasser einen Weg und das ganze Viereck wird submergirt.

In vielen Gegenden der Insel, namentlich in der Ebene, fehlen jedoch fliessende Gewässer, und man ist genöthigt, sich mit der Anlage von Brunnen zu behelfen. Einige derselben haben eine grosse Tiefe: 30 oder 40 m, andere dagegen nur 3—4, die Mehrzahl aber 8 oder 12 bis 16 m. Einige sind an Wasser sehr, andere nur wenig ergiebig, namentlich im Sommer. Einige enthalten vorzügliches Wasser, andere sind etwas brackig; alle liefern jedoch trinkbares Wasser. Ausser den Brunnen, welche man hie und da im Lande, häufig in der Nähe der Strassen, findet, giebt es deren in manchen Ortschaften auch in den einzelnen Grundstücken. Alle diese Brunnen (deren vielleicht nicht viel unter 4000 auf der Insel sein dürften), geben Wasser zum Trinken und zum Waschen, dazu kommt aber noch eine grosse Zahl, welche speciell der Bewässerung gewidmet sind, nämlich die Noria-Brunnen.

Die Norias, welche die Mallorquiner Sini, noch vom arabischen Bir el sini (Gartenbrunnen), nennen, sind auf der Insel sehr zahlreich, man schätzt sie auf 3500—4000; doch werden täglich noch neue gebaut. Die Einrichtung ist dieselbe, wie die auf Ibiza gebräuchliche; sie werden von Maulthierern, seltener Eseln mit verbundenen Augen betrieben und sind meistens auf einem erhöhten

Punkte errichtet, damit das auszuschöpfende Wasser ein größeres Gefäll erhält. Die Tiefe dieser Brunnen schwankt zwischen 3–25 m.

Ist der Brunnen wenig tief, so sind die Schöpfkruge aus Thon, die auf einem Rad befestigt sind, sehr aneinander gerückt, in anderm Falle sind die Zwischenräume größer. Das von den Schöpfkrugen ausgeschüttete Wasser wird mittelst eines unterirdischen Kanals nach dem nahen Wasserbassin geschafft; in manchen Orten lässt man das Wasser direkt in die Bewässerungskanäle fließen. Die Bewässerung erfolgt neuerdings auch durch Windehemaschinen, deren Zahl von Jahr zu Jahr zunimmt; sie sind ähnlich denen, die sich jetzt im südlichen Frankreich so sehr verallgemeinert haben.



Eine Noria bei Palma.

Trotz dieser verschiedenen Einrichtungen ist die Bewässerung auf Mallorca durchaus nicht genügend. Die Quellen, deren Reichhaltigkeit zum Theil durch die Menge des Regens bedingt wird, versiegen zumeist in der heissen Jahreszeit, während welcher er nur selten fällt, gänzlich, oder sie sinken doch auf einen äusserst geringen Wasserstand herab. Auch in den Brunnen und Norias geht oft das Wasser gänzlich aus und man ist in vielen Ortschaften und auf dem Lande in der größten Verlegenheit, da man nicht weiss, auf welche Weise man den nothwendigsten Bedarf für Menschen und Vieh beschaffen soll. Bisweilen steigt der Wassermangel bis auf den Punkt, dass einzelne Thiere vor Durst sterben.

Am häufigsten sind die Cisternen noch, wie begreiflich, in der Ebene, Ion Felanitx und Llummayor, ausgenommen wo die Ortschaften mit Quellwasser gespeist werden. Wiewohl man dort Brunnen hat, lassen sich doch viele, wenigstens die wohlhabenderen Personen, zum Haus-

gebrauch Cisternen bauen. Man kann im Allgemeinen zwei Hauptformen unterscheiden. Einige haben die Gestalt eines Kubus oder eines rechtwinkligen Parallelepedon, welche dann fast immer mit einer Wölbung abschliessen. Andere, und zwar die grössere Zahl, haben eine birnenförmige Gestalt, wonach sie de Pera genannt werden. Sie werden beide aus Mauerwerk gebaut; wenn der Boden fest genug ist, legt man auf denselben nur eine dicke Schicht Trispol oder Cement. Manche sind in Kalkfelsen gegraben, dessen Risse mit Cement verstopft werden.

Sehr verbreitet, so dass einzelne Possessions verschiedene derselben haben, sind die Aujubs, eine Art Cisternen, die mit ihrer länglichen Form an die altrömischen erinnern. Sie zeichnen sich durch bedeutendere Grösse aus und sind zumeist gänzlich oder theilweise auf dem Boden aufgeführt. Es giebt aber auch viele ganz unterirdische. Meistens sind sie von aussen gewölbt und



Noria - Maulthier.

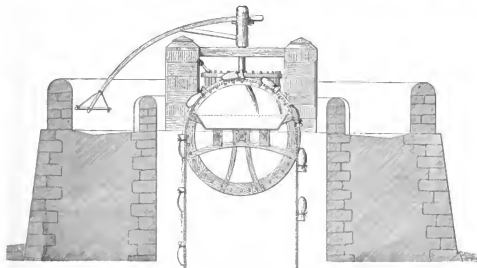
mit einem Schöpfbrunnen und einer Viehtränke (Pica) daneben versehen, andere haben statt der Tonnenwölbung oben eine Terrasse zum Ansammeln des Wassers. Sie werden aus Stein erbaut und inwendig mit einer Trispolischiicht überzogen.

Die Cisternen werden jährlich in der entsprechendsten Periode in den Ortschaften mit dem Wasser, welches auf das Dach des nahen Hauses fällt, gefüllt; man wartet hierzu gewöhnlich, bis die Dächer durch die ersten Regen gereinigt worden sind. Ausser dem Wasser, welches auf den Dachungen eingesammelt wird, benutzt man auch jenes, welches auf das Pflaster des innern Hofes oder der äussersten Umfassung (Clasta) fällt. Viele dieser Cisternen und die Aujubs im Allgemeinen werden auch gefüllt mittelst des Wassers, welches während des Regens auf den umgebenden geneigten Boden fliesst und ein Bächlein bildet, das Câttrég heisst und, grössere Strecken zurücklegend, sich in den Aujub ergiesst. Die Cisternen, welche das Wasser auf diese Weise erhalten, heissen auf Mallorca

Cisternas de Câttrég, zur Unterscheidung von den anderen, welche Cisternas de Taulada (Ziegeldach) heissen. Meist wird das Wasser, bevor es in die Cisternas de Câttrég und die Aujubs gelangt, durch verschiedene Becken geleitet, damit es reinlicher werde und die Erd- und anderen Schmutztheile, die es während seines Fliessens auf dem Boden mitgenommen hat, ablagere. Diese Klärbecken (Pica, wenn sehr klein Piqueta genannt) sind klein, einfach construiert und haben an der Wand, die der Cisterne oder dem Aujub angebaut ist, ein rundes Loch, das einer steinernen oder aus Mauerwerk verfertigten Röhre als Eingang dient, durch welche das Wasser in den grossen Behälter hinabfliesst. Man stopft dieses Loch mit einem Zweig von Daphne, wildem Oelbaum oder einem ähnlichem Strauche, was, ohne dem Wasser den freien Durchgang zu versperren, den etwaigen Schmutz abhält.

Die wichtigsten Kulturen, wenn nicht hinsichtlich des Werthes der Producte, aber hinsichtlich der Oberfläche, die sie einnehmen, sind jene der Getreide- und Hülsenfrüchte, d. h. Weizen,

Gerste, Hafer, Bohnen, Fisolen, Erbsen etc., welche etwas mehr als 37 Procent der Gesamtsumme der productiven Gründe (327 814,74 Hektar) beanspruchen, dann der Oelbäume, welche nahe an 8 Procent davon einnehmen, und der Weinberge, die nahe an 5 Procent bedecken. Die Feigenbume nehmen nahe an 4 Procent ein, die Johannisbrodbume etwas mehr als 2 Procent, die Mandelbume etwas weniger als 2 Procent, die Gemüsegärtnerei, die Hanf-, Lein- und Maiskultur inbegriffen 1½ Procent, die Orangen- und Citronenbume 0,11 Procent, die anderen Obstbäume jeder Art 0,13 Procent, die Maulbeer- und Pappelbume, Pfahlrohr und Opuntien nur 0,16 Procent. Fügt man diesen Zahlen die immergrünen Eichen (1½ Procent), die Strandkiefern (etwas mehr als 3 Procent) und die Garrigas und Selvas, die etwas mehr als 21 Procent bedecken, hinzu, so haben wir eine Vorstellung von den Hauptkulturen Mallorca's und dem Verhältnisse der Grundfläche, die sie zu der Gesamtsumme der productiven Gründe einnehmen. Was die productiven, aber unkultivirten Gründe betrifft, so übersteigt ihr Areal 14 Procent der gesammten productiven Grundfläche. Hinsichtlich der Kultur der Getreide und Hülsenfrüchte muss man



Noria, vordere Ansicht.

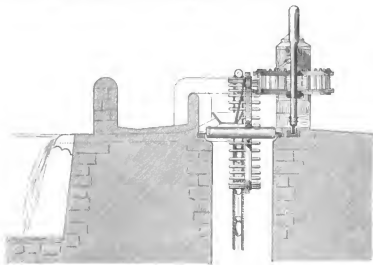
sich vergegenwärtigen, dass man ausser den ausschliesslich zu diesen Kulturen bestimmten Gründen hier auch einen Theil der Tierras de regadio und gewöhnlich den dritten Theil der Secano-Gründe, welche mit Mandel-, Oel-, Johannisbrod- und Feigenbumen bepflanzt sind, zählt. Ich sage den dritten Theil, denn wie wir früher Gelegenheit hatten, zu berichten, giebt diese letzte Grundklasse nur alle drei Jahre eine Ernte. Gleichzeitig mit den Kulturen, von denen wir gesprochen haben, sind andere gerechnet, von denen jedoch viele so wenig Wichtigkeit haben, dass wir von denselben erst bei der betreffenden Rubrik sprechen werden. Die Insel Cabrera und Dragonera sind in diesen Zahlen inbegriffen.

Die Gesamtausdehnung des Partido de Manacor beträgt 133 725,90 Hektar, die des Partido de Palma 126 248,42 und jene des Partido de Inca 101 816,37. Die beiden grössten Distrikte der Insel sind jene von Manacor (34 113,68 Hektar) und Llummayor (32 680,73). Darauf folgen die Distrikte von Palma, dessen Ausdehnung 18 000 Hektar etwas überschreitet, Felanitx mit 17 000, Santagny mit 16 000, Campos mit nahe an 15 000, Pollenza, Escorca und Calvia, deren Oberfläche 14 000 überschreitet, und Arta, der nahe an 14 000 Hektar enthält. Dann kommen die Distrikte

von Petra, Algaida, Porreras, S^{ta} Margarita, Buñola, Andraitx, Sineu, Selva, Alcudia, Alaró, Inca, Capdepera, Marratxi, La Puebla, Sansellas und Muro, deren Ausdehnung zwischen 10000 und 5000 Hektar beträgt, nach der Ordnung, in der wir sie benannt haben. Die übrigen Distrikte, d. h. Valldemosa, Puigpuñent, Soller, Son Servera, Montuiri, S^{ta} Juan, S^{ta} Maria, Campanet, Esporlas, Llubí, Binisalem, Maria, Villafranca, Fornalutx, S^{ta} Eugenia, Bañalbufar, Establiments, Deyá, Costitx, Estallenchs, Lloseta und Buger haben eine Ausdehnung unter 5000 Hektar, nach der Reihe abnehmend. Die vier letzteren sind die kleinsten der Insel, d. h. Costitx hat 1453,65, Estallenchs 1237,36, Lloseta 1213,38 und Buger 795,90 Hektar.

Bevor wir nun zur Besprechung der einzelnen Kulturen schreiten, wollen wir einen Blick auf die unfruchtbaren und unbebauten Gründe werfen, die insgesamt 33920,55 Hektar einnehmen.

Was die ersteren anbelangt, so unterscheidet man sie in zwei Klassen, d. h. jene, welche nur Felsen, Arenales und vegetationslosen Boden aufweisen, und die, welche von den Ortschaften oder Strassen, Torrenten u. s. w. eingenommen werden.



Noria (Seitenansicht).

Das Partido de Manacor, wenn schon das grösste, hat die wenigsten unproductiven Gründe, obwohl es an Zahl der Ortschaften, Strassen und Torrenten den anderen nicht nachsteht. Die Partidos de Inca und de Palma sind sich in Bezug auf Ausdehnung der unproductiven Gründe ziemlich gleich, aber da das erstere bedeutend grösser ist, so hat Inca im Verhältniss zur Gesamtausdehnung seines Gebietes mehr unproductive Gründe, als die beiden anderen. Die Distrikte Escorca, Llummayor, Andraitx, Pollenza, Calviá, Santagny,

Palma, Manacor, Alcudia und Valldemosa umfassen allein etwa $\frac{1}{3}$ der Gesammtheit der unproductiven Strecken der Insel. Schliesslich sei noch bemerkt, dass der Distrikt Santagny 5540 Hektar dem Staat gehörige Salzwerke einschliesst.

Für die unbewohnten Gründe hat man eine eigene Bezeichnung, man nennt sie Yermos (Wüste). Diese dürfen nicht mit den unproductiven Stellen verwechselt werden, denn obgleich unbebaut, geben sie doch, wenn auch unbedeutende Renten und man schreibt ihnen einen Nettoertrag von 251,517 Reales (66,188,68 Frcs.) zu. Dieses Resultat wird aus der Weide erzielt, welche die Gräser, namentlich das Carritx, liefern und aus dem wenigen Holze, das man dort auflesen kann. Zu diesen Gründen zählt man die besonders dürftigen Garrigas, die Moräste und Lagunen. Die Gesamtausdehnung der Yermos beträgt auf Mallorca 46,355,17 Hektar, was 12,81 Procent der gesammten Oberfläche oder 14,13 Procent der productiven Gründe ausmacht.

Die Distrikte, welche relativ die meisten unbauten Strecken haben, sind jene von Calviá, Manacor, Llummayor und Felanitx; diese fünf Distrikte fassen zusammen mehr als die Hälfte der unbauten, aber productiven Gründe. Die andere Hälfte vertheilt sich gleichmässig auf die ver-

schiedenen Distrikte; elf Distrikte des Partido de Inca, Palma und Manacor weisen gar keine unbauten Gründe auf.

Die Kulturverhältnisse der Nutzbäume.

Im Allgemeinen kann man sagen, dass der Boden und das Klima Mallorca's für die Kultur der Bäume geeigneter ist, als für die der Cerealien und Hülsenfrüchte; erstere bilden auch hauptsächlich die eigentliche Basis der mallorquinischen Agrikultur.

Diejenigen Bäume, für welche die hiesigen Naturverhältnisse am geeignetsten zu sein scheinen und welche den grössten Reichtum der Insel bilden dürften, sind vor allem der Oelbaum, der Feigenbaum, der Johannisbrod- und der Orangenbaum, obwohl letzterer keine grosse Strecken einnimmt und nicht an allen Punkten gedeiht. Es kommt dann der Mandelbaum, dessen Kultur aus einer neueren Epoche herzustammen scheint und in den jüngsten Zeiten eine grosse Entwicklung genommen hat; dann der Maulbeerbaum, der im Gegentheil in Abnahme begriffen ist, endlich der Nussbaum und allerhand andere Obstbäume.

Einer der am besten dort gedeihenden Bäume ist der Oelbaum, mallorquinisch *Olivera* genannt (die damit angebauten Gegenden heissen *Olivá*). Es ist schwer zu bestimmen, wie viel Oelbäume in allen Gegenden auf ein gewisses Maass fallen, denn dies ändert sich je nach der Qualität des Bodens. Häufig zählt man 40 bis 50 Oelbäume auf einer *Cuarterada*, was ca. 60 per Hektar ausmacht. In andern Fällen zählt man dagegen nur etwas mehr als die Hälfte dieser Zahl.

Es genügt zu bemerken, dass, wenn man die Gesamtsumme der Hektare der den Johannisbrod-, Feigen-, Mandel- und Obstbäumen gewidmeten *Secano*-Gründe in Betracht zieht, die Zahl eine fast gleiche ist, wie jene der Oelbäume, welche 25 949,11 Hektar ausmacht. Wenn man nun bedenkt, dass Menorca fast gar keine Oelbäume hat, und dass die auf Ibiza von ihnen beanspruchte Oberfläche nicht 900 Hektar übersteigt, so kann man sagen, dass Mallorca fast allein den ganzen Reichtum der Balearen an Oel vertritt.

Es ist der gebirgige Theil der Insel, wo der Oelbaum am stärksten vertreten ist; vorzüglich auf den dem Meere zugekehrten Lehnen der Nordküste und ihren Terrassen gedeiht er auf's beste, und auch selbst dort, wo diese aufhören, wächst er noch, mit knotigen Wurzeln sich den Felsen anschmiegend. Er erreicht, wie wir gelegentlich der Besprechung der Flora Mallorca's schon gesehen haben, eine sehr bedeutende Höhe. In der Ebene ist der Oelbaum wenig vertreten, es giebt Distrikte, wo er gänzlich fehlt. Die meisten Oelbäume sind im Partido de Palma zu finden; nach diesem kommt jenes von Inca, und zuletzt das von Manacor.

Man glaubt, dass der Oelbaum in Spanien durch die Griechen eingeführt wurde, die ihn auch noch vor der Zeit der Karthager nach Mallorca brachten. Es scheint, dass man bis zu Anfang dieses Jahrhunderts auf Mallorca keine andere Art des Oelbaumes kannte, als jene, welche von der



Ein Ajub bei Beniagual.

Pfropfung des wilden Oelbaumes herstammt. In dieser Zeit fang man an, mittelst der Verpflanzung einige andere Arten einzuführen, die sich jedoch nicht viel verbreitet haben, wiewohl sie nach der Ansicht Einiger bereits früher mittelst der Pfropfung eingeführt worden waren.

Der wilde Oelbaum, mallorquinisch *Uyastre*, wächst, wie wir gelegentlich der Besprechung der Flora gesehen haben, massenhaft frei auf Mallorca. Die Oliven, die er liefert, sind sehr klein (daher *Olivó* genannt), schwärzlich, bitter und enthalten wenig Oel. Man kann auf den *Uyastre* alle anderen Oelbaumarten pflanzen, die, wie man sagt, dadurch besser werden. Man pflanzt auch bisweilen den *Uyastre* auf einen andern wilden Oelbaum. Je häufiger dies wiederholt wird, um so besser wird der *Olivó*. Man behauptet sogar, dass man bei der dritten Pfropfung schon edle Oliven erhält. Die so erzeugte Olive, genannt *Morisca* (maurische), ist gross und rund; sie ist nicht sehr häufig. Man benutzt sie gewöhnlich nur zum Einsalzen, weniger zur Oelbereitung. Die Oelbäume, die diese Früchte liefern, gedeihen am besten im Gebirge.

In der Ebene finden sich häufig Oelbäume, deren Frucht man *Oliva Sivellina* nennt. Dieselbe ist sehr klein, fast rund und zum Einsalzen sehr geeignet. Eine besondere Art, welche man *Oliva Llimonca* nennt, ist gross und hat Citronenform, eine andere, welche die Mitte zwischen der gewöhnlichen Olive und der *Sivellina* bildet, wird *Valenciana* genannt, und in *Valldemosa* giebt es eine ähnliche Art; man nennt sie dort *Mansanilla*. Alle diese Oelbaumarten finden sich nur hin und wieder vermischt mit den alten, aus der Pfropfung der *Uyastre* stammenden Oelbäumen, welche die grosse Mehrzahl der Olivares von Mallorca ausmachen und die man daher, ohne dass sie einen bestimmten Namen führen, als die gewöhnlichen Oelbaum Mallorca's ansehen kann. Die Olive, die sie liefern, ist ziemlich gross, sie hält in dieser Hinsicht die Mitte zwischen der *Morisca* und der *Sivellina* und nähert sich in der Form der Citrone. Diese Olive ist es, die man vorzüglich zur Oelbereitung benutzt, wiewohl man sich hierzu auch der anderen Arten bedient. Man verwendet sie auch zum Einsalzen und behauptet, dass, wenn sie gut gewählt wird, man sie in dieser Hinsicht den andern vorziehen kann.

Die Oelbäume werden auf Mallorca sehr alt, und nicht selten sind Olivares zu treffen, die sicherlich aus dem 16. oder 17. Jahrhundert stammen. Sie nehmen im Alter die abenteuerlichsten, knotigen Gestalten an, sind häufig ineinander verwachsen und fast immer hohl, jedoch stets voll Leben; daher die Sage, dass man einen Oelbaum nicht tödten kann. Manche erreichen eine beträchtliche Grösse; der grösste auf der Insel, den ich fand, steht bei Palma und wird *S'Olivé* á *sa Pó* (der Oelbaum der Furcht) genannt, ein Name, der sich an irgend einen Aberglauben anknüpfen mag; auch in *Deyá* giebt es einen Johannisbrodbaum dieses Namens (*El Garrové* á *sa Pó*), den vier Männer, die sich einander die Hände reichen, nicht umfassen können.

Die Gründe, welche für die Vegetation der Bäume am geeignetsten zu sein scheinen, sind jene, welche sich durch ihren kalkigen, steinigen Untergrund, sowie durch die Dicke ihrer Humusschicht bemerkbar machen. Minder günstig scheinen dagegen die lehmigen, compacten und gering erdschichtigen Gründe. Ausserdem modificiren aber die klimatischen Verhältnisse des Ortes die Qualification des Bodens sehr, so dass man häufig einen grossen Unterschied zwischen Olivares in einer geringen Entfernung von einander bemerkt. Gewöhnlich gedeihen die Oelbäume besser und geben mehr Früchte im Gebirge, als in der Ebene. Als die geeignetsten Gegenden für die Oelbäume sieht man an *Buñola*, *Alaró*, *Soller*, *Puigpuñent*, *Selva*, *Establiments*, *Inca*, *Pollenza*, *Andraitx*, *Campanet*, *Fornalutx*, *Calvia*.

Betreffs der Art und Weise, wie die Oelbäume auf den Gründen vertheilt sind, ist zu bemerken, dass sie zumeist ganz unregelmässig stehen, manchmal dicht nebeneinander, vorzüglich in felsigen Gründen, wo sie sich zwischen den Felsen einnisten, manchmal auch in beträchtlichen Abständen von einander. Die jungen Bäume werden nicht nach oben gestützt, sondern in ihrer Entwicklung frei gelassen.

Das Pfropfen (*Empeltar*) der *Uyastres*, das den Oelbäumen im Alter einen knorrigen, nie sehr hohen Stamm verleiht, wird im Frühjahr vorgenommen. Die Verpflanzung findet meist im Herbst statt, im Gebirge im Februar und März. Eine Hauptfrage bei der Kultur der Oelbäume besteht im Umhacken (*cavar*) des Erdrreiches in der Umgebung des Stammes. Zu diesem Zwecke

wird rings um den Fuss (Soca) ein kleines rundes Becken von 2 m Durchmesser (mallorquinisch Carangola, spanisch Alberquilla genannt) gegraben, welches bezweckt, dass sich das Regenwasser ansammelt und die Wurzeln befeuchtet. Nach allgemeiner Regel geschieht dies einmal alle drei Jahre oder so, dass während dieses Zeitraumes alle Oelbäume successive umhackt werden. Die mit Oelbäumen bepflanzten Gründe, wo man gleichzeitig Getreide und Leguminosen anbauet, erhalten ausserdem die Wohlthat des Pflügens und der dieser Kultur entsprechenden Düngung.

Eine sehr wichtige Verrichtung bei der Oelbaumkultur ist auch das *disequear* (spanisch *podar*): Stutzen, Reinigen der Oelbäume, d. h. das Befreien derselben von den trockenen und überflüssigen Zweigen.

Man kann auf Mallorca in dieser Hinsicht einige ziemlich grosse Unterschiede beobachten.

Der Oelbaum hat mehrere Feinde. Eines der Uebel ist die *Cenrada*, welche sich in Form eines weissen Staubes auf die Frucht legt und die Oberfläche des Baumes mit einer klebrigen Masse bedeckt; doch schadet diese gewöhnlich der Frucht nicht. Andere Feinde sind der *Psyllus*, welcher hauptsächlich die Petiolen der Blätter und die Pedunkeln der Blumen angreift, sowie die *Broma*, ein Insekt, das die Knospen des Oelbaumes abfrisst, bisweilen so stark, dass er

sich ganz entblättert. Auch das Innere des Stammes wird zuweilen von den Insekten zerfressen und fällt wie Sägespäbne herab. Das Reinigen der Bäume genügt häufig, um die Insekten zu beseitigen, und ein Schneetag ist hinreichend, sie alle zu vernichten.

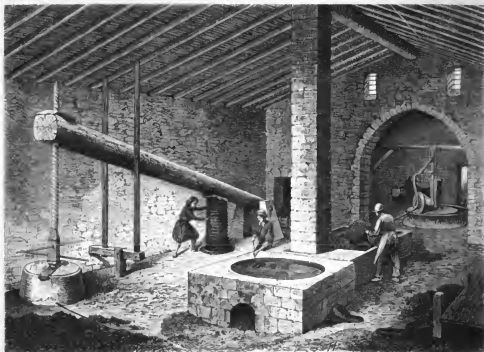
Die Hauptfeinde der Oliven sind drei Wurmarten, welche die Frucht durchstechen und das Fleisch fressen, und unter den Vögeln die Drosseln und Möven, welche in Schaaeren in den Olivenpflanzungen einfallen.

Die Olivenernte findet im Monat October (manchmal frühzeitiger), November und selbst später statt. Man erwartet den Zeitpunkt, wo die Früchte zu Boden fallen, was erst bei vollkommener Reife stattfindet, falls nicht der Wind oder irgend ein anderer Zufall sie früher fallen lässt.



S' Oliverà de sa Pó.

Man schlägt die Oelbäume nicht, wie die Mandelbäume, beim Ernten der Frucht. Die vollkommen reife Olive heisst *Oliva pensida* (welke) oder *Oliva senrosa* (aschige), nach dem aschenartigen Staub, der sie dann gewöhnlich bedeckt; namentlich ist dies bei der gewöhnlichen Olive Mallorca's der Fall. Die zu Boden gefallenen Oliven werden von Frauen, namentlich von jungen Mädchen, in Körbchen oder *Rovetas* gesammelt und aus diesen in die Sacs (Säcke) geschüttet, in denen sie auf einem Esel zum *Grener* (Magazin, wo man die Oliven bewahrt) geschafft werden. In der Nachbarschaft von *Torrenten*, *Abgründen* oder *Strassen* pflückt man sie, sobald sie reif sind, mit den Händen vom Baume ab; dieses Verfahren beobachtet man auch überall da, wo wenig Oelbäume sind. Eine reiche Ernte nennt man auf Mallorca *Esplet*. Man schliesst auf eine solche schon im Frühjahr nach dem Blüten-(*Pareya*) Reichthum. Nach der Tradition waren noch vor etwa

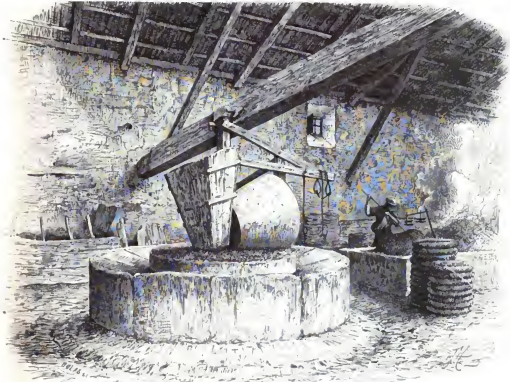


Tafona von Comasema.

60 Jahren die Oel-Esplets häufiger als heutzutage, was man den damals häufigeren regnerischen Jahren zuschreibt. Man kann als gewöhnliche Regel annehmen, dass höchstens im dritten Jahre eine mittelmässig ergiebige Ernte stattfindet. Die reichen Ernten kommen minder zahlreich vor, und es giebt Jahre, so 1866 und 1867, wo der Olivenmangel so gross war, dass man in manchen Strecken stundenlang gehen konnte, ohne Oliven zu sehen. Es giebt jedoch im gebirgigen Theil Gegenden, wo die mittelmässig gute Ernte fast kein Jahr ausbleibt, so z. B. in der Gegend von *Miramar*, im Distrikte *Valldemosa* und *Deyá*.

Von dem Oelbaum bezieht man einen mehrfachen Nutzen: das Oel, zu welchem man die Mehrzahl der geernteten Oliven verwendet, die Asche, die bei dieser Fabrikation entsteht, die eingesalznen Oliven, das Holz und die Blätter als Viehfutter. Wir wollen der Reihe nach diese einzelnen Producte näher besprechen.

Zur Oelbereitung hat man auf Mallorca eigene Fabriken, Tafonas, welche, wenn auch in einer noch sehr primitiven Weise, alles Nöthige für die Gewinnung dieses für die Insel so wichtigen Productes enthalten. Fast jedes Gut, welches grössere Oelbaumpflanzungen hat, enthält eine Tafona, die einen Theil vom Hause des Besitzers einnimmt. Es giebt auch solche, die für viele kleine Besitzer arbeiten oder deren Benutzung diesen kleinen Besitzern für ein oder zwei Tage in der Woche freisteht, was in Folge eines gewöhnlich von Alters her gemachten Uebereinkommens gegen eine bestimmte einmalige Geldentrichtung geschieht. Die Erhaltung des Gebäudes fällt den verschiedenen Mitbesitzern zur Last, die sich auch oft vereinigen, um Einer dem Andern in der Arbeit der Oelbereitung behülflich zu sein.



Truy aus Masanella.

Die Tafonas sind meist ziemlich grosse Räume, denen die Vorrathskammern (Greners) für die allmählich eingesammelten Oliven angebaut sind. Diese haben in ihrer Wölbung von aussen zugängliche Löcher, durch welche die Oliven eingeschüttet werden. Wie begreiflich, müssen darunter die so aufgehäuften Oliven leiden, und die Qualität des Oels verschlechtert sich dementsprechend, namentlich bei kleinen Besitzungen, wo die Oliven, da man nur selten Oel presst, solange liegen müssen, bis man eine genügende Menge eingesammelt hat, nicht selten zwei, drei Wochen, manchmal auch über einen Monat. Bei den Besitzungen dagegen, die täglich Oel pressen, werden die Oliven schneller verbraucht und haben daher nur kurze Zeit zu liegen. In den Tafonas mittlerer Grösse hat man zwei Greners, in grösseren mehr, so zählt man in Massanella vier

Greners. Unsere Abbildung stellt das Innere einer Tafona dar. Was zuerst unsere Aufmerksamkeit auf sich zieht, ist das eigentliche Mahlwerk (Es Truy), das zum Zerquetschen der Oliven dient. Es liegt an dem einen Ende der Tafona, häufig in einer abgesonderten Abtheilung derselben. Zuerst werden die Oliven in Sanayas aufgenommen und in die Tramutja geworfen, eine Art pyramidaler Holzkiste mit einem Quetschstein, der, wie das ganze Mahlwerk Truy genannt, mittelst eines Balkens von einem Maulthier in Bewegung gesetzt wird. Beim Drehen fallen die Oliven aus der Tramutja



Tafoner major.

in die darunter gelegene Mola und Submola und werden auf derselben leicht zerquetscht, dann in ganz flache Körbe aus Spargras, die sogenannten Esportins, gefüllt und nach dem Pressplatz getragen. Die Esportins schichtet man zu einer Säule übereinander, welche mit dem Namen Truyada bezeichnet wird. Eine Truyada besteht ungefähr aus 60 und noch mehr Esportins; je frischer die Oliven sind, um so mehr kann man verwenden. Sobald man einen Esportin setzt, gießt man auf denselben siedendes Wasser, um die Ausscheidung des Oeles zu fördern. Wenn die Truyada gebildet ist, läßt man auf dieselbe die Biga, einen grossen Balken aus italienischer Pinie, mit einem mächtigen Stein beschwert, sich herabensenken, um sie zu pressen. Ist dies geschehen, so hebt man abermals die Biga, bringt die Esportins auf den Emporinador und begießt den Olivenbrei abermals mit siedendem Wasser, so dass auf diese Weise zwei Cassadas (Begiessungen mit siedendem Wasser) für jeden Esportin zur Anwendung kommen; dann wird abermals die Biga herabgesenkt.

Das mit dem Wasser gemischte Oel, welches von den Esportins abfließt, wird durch eine unterirdische Leitung (Siquia), deren Mündung sich beim Bassí, auf dem die Truyada ruht, befindet, zu dem Safareix des Triá genannten steinernen Sammelbecken geführt. Hier schwimmt das Oel an der Oberfläche und das Wasser fließt aus

einem Rohr, das unten an demselben angebracht ist, in ein zweites, tiefer gelegenes Becken und geht solange fort, bis in dem ersten Becken ganz reines Oel zurückbleibt. Auf dieselbe Weise verfährt man mit dem zweiten Becken, um das noch mit dem Wasser übergetretene Oel zu gewinnen. Das Wasser fließt nun in ein drittes Becken und dann hinaus in's Freie und lässt hier, da es doch stets mit etwas Oel getränkt ist, eine stinkende schwärzliche Lache, Sa mulinada genannt, zurück.

Von dem Safareixos des Triá wird das Oel mit dem Cortá, einem irdenen oder blechernen Gefäß, geschöpft und in das mit hölzernen Deckeln versehene und verschliessbare steinerne Becken,

Picas de s'Oli, gegossen, wo es aufbewahrt wird. Diese Becken werden aus harten Kalksteinplatten, gewöhnlich aus Binisalem-Marmor verfertigt; die Fugen werden mit einem Teig aus Werg, Oel und Kalk ver kittet.

Die Arbeit des Oelpressens wird gewöhnlich um Mitternacht begonnen; bis 9 Uhr Abends sind dann 6 Truyadas gemacht. Etwa 2000 Personen beschäftigen sich während der Saison mit dieser harten und anstrengenden Arbeit.

In den grösseren Besitzungen haben die Tafonas zwei Bigas, ja selbst drei und vier; die betreffende Zahl ist auch zum Theil maßgebend für den Werth der Possession.

Das Pressen mit den Bigas, das die Mallorquiner von den Arabern, bei denen es noch heutzutage gäng und gäbe ist, ererbten, ist noch allgemein auf Mallorca gebräuchlich; doch man hat seit einigen Jahren auch hydraulische Pressen eingeführt. Diese Pressen liefern mehr Oel, aber nach Ansicht der mallorquinischen Landwirthe nicht von so guter Sorte, so dass man ihren Gebrauch mit dem der Biga verbindet, indem die erste Pressung mittels der Biga, die zweite mittels der hydraulischen Presse geschieht. Gewöhnlich beträgt die Zunahme der Oelgewinnung mittels der hydraulischen Presse fast 8 Procent. Wenn man bedenkt, dass eine Truyada 8 Cortans liefert, so folgt daraus, dass das so erzielte Plus bei Besitzungen, die viel Oel pressen, beispielsweise 500 bis 1000 Truyadas, einen ansehnlichen Werth darstellt.

Wiewohl das Oel, welches die Olive von Mallorca liefert, von Natur von trefflicher Sorte ist, vielleicht besser als jenes von Gegenden, die wegen ihres Oeles in grossem Rufe stehen, so ist es doch in Folge nachlässiger und unrichtiger Bereitung thatsächlich schlechter und hat stets einen unangenehmen Geschmack.

Es ist zweifellos, dass das Einsammeln der Oliven vom Baume bedeutend die Qualität des Oels verbessern würde. Statt dessen werden sie vielfach auf Mallorca vom Boden eingesammelt und häufig wegen Mangel an Arbeitern lange liegen gelassen, auch ist der lange Aufenthalt in den feuchten Greners den aufgehäuften Oliven, die leicht gähren und faulen, sehr nachtheilig.

Viele Besitzer behaupten, wie wohl sicher mit Unrecht, dass das Bereiten eines gemeinen Oeles mit geringerer Sorgfalt und mithin mit geringeren Bereitungsauslagen ihnen ein grösseres Reineinkommen abwirft. Doch giebt es auch viele Landwirthe, welche bestrebt sind, die Qualität des Oeles zu verbessern und zwei Greners, den einen für die besseren und den andern für die schlechteren Oliven und zwei verschiedene Oel-Reservoirs (Safareixos) besitzen, auch die Oliven sobald als möglich vom Boden einsammeln und im Tray gutschens lassen. Man würde auch grosse Vortheile aus dem Raffiniren des Oeles ziehen, wie es anderwärts geschieht, bisher haben es aber nur wenige Besitzer versucht.

Wenn man von dem Ertragniss an Oliva spricht, so berechnet man die Olivenmenge nach Truyadas. Es bestehen grosse Unterschiede in der Production an Oel, je nach den Jahren, den Gegenden und innerhalb derselben wieder nach der Qualität des Bodens, sowie der Oelbäume selbst, und je nachdem die Oliven trocken und frisch sind. Zuweilen erlangt man nur 6 Cortans (ungefähr 24,87 ltr.), ein anderes Mal 12 Cortans (49,74 ltr.) und mehr aus einer Truyadas. Nach den statistischen Angaben ist der mittlere Jahresertrag sämtlicher Oelbäume von Mallorca 735,720 Cortans. Rechnet man also 9 Cortans pro Truyada, so ergäbe dies 81,746 Truyadas; nimmt man hingegen an, dass eine Truyada 12 Cortans giebt, — was nur im Falle günstiger Qualität der Olive zutrifft — so würden wir 61,310 Truyadas als Totalertrag der Ernte der Olivares von Mallorca finden, welche bei einem Durchschnittsertrag von 3,040,555 Liter Oel zum Preise von 0,96 Frs. der Liter einen Wert von netto 4,292,789 Reales für die Insel ergeben.

Als die wichtigste Oelbesitzung betrachtet man Masanella vom Marquez del Palmer. Die Ernte desselben liefert in guten Jahren einen Ertrag bis zu 60,000 Lluiras (über 210,000 Frs.).

Das Olivenöl wird auf Mallorca namentlich zum Küchengebrauch und zur Beleuchtung benutzt, weiter wird es als Nahrungsmittel verwendet. Alle grösseren Besitzer lassen für den Hausgebrauch besseres Oel bereiten. Das schlechtere Oel wird zur Seifenfabrikation verwendet und dient vielen andern Industriezwecken. Die Asche von dem Olivenbrei nach der Auspressung findet namentlich zur Bereitung der Lauge Verwendung.

Man führt eine bedeutende Oelmenge aus, namentlich nach Spanisch-Amerika; andererseits wird manchmal Oel aus Catalonien und Andalusien eingeführt. Die Gesamtausfuhr beträgt jährlich im Durchschnitt 69,925,400 kg und die Gesamteinfuhr 3,006,400 kg. Uebrigens ist begreiflich, dass die grössere oder geringere Aus- und Einfuhr an Oel von der auf Mallorca und in den andern spanischen Provinzen erzielten Ernte abhängt.

Eine grosse Menge der auf Mallorca producirten Oliven wird eingesalzen. Zu diesem Zwecke werden die Oliven gepflückt, sobald sie die grüne Farbe verlieren, und einige Zeit in Wasser gelegt, dann thut man sie mit Salz und Gewürz in einen Krug (Aufabia); nach 2–3 Monaten sind sie geniessbar und von vortrefflichem Geschmack und erhalten sich jahrelang.

Den Arbeiterinnen, welche beim Einsammeln der Oliven thätig sind, giebt man regelmässig am Ende der Ernte zum Geschenk ein Körbchen Oliven, die sie dann für sich zu Hause einsalzen. Der Olivó oder die Frucht des wilden Oelbaumes wird jeder anderea Olivensorte seines trefflichen Geschmackes wegen zum Essen vorgezogen. Während gewöhnlich die anderen grünen Oliven zum Einsalzen am Markte um 12–15 Doblés (1,3–1,6 Reales) das Almud, (1,66–2,05 Fracs. der Dekaliter), verkauft werden, kostet der Olivó de Son Curt 4 Reales der Almud oder 5,12 Fracs. der Dekaliter, manchmal weniger, manchmal aber auch mehr. Der Olivó de Son Curt ist von mittlerer Grösse mit sehr kleinem Kern und feiner Haut, seine Form ist ähnlich jener der anderen Oliven und besitzt unten eine kleine Vertiefung; nur wird er leicht durch Würmer (Corcs) zerstört. Der Olivó wird nur zum Einsalzen gebraucht; man verwendet Wasser und Salz dazu. Wenn er gequetscht ist, kann man ihn nach zwei Tagen essen, aber gewöhnlich wird er ganz erhalten und erst später genossen. Zwei Tage werden zu seiner Bereitung verwendet; am ersten wird er in's Wasser gelegt, am andern legt man ihn mit Salz in eine Aufabia, wo er aufbewahrt wird.

Es ist schwer, auch nur annähernd die ungeheure Menge eingesalzener Oliven, die auf Mallorca verbraucht werden, zu bestimmen; sie erscheinen auf jedem Tische, sowohl in der Stadt wie auf dem Lande, sie bieten den Arbeitern und Landleuten eine wichtige Nahrungsmittel und bilden auch einen Theil des Schiffsproviantes, ferner werden jährlich ungefähr 29000 kg nach Amerika ausgeführt. Jede grosse Familie auf dem Lande salzt jährlich an die 200 Liter Oliven für den Hausgebrauch ein. Es werden auch Oliven in Essig und Zucker aufbewahrt, wobei man sie vom Kern befreit.

Das Olivenholz wird namentlich auf dem Lande zur Möbelfabrikation verwendet, der grössere Theil mit den Wurzeln dient als Brennholz und die Blätter der am Boden umherliegenden Aeste bei der Poda als Weide für Schafe und Ziegen.

Nächst dem Oelbaum nimmt der Feigenbaum, namentlich in der Ebene, die grösste Kulturfläche ein und jährlich werden noch neue Pflanzungen angelegt. Er scheint für das Klima und die Bodensorte in der dortigen Ebene besonders geeignet zu sein. Die Vermehrung geschieht am vortheilhaftesten durch Stecklinge. Der Feigenbaum zählt zu den Obstbäumen, die am längsten leben; er erreicht ein Alter von 100 und mehr Jahren, dabei ist er abgehärteter gegen Witterungsverhältnisse, als andere Obstsorten, und weniger Krankheiten ausgesetzt. Am meisten schaden die Ameisen, welche die Feigen zerfressen oder wenigstens verderben. Die Anzahl von Feigenorten ist sehr gross, man unterscheidet solche von weisser, grünlicher, röthlicher bis zu schwarzer Farbe, theils reifen sie schon im Juni, theils erst im September. Begreiflicher Weise dauert darum auch die Ernte wochenlang; abgesehen von der Unbequemlichkeit, dass man sich beim Einsammeln einer Leiter bedienen und auf den Baum steigen muss.

Die Feigen bilden das Hauptproduct des Feigenbaumes; man isst sie frisch zur Zeit der Ernte, man trocknet sie in grossen Mengen, um sie theils auf der Insel zu verbrauchten, theils auch nach dem Ausland zu versenden und bedient sich ihrer auch zum Mästen der Schweine, die ausserordentlich fett dabei werden, wodurch sie eine Haupteinnahmequelle der Insel bilden. Der frischen Feigen bedient man sich während der langen Zeit der Ernte als Dessert täglich auf allen Tischen in der Stadt. Die Arbeiter und ärmeren Klassen essen sie bei jedem Mahle, aber auch die Herren geniessen sie in der Frühe, wenn sie Chocolate trinken. Auf dem Lande, wo fast ein Jeder seine

Feigenbaumpflanzungen hat, ist der Verbrauch noch grösser als in der Stadt. Diejenigen Leute, die bei der Feigenernte oder anderen Arbeiten in der Besetzung, wo ein Figural besteht, thätig sind, essen davon so viel sie wollen, und die Uebrigen können sich leicht Feigen verschaffen, da diese zu einem äusserst geringen Preise zu kaufen sind. Den Schweinen giebt man anfangs die Feigen, welche zu Boden gefallen sind und weder zur Speise noch zum Trocknen sich eignen; nachher giebt man ihnen aber auch von den guten und später von den trockenen, somit werden sie während zwei oder drei Monaten mit Feigen (*Figas de cristia*) und Cactusfeigen (*Figas de moro*) ernährt. Da jedes Schwein über ein Kilogramm per Tag davon verzehrt, so dürfte, mit Rücksicht auf die Schweinmenge, das von ihnen verbrauchte Quantum nahezu die Hälfte der Gesamtproduction betragen, also etwa 4000000 kg.

Wenn die Feigenernte im Gange ist und gut gereifte Früchte vorhanden sind, beginnt man sie auf *Cañisos*, einer Art Tafeln aus Stäben von Pfahlrohr, sei es vor den Thüren der Wohnhäuser, sei es im Figural, zu trocknen. Jeden Abend werden die *Cañisos* unter Dach gebracht und am andern Morgen, wenn die Sonne hoch steht, wieder hinausgetragen, bis die Feigen völlig trocken sind und zum Versand fertig gestellt oder aufbewahrt werden können. In manchen Distrikten werden sie, nachdem man sie 20 Tage der Sonne ausgesetzt hat, mit siedendem Wasser gebrüht, damit die Würmchen vernichtet werden, und darnach wieder getrocknet.

Die trockenen Feigen Mallorca's sind sehr geschätzt, namentlich zeichnen sich die *Burdissots blancas* und *Elegantinas* von Binisalem und die *Carabassetas* von Son Servera aus. Wenn mallorquiner Herren ihren Bekannten auf dem Festlande ein Geschenk machen wollen, so schicken sie ihnen zumeist Schachteln mit Feigen. Man versendet die Früchte auch auf eine andere Weise, nachdem man daraus die sogenannten *Pans de Figas* (Feigenbrode) bereitet hat. Aus trockenen Feigen, die man zusammenpresst, macht man einen konischen Klumpen, den man mit *Palmito*, manchmal auch blos mit Blättern überzieht und den man mehrfach mit buntfarbenen Papierbändern ziert. Oben befindet sich häufig eine kleine *Palmitoschleife*, damit man ihn tragen oder aufhängen kann. Manche sind ziemlich gross, andere klein und zierlich umwickelt; namentlich die Nonnen der *Caridad* von Weitem zeichnen sich in der Bereitung solcher *Pans de Figas* aus. Doch ist dieser Feigenteig bei Weitem nicht so gut, wie die auf natürlichem Wege getrockneten Feigen.

Der Verbrauch an trockenen Feigen in der Stadt und auf dem Lande ist sehr gross; namentlich auf dem Lande bilden sie im Winter und besonders in der Fastenzeit einen grossen Theil der Nahrung der ärmeren Klassen, die sie nach Tisch und in der Frühe zum Frühstück zu essen pflegen, so dass die auf Mallorca verbrauchte Menge eine Million Kilogramm überschreiten dürfte. Der Feigenbaum giebt aber als Ertragniss nicht blos die Feigen, sondern auch die Blätter als Viehfutter und das Holz; die Blätter sind jedoch nur ein schlechtes Futter, und man zieht daher wenig Nutzen daraus. Auch das Holz ist schlecht, wird aber manchmal als Brennholz, mit anderen Hölzern vermengt, verwendet.

Die Feigenproduction steht in fortwährender Zunahme in Folge der beständigen Vermehrung der Pflanzungen. Die Gesamtternte der Insel ergibt im Durchschnitt 7804245 kg. Ein Figural giebt im Mittel jährlich über 600 kg pro Hektar. Der daraus erzielte Geldbetrag stellt sich insgesamt auf netto 2736358 Reales (720094 Frs.), was per Hektar 213 Reales netto ausmacht. Uebrigens steht diese letztere Angabe weit unter dem, was man in einigen Oertlichkeiten erzielt, und andererseits überschreitet sie den Gewinn an anderen Plätzen.

Es giebt einzelne Feigenbäume, welche jährlich einen ganz besonders hohen Ertrag liefern und welche mit 6 bis zu 30 Frs. verpachtet werden. Die Zahl der Bäume, welche man um 2 bis 3 Frs verpachtet, ist sehr gross. Die Feigen mittlerer Qualität, die zum Export bestimmt sind, werden getrocknet im Gewicht von 1 Arroba (10,175 kg) gewöhnlich um 20 Reales (etwa 5 Frs.) verkauft. Für das gleiche Quantum besserer Qualität erzielt man 33 Reales (etwa 8,50 Frs.).

Was die Ausfuhr an trockenen Feigen anbelangt, so ist dieselbe im Verhältniss zur Production eine geringe; die Mehrzahl derselben wird auf der Insel selbst verbraucht und als Schweinefutter verwendet. Im Jahre 1871 betrug die Ausfuhr durch das Zollamt von Palma blos 43674 kg.

Der Mandelbaum (Amatlé) gehört zu den verbreitetsten Bäumen auf Mallorca und wird als eine der Haupteinnahmequellen der Insel angesehen. Er gedeiht in der Ebene am besten und weil er Wurzeln an der Oberfläche hat, auch da, wo nur eine geringe Erdschicht auf dem Kalkmergelgrunde liegt, kommt aber auch an den Abhängen und in den Thälern des gebirgigen Theils gut fort.

Vor 20 Jahren noch war der Mandelbaum weniger verbreitet, seither mehren sich die Anpflanzungen ganz bedeutend und nehmen eine beinahe ebenso grosse Fläche ein, wie die Oelbäume; es dürfte keinen Distrikt geben, der nicht Mandelpflanzungen aufweist. Das Partido de Palma enthält an Hektarenzahl der Mandelpflanzungen über die Hälfte der Gesammtheit der Insel.

Im Allgemeinen gedeihen die Mandelbäume vorzüglich in der Ebene und am südlichen Abhang der Sierra, in nur geringer Menge dagegen an der nördlichen Seite derselben.

Die Vermehrung der Mandelbäume findet in Pflanzschulen (Planté) statt, und manche Besitzer erzielen durch Anlegung einer solchen zum Zwecke des Verkaufs der jungen Bäumchen einen lohnenden Gewinn, wobei sie noch den Vortheil haben, die besten Pflanzen für sich aussuchen zu können. Nach zwei Jahren, wenn das Bäumchen die genügende Stammesstärke erreicht hat, schneidet man ihm die Zweige ab und pflöpft es mit einer Knospe der gewünschten Mandelsorte; gewöhnlich vergehen dann einige Jahre, bevor man eine eigentliche Ernte erzielt. Völlig entwickelt sind die Bäume erst nach 10–15 Jahren. Der Mandelbaum kann höchstens 50–60 Jahre ausgiebig produciren, dann verfällt er und liefert nur wenig Früchte. Den Mandelbäumen kommt die Beackerung der Felder und die übrige Feldarbeit zu gute, welche die Kultur des Getreides und der Hülsenfrüchte, die auf denselben gleichzeitig mit den Mandelbäumen gebaut werden, mit sich bringt. Ausserdem reinigt man sie bei Beginn des Winters, wenn alle Arbeiten der Ernte beendigt sind, und hackt den Boden rings um den Fuss des Baumes um; dies geschieht während des Sommers oder gegen das Ende des Frühjahrs einmal alle drei Jahre und zwar in der Weise, dass bei einem Drittheil der Mandelbäume der Boden jedes Jahr nachgehackt und gereinigt wird. Von Jahr zu Jahr nimmt aber die Zahl derjenigen Eigenthümer zu, welche das Umhacken des Bodens im Umkreis der Bäume jährlich vornehmen.

Die Mandelbäume werden auf Mallorca durch keine Krankheit oder Feinde angegriffen, ausgenommen die Raupe eines kleinen Schmetterlings (Pieris Crataegi), gewöhnlich Poy genannt, welche die keimenden und selbst die entwickelten Blätter abfrisst, wodurch manchmal auch die Mandeln abfallen. Häufig haben sie durch die Spätfröste und Winde in der Blüthe zu leiden, so dass manchmal der Landwirth, der im März oder Februar oder sogar noch früher seine Bäume mit Blättern bedeckt sah und eine reiche Ernte zu erhalten hoffte, sie an einem Tage ganz zerstört sieht. Und so vergehen Jahre mit keiner oder mit einer nur mittelmässigen Ernte, ausgenommen an den sehr geschützten, den Frösten nur wenig ausgesetzten Plätzen.

Man kennt auf Mallorca eine grosse Anzahl, ungefähr 53 süsse Mandelarten, solche mit weichen und solche mit harten Schalen. Die Sorten unterscheiden sich wenig von einander, die feineren sind die weniger stark vertretenen Mollars, die auf dem Markte am häufigsten vorkommenden sind die Pintadas.

Im Frühjahr gewähren die ausgedehnten Mandelbaumpflanzungen der Insel einen herrlichen Anblick; die Ebenen scheinen mit Blüten übergossen zu sein, die in weisser, leicht in's Rosa ziehenden Farbe prangen, und nichts wetteifert mit der Pracht dieses Anblicks.

Die Mandelernte findet im Sommer im Juli und August statt. Sie bildet für den Mallorquiner der Ebene ein wahres Fest. Die Mandeln werden in der Regel mittelst Pfahlrohrruthen herabgeschlagen; man sammelt sie dann vom Boden auf oder man legt ein Tuch unter den Baum; dann sammelt man sie in Säcke und befördert sie auf Eselsrücken oder durch Männer zum Besitzhause. Bei dieser Arbeit verwendet man auch Knaben und Weiber. Sind die Mandeln nach Hause gebracht, so befasst man sich mit der Entfernung der grünen Schale (Cloveya verda), welche Arbeit durch Frauen verrichtet wird, deren jede eine Sanaya Mandeln vor sich hält. Diejenigen Mandeln, welche sich nicht schälen lassen, sind meist unreif oder leer; man zerschlägt sie daher gleich, um, falls einige davon brauchbare Kerne enthalten, dieselben aufzubewahren. Die Mandeln werden

nachdem sie von der grünen Schale befreit wurden, der Sonne ausgesetzt, damit sie völlig austrocknen.

Der Mandelbaum zeichnet sich durch die Mannigfaltigkeit seiner Producte aus. Neben den Mandeln werden noch die Asche der grünen Schalen, das Holz und die Blätter als Viehfutter, namentlich für die Schafe verwendet.

Man rechnet als mittleres Product 18 Cuarteras oder etwa 1266 Liter per Hektar für die Bäume von der ersten Klasse, 11 Cuarteras oder 773 Liter für die zweite und 7 Cuarteras oder 592 Liter für die dritte Klasse. Es giebt Mandelbäume, welche mehr, andere, welche weniger eintragen. Man verkauft die ungeschälten Mandeln um 40 Reales (etwas über 10 Frcs.) die Cuartera (70,34 Liter) und die aus der harten Schale geschälten um 50 Reales. Die Asche der grünen Schalen wird zur Seifenfabrikation genommen, das Mandelöl, das von süßsen Mandeln gewonnen wird — Oli de Mellas dolsas —, wovon man namentlich in den spanischen Antillen zu Medicinal- und andern Zwecken sehr viel verbraucht, wird in Palma in grossen Quantitäten bereitet und gilt für besser, als das anderer Länder. Das Gummi wird manchmal von den Bauern gesammelt, wenn es vom Stamm herabsickert, und dann verkauft. Das Holz ist röthlich und wird nur als Brennmaterial verwendet.

Die jährliche Production an Mandeln beträgt auf der ganzen Insel im Mittel 4155124 Liter und 697 Liter auf 1 Hektar. Palma übertrifft die anderen Partidos hinsichtlich des absoluten Ertragnisses um Vieles, dann folgt Inca, das die relativ grösste Production aufzuweisen hat, und Manacor, das absolut und relativ den beiden anderen Partidos weit nachsteht. Dasselbe Verhältniss besteht hinsichtlich des Werthes, da das Partido Palma mit einem Nettoertrage von 269343 Frcs., mehr als $\frac{1}{5}$ des Gesamtertragnisses der Insel (429,090 Frcs.), aufzuweisen hat. Der Mandelbaum ist überhaupt derjenige Baum, welcher nach dem Oel- und Feigenbaum das grösste Nettoeinkommen liefert, das sich per Hektar auf 273,5 Reales beziffert; um so mehr, da die Kulturauslagen der Mandelbaumpflanzungen viel geringer sind, als jene der Oel- und Johannisbrodbäume.

Von den auf Mallorca geernteten Mandeln werden nur geringe Mengen zum Essen verbraucht; man geniesst sie gewöhnlich geröstet (torradas) oder sie werden zur Verfertigung von Gebäck (Torrans), in grösseren Mengen auch zur Gewinnung von Mandelöl verwendet. Die Mehrzahl der geernteten Mandeln wird jedoch nach verschiedenen Ländern ausgeführt, sowohl solche mit der harten Schale, als ohne dieselbe (Almendron, Basó). Während des Jahres 1871 hat man allein über das Zollamt von Palma 63245 kg Mandeln mit Schalen und 1206433 kg ohne Schalen ausgeführt, durch die anderen Zollämter nur eine unbedeutende Menge. Von Mandelöl wurden 81036 kg mit einem Werth von 783287 Reales nach Spanien und Amerika verfrachtet.

Die Kultur des Johannisbrodbaumes (Garrové) ist zwar sehr wichtig auf Mallorca, aber doch nicht in dem Maaße, wie jene des Oelbaumes, indem die Johannisbrodbaumpflanzungen noch nicht den dritten Theil der Ausdehnung der Oelbaumpflanzungen erreichen.

Sie bedecken auf der Insel nur 7610,46 Hektar Oberfläche, wovon das Partido von Palma mehr als die Hälfte und Inca etwas mehr als ein Viertel umfasst; in Sta Margarita und Villafraanca fehlen sie gänzlich und in manchen Distrikten nimmt ihre Kultur nicht einmal 1 Procent der productiven Oberfläche ein.

Der Johannisbrodbaum wird hauptsächlich in mageren, dünnen, schlechten Boden gepflanzt; er liebt sonnige Lehnen. Im südwestlichen Theil der Insel sind manche Hügel völlig damit bedeckt; im nördlichen und in der Ebene wechselt er dagegen häufig mit dem Oelbaum ab; auch sieht man ihn nicht selten in den Niederwaldungen.

Es giebt männliche und weibliche Johannisbrodbäume. Letztere sind die fruchttragenden; erstere, Garrovés borrés genannt, tragen nur Pollen (Borra). Man sieht sie allgemein als nothwendig an. Ausserdem giebt es wilde Johannisbrodbäume (Bords), die wohl Früchte geben, aber nur kleine und von schlechter Sorte; man sieht sie namentlich in den Garrigas, wo sie häufig aus Samen, die in den Excrementen der Zugthiere mitgetragen wurden, aufkeimen. Viele findet man auch in den Marinas der Nordküste, wo sie, ungepflegt und windgefeht, häufig zu niedrigen, weit ausgebreiteten, knorrigen Gebüschten emporwachsen.

Man vermehrt auf Mallorca die Johannisbrodbäume auf zweierlei Art: in Pflanzschulen (Planté) und durch Pfropfung (Empelt) der wilden Johannisbrodbäume.

Im ersteren Falle säet man einige Johannisbrodkerne in einen Blumentopf (Test). Das junge Pflänzchen wird, wenn es die gewünschte Grösse erreicht hat, in das Land verpflanzt und nach 4—5 Jahren mit Knospen von der gewünschten Sorte gepfropft. Gewöhnlich pflöpft man aber wilde Johannisbrodbäume, indem man sie dort lässt, wo sie aufkeimten.

Wie begreiflich, ist eine derartige Vermehrung der Johannisbrodbäume einer weiteren Ausbreitung nicht förderlich; thatsächlich sind sie auch eher im Abnehmen, als im Zunehmen begriffen. Ein Grund hierzu mag, ausser in der schwierigen Verpflanzung, in dem ungebauer langsamen Wachstum der Pflanzen zu suchen sein, da in dem Mallorquiner der Gedanke erweckt wird, dass der, welcher den Johannisbrodbaum säet, nicht seine Frucht erntet, was jedoch nicht ganz stichhaltig ist; denn ich kenne selbst Leute, welche in ihrer Jugend Johannisbrodbaumpflanzungen anlegten und jetzt, wenn schon mit weissem Kopfe, eine gute Ernte davon ziehen. Wird der Johannisbrodbaum alt, so ist er ein schöner Baum, der häufig sehr malerische Gruppen bildet; im Innern ist er meist ausgehöhlt und wird, da sein Holz brüchig ist, bei starken Windstössen umgeworfen; er lebt aber fort, wenn er noch mit einem Stück Rinde mit dem Stocke zusammenhängt, so dass man manchmal herabgeworfene hohle Stämme am Boden sieht, die voll Lebensfrische grünen. Stört er in dieser Lage bei der Bebauung, so wird er abgeschnitten, und gewöhnlich schiessen dann aus dem Stocke neue Triebe empor.

Der Johannisbrodbaum verlangt und erhält auch auf Mallorca nicht soviel Kulturpflege, wie der Oelbaum. Umhackt werden die Johannisbrodbäume zur Zeit der grössten Hitze und zwar nur der dritte Theil jährlich. Wiewohl der Schatten der Johannisbrodbäume für die Kultur der Getreide- und Hülsenfrüchte noch schädlicher ist, als jener der Oelbäume, und auch für den Menschen als nachtheilig angesehen wird, so giebt es doch Garroverás, wo man jene Feldfrüchte gleichzeitig anbauet, dann allerdings nur einmal alle drei Jahre säet. In diesem Falle giebt man dem Boden die entsprechende Beackerung. Das Axarmar oder Reinigen der Johannisbrodbäume am Fusse des Stammes geschieht in derselben Weise wie bei den Oelbäumen, d. h. man reinigt den sechsten Theil jährlich, indem man die dürrn Aeste wegnimmt und das Gezwäge etwas lichtet.

Die Johannisbrodbäume sind nicht so empfindlich, wie die Mehrzahl der anderen Bäume. Sie haben auf Mallorca wenig von schädlichen Einflüssen zu leiden, nur sind sie der sogenannten Cendrada, die in Form eines weisslichen, aschfarbigen Staubes, sehr ähnlich dem Oidium der Weinberge, sich zeigt, ausgesetzt. Diese Krankheit verdirbt die Frucht oder verhindert ihre Entwicklung, verursacht aber auch dem Baume Schaden, bisweilen in so hohem Grade, dass er eingeht. Im Allgemeinen hat aber der Johannisbrodbaum genug Kraft, um ihr zu widerstehen. Häufig verschwindet sie. Es giebt einige Gegenden der Insel, wo man sie gar nicht kennt.

Die Johannisbrodernte findet im Monat September oder noch früher statt, je nachdem die Frucht mehr oder minder schnell reift. Man klopft die Zweige mit einem Rohr, das in einer Art Haken (Gancho) endigt. Dies ist nothwendig, weil das Johannisbrod häufig in Bündeln auf den Zweigen festsitzt, daher der Spruch: „s' olivera la fa de sa rama y es garrové des tronc.“ Die zu Boden gefallenen Carruben werden von Frauen und Männern gesammelt, in Säcke gebracht und auf Eseln, bisweilen auch Maulthierern, zum Hause transportirt.

Die Johannisbrodfrüchte auf Mallorca sind von sehr guter Qualität, die gewöhnlichsten Sorten sind jene von Dureyó, de Costella, rossas und de Mel. Man sieht die von Dureyó als die besten an; sie sind lang, sehr fleischig und von auffallender Süssigkeit. Jene von Costella, die vorzüglich in den Distrikten von Sollre, Valldeposa und Deyá häufig vorkommen, sind gleichfalls lang, aber bedeutend holziger. Sie sind nicht sehr gut, scheinen aber der Natur des Bodens und den klimatischen Verhältnissen jener Gegenden mehr angemessen. Jene, welche rossas heissen (spanisch rubias, blonde), finden sich vorzüglich in der Gegend von Alaró; sie sind ziemlich lang, süss und haben viel Fleisch, und die Johannisbrodbäume, die sie liefern, haben die Eigenthümlichkeit, die Zweige gegen den Boden geneigt zu halten. Die de Mel (von Honig) sind nicht so häufig;

sie haben nichts besonders Bemerkenswerthes, ausgenommen die Süssigkeit, der sie ihren Namen zu verdanken scheinen, die jedoch nicht allzu bedeutend ist.

Was das Holz der Johannisbrodbäume anbelangt, so eignet es sich, wiewohl es schön gefärbt ist, doch wegen seiner Brüchigkeit wenig zur Tischlerei. Man benutzt es blos als Brennholz und berechnet den Gesamtertrag auf 16 000—21 000 Frcs. jährlich. Was die Verwendung des Johannisbrodes anbelangt, so dient es fast ausschliesslich als Futter, manchmal essen die Kinder und Erwachsenen auch davon, aber sehr selten. Man berechnet das jährliche Product an Johannisbrod im Mittel auf 992 kg per Hektar. Die Insel producirt 7 552 984 kg. Das Partido de Inca ist dasjenige, dessen Johannisbrodbäume relativ den grössten Fruchtertrag geben. Palma, Pollenza, Marratxi, Esporlas, Andraitx und Soller erreichen den relativ höchsten Ertrag; es giebt manche Besitzungen, deren Ernte bis 6000 oder 7000 Quintales (244 000—285 000 kg) beträgt.

Der mittlere Preis des Johannisbrodes ist 13,15 Reales etwa (3,45 Frcs.) für den Quintal (40,7 kg), wie begreiflich variirt aber dieser Preis sehr. Das jährlich erzielte Erträgniss der Johannisbrodbäume wird für die ganze Insel im Mittel auf 1 176 945 Reales netto veranschlagt. Jedenfalls kann man sagen, dass sie einen der bedeutendsten Zweige der Agrikultur-Production auf Mallorca bilden.

Was die Kulturauslagen betrifft, so sind dieselben, wie zu erwarten ist, geringer wie jene der Oelbäume. Diese betragen im Mittel für die ganze Insel 62,68 Procent des Bruttoproductes, während die Auslagen für Johannisbrodbäume nur 51,77 Procent erreichen. Nichtsdestoweniger würde diese Ziffer zu hoch erscheinen, wären nicht die Auslagen der Erhaltung der Terrassen (Marjes) in den gebirgigen Gegenden, wo sich die Johannisbrodbäume hauptsächlich vorfinden, mitgerechnet.

Die Ausfuhr von Johannisbrod erreichte 1867 die Höhe von 1 555 540 kg.

Der Orangen- und Citronenbaum, diese schönen Pflanzen des Südens, bildeten bisher einen der wichtigen Zweige des agricolen Reichthums Mallorca's und eine seiner Hauptzierden. Es scheint, dass die Kultur des Orangenbaumes auf Mallorca schon seit der Zeit der Araber bekannt ist. Der mallorquinische Chronist Binimelis, der um das Jahr 1591 lebte, spricht von der grossen Anzahl Orangenbäume, die sich in einer Besitzung der Gegend von Soller befand.

Man cultivirt den Orangen- und Citronenbaum namentlich in den geschützten Thälern des gebirgigen Theils von Soller, Fornalutx, Deyá und Pollenza, aber wenig in den anderen Distrikten der Insel, da die Bäume, um zu gedeihen, Schutz vor den Winden und genügendes Wasser verlangen. Es ist wohl wahr, dass man Orangen- und Citronenbäume fast in allen Distrikten der Insel in den Obstgärten, namentlich in den reicheren Herren gehörigen und in der Nähe der Ortschaften antrifft, jedoch nur in geringer Zahl.

Der grösste Theil der Orangen- und Citronenbäume Mallorca's befindet sich in dem Partido de Palma und namentlich in den Distrikten von Soller, Fornalutx und Deyá, besonders in dem ersteren. Im Partido de Inca hat nur Pollenza Wichtigkeit. Die eben erwähnten vier Distrikte umfassen über 90 Procent der gesammten Ausdehnung dieser Kultur auf Mallorca. Im Partido de Manacor hat dieselbe gar keine Wichtigkeit. Die Zahl der Orangen- und Citronenbäume per Hektar ist ungefähr 422 und auf dieser Ziffer basirt die Territorialstatistik.

Die Vermehrung der Orangenbäume kann auf drei Weisen geschehen: durch Ableger, durch Buturre und durch Samen. In Mallorca und namentlich in Soller ist letzteres das fast ausschliesslich verwendete Mittel.

Gewöhnlich steckt man ganzen Orange und zumeist solche, die abfaulen, in den Erdboden oder in Blumentöpfe, aus dem dann zahlreiche Bäumchen aufwachsen, oder man säet sie in Baumschulen. In der Regel pflöpft man die Orangenbäume nicht, doch kommt es vor bei schlechten Sorten, sowie bei sauren Orangenbäumen, und Manche behaupten, dass diese Bäume viel widerstandsfähiger gegen die Kälte seien und ihre Frucht nicht so leicht durch den Wind abgerissen würde.

Das Stutzen (Poda) der Orangen- und Citronenbäume findet alle zwei oder drei Jahre und zwar in den Monaten September und October statt. Gewöhnlich beschränkt man sich

auf die Entfernung der dünnen oder halbdünnen Aeste, was namentlich mit jenen Zweigen, welche Früchte trugen und mit jenen, die durch das Wachsen der anderen Aeste im Innern der Krone verblieben, der Fall ist. Der Boden der Orangengärten wird gewöhnlich nur einmal im Herbst beackert, dann aber sehr tief und sorgfältig. Man führt dies ein oder zwei Mal im Herbst mit der Caveg aus, und grosse Aufmerksamkeit verwenden namentlich die Gärtner von Soller auf diese Arbeit, um die Wurzeln nicht zu beschädigen. Einmal alle zwei Jahre oder noch häufiger, je nach den Mitteln des Eigenthümers oder den örtlichen Verhältnissen, wird der Boden rings um den Stamm herum während des Winters gehackt und gedüngt. Man bewässert die Orangenbäume zur Sommerzeit alle acht oder fünfzehn Tage, je nach der Bodensorte und der Wassermenge, die man zur Verfügung hat.

Gut kultivirte Orangenbäume liefern gewöhnlich zwei Jahre nach der Pflanzung Früchte, sie blühen im Mai und ihre Früchte fangen um Mitte November an zu reifen. Um diese Zeit beginnt auch die Orangernte und die Ausfuhr aus der Insel. Am stärksten ist die Ernte im December und Januar; doch zieht sie sich bis zum Juli und August hin, so dass man häufig auf einem und demselben Baume Blüthen, grüne und reife Orangen gewahrt. Die Orangen werden mit der Hand abgepflückt, und zwar ersteigt man gewöhnlich den Stamm mit Hülfe einer Gartenleiter; mitunter werden sie aber auch von den flinken Jungen erklettert. Starke Winde verursachen, wie begreiflich, wenn die Orangen reif sind, grossen Schaden, da dann viele auch unreif herabgeworfen werden.

Zur Ausfuhr werden die Orangen nicht in ganz ausgereiftem Zustande gepflückt; zu Geschenken wird manchmal ein Stück Ast abgerissen, an dem dann drei, ja sogar sechs oder sieben Früchte neben einander hängen und eine Art Bouquet (Rameil) bilden.

Der Orangenbaum wird durch mehrere Feinde geschädigt, welche seiner Entwicklung grossen Eintrag thun und ihn, namentlich wenn er jung ist, zu Grunde richten können. Dazu gehören einige Schneckenarten, mehrere Käfer, Ratten und Maulwurfsgrillen. Gefährlicher als diese ist aber eine Blattlaus, welche sich in unglaublicher Menge vermehrt und die Blätter und zarten Knospen durchsticht, wodurch diese abfaulen. Mehrere schmarotzende Pflanzen und namentlich auch die klimatischen Einflüsse üben eine schädliche Wirkung auf die Entwicklung des Orangenbaumes aus.

Gegen alle diese Feinde konnte man jedoch kämpfen und ihre Angriffe waren nicht im Stande, die schönen Pflanzungen zu zerstören oder ihre Vermehrung zu verhindern, so dass neue Anpflanzungen die Kultur des Orangenbaumes in alle hierfür geeigneten Gegenden der Insel trugen. Unglücklicherweise aber brach im Jahre 1865 eine epidemische Krankheit unter den Orangenbäumen aus, welche die schönsten Pflanzungen zu Grunde richtete. Man schrieb dieselbe einer grossen Kälte zu, welche im März eintrat, als die Orangenbäume in Folge einer vorausgegangenen milden Witterung in voller Vegetation standen. Erst im folgenden Frühjahr wurden die Folgen fühlbarer, die Bäume kränkelten und gingen ein, und in wenigen Jahren waren die schönen Pflanzungen der Insel fast sämmtlich zerstört. Anfangs versuchte man es mit neuen Anpflanzungen, aber nach einigen Jahren gingen auch diese zu Grunde. Man wendete erfolglos viele Mittel zur Bekämpfung des tückischen Feindes an. Dadurch wurden, wie begreiflich, die meisten Leute entmuthigt und verwendeten ihre kostbaren Orangengärten zu anderen Kulturen, Gemüse und Obstbäumen. Seit einigen Jahren ist eine Abnahme der Krankheit eingetreten.

An der Südseite der Sierra erhalten sich die Bäume besser als auf der Nordseite.

Man kennt auf Mallorca acht Hauptsorten von Orangen, nämlich Taronjes de la China (Chinesische), de Suc agre (mit saurem Saft), de Suc dols (mit süssem Saft), de la seca (saftlose, sehr saure), de Sang (Blutorangen, welche der auf den Granatapfelbaum gepfropfte Orangenbaum giebt), Naranges, dann kleine mit viel Säure, endlich eine Art, die von Orangenbäumen stammt, die das ganze Jahr blasse, eingerollte Blätter haben, wie wenn sie vertrocknen wollten, wiewohl es ihnen weder an Pflege noch an Wasser fehlt. Die Orangen de la China sind die verbreitetsten und die, welche nach Frankreich ausgeführt werden. Sie weisen viele Varietäten auf, die sich in Form, Geschmack, Geruch und Farbe unterscheiden. Es giebt deren von ovaler Form, wie die

sogenannten Capuchinas, andere weniger oval, andere ganz sphärisch, andere plattgedrückt (Chatas) und andere von Citronenform. Einige sind auf der Rinde der Länge nach gekerbt (Retjadas), manche sind gross, andere klein, andere mittelmässig, andere weisen eine fast weisse Rinde auf, einige haben den Geruch einer Citrone, manche haben dicke Schalen, andere sehr dünne, fast durchsichtige. Diese letzteren sind die besten, und namentlich sind diejenigen, bei denen die untere Seite der Schale äusserst dünn ist (Cul de Novia), sehr geschätzt. Manche haben die Schale voll Runzeln, durch Schmarotzer in der Form schwarzen Staubes (Mascara) beschmutzt. Es giebt Orangen mit festem, wenig saftigem Fleisch, andere minder hart mit mehr Saft, andere mit äusserst zartem Fleisch und viel Saft, solche endlich, die so saftig sind, dass sie fast zusammenschmelzen. Bei manchen Orangenbäumen fallen die Früchte fast nie ab, bei anderen wieder sehr leicht, andere halten in dieser Beziehung die Mitte. Die grössere oder geringere Süssigkeit und Feinheit der Orangen hängt von der Samensorte, sowie von der Bodenart, Lage, Kultur, Düngung, vom Klima, kalten oder warmen Luftströmungen etc. ab. Die geschätztesten Orangen Mallorca's sind die in Soller und Fornalutx producirten. Die Mandarinen werden erst in neuerer Zeit mehr angepflanzt und gedeihen prächtig.

Unter den Citronenbäumen (Limoneras) giebt es auch viele Varietäten. Die Frucht variirt bei diesen ebenfalls in Form, Geschmack und Farbe, je nach der Natur und Lage des Bodens, Kulturart und Düngung. Die Kultur des Citronenbaums ist ganz ähnlich jener des Orangenbaumes, nur hat sie bei Weitem nicht deren Wichtigkeit.

Die Production der Orangen- und Citronenbäume differirt sehr, im Allgemeinen kann man für Mallorca im Mittel dieselbe auf 200 Cargas per Hektar (24420 Kilogramm) feststellen, etwa 100000 Orangen oder 250 Orangen für jeden Baum, in Jahren guter Ernte und in Pflanzungen erster Klasse kann ein Baum indessen über 1000 Orangen liefern. Diese Angaben gelten jedoch für die Zeit vor dem Ausbruch der verheerenden Krankheit, durch die die Production im Allgemeinen ausserordentlich abgenommen hat.

Der mittlere Preis der Orangen beträgt 20 Reales, etwa 5 Frcs. per Carga oder 122,1 Kilogramm, zuweilen steigt derselbe auf das Doppelte. Gegenwärtig wird der jährliche Ertrag aller Orangenbäume von Mallorca nach Abzug der wirklich sehr beträchtlichen Unkosten für die Kultur auf eine reine Rente von 503 147 Reales oder 132 407 Frcs. veranschlagt.

Es ist ausser Zweifel, dass es in Soller, Fornalutx und auch an anderen Punkten Gärten gab, die vor dem Ausbruche der Krankheit das Doppelte oder das Dreifache des heutigen Ertrags, ja vielleicht noch darüber, producirten.

Man berechnet, dass gewöhnlich vier Fünftel der Orangen, die Mallorca jährlich producirt, nach Frankreich ausgeführt werden; eine geringe Menge wird nach dem spanischen Festlande exportirt und das Uebrige auf der Insel selbst verbraucht. Man geniesst sie auf Mallorca in der Mehrzahl frisch, andere dienen zur Bereitung von erfrischenden Getränken und Gefrorenem, andere werden zu Confitüren verwendet.

Der Citronen bedient man sich zur Herstellung von Limonade, Gazeusen, die in Palma vielfach fabricirt werden, und zu Confitüren. Aus der gegobrenen Orange macht man eine Art Wein, der von angenehmem Geschmack ist. Die Orangen- und Citronenschalen werden zur Bereitung von gewöhnlichen Likörs (Ressolis), bei denen die Basis der Branntwein bildet, verwendet. Aus der Orangenblüthe macht man Orangenblüthenwasser (Aygo de Fló de Taronjé), in Spanien Agua de azahar genannt.

Fast die ganze Orangen-Ausfuhr — 2 477 004 Kilogramm Orangen und 16 844 Kilogramm Citronen — geht über den Hafen von Soller, und ein kleiner Theil über Palma.

Die eigentlichen Obstbäume (Abres fruitals) wachsen sowohl in den trockenen (secano) Gründen, wie in den bewässerten (regadio); meist aber in den Gemüseärten (Horts), die regelmässig bei keinem grösseren Landgute fehlen. In den trockenen Gründen kommen Obstbäume in den Weinbergen vor, wo sie eine Reihe rings um dieselben und Reihen durch dieselben bilden.

Die für diese Kultur geeignetsten Partidos sind Palma und Inca, welche fast Alles, was an Obstbäumen auf Mallorca vorhanden ist, aufzuweisen haben. Der wichtigste Distrikt ist Binisalem,

die Mehrzahl der Obstbaumpflanzungen gehören den bewässerten Gründen an. Auf Mallorca cultivirt man nahezu alle europäischen Obstsorten; die am zahlreichsten vertretenen sind: der Apfel-, Birn-, Aprikosen-, Pflaumen-, Kirsch-, Pfirsich- und Alberginenbaum. Dazu kommen: der Granatapfel-, Azerolen-, Quitten-, Ebereschens-, Mispel- und Zinselbaum, von denen man einzelne Stämme in allen Gegenden der Insel vorfindet. Auch trifft man den Nussbaum und die Dattelpalme an. Die Kastanie und die Haselnuss fehlen; man hat wohl versucht sie zu acclimatisiren, aber bisher erfolglos.

Die Obstbäume werden auf Mallorca häufig durch Würmer angegriffen, namentlich die Raupen der *Zygaena* durchhöhlen die Aepfelbäume so sehr, dass sie dieselben bald zu Grunde richten, wenn man sie nicht vernichtet. Die Aepfel werden von Wärmern (*Corcs*) durchstochen. Die Pflaumen haben, namentlich bei anhaltendem Nebel, den Fehler, dass ihr Obst länglich nach der Art von Johannisbrod (*tornan Gorrovas*) und saftlos wird. Die Quitten- und Mispelbäume haben durch eine Kryptogame (*Cendrada*) zu leiden.

Die Obstbäume liefern einen guten Ertrag, der auf der ganzen Insel jährlich im Mittel auf netto 258730 Reales (68086 Frcs.) = 162 Frcs. per Hektar geschätzt wird.

Von allen Obstbäumen ist der Apfelbaum der verbreitetste (*Pomera*, castilianisch *Manzano*); vorzüglich trifft man ihn in den Distrikten von Soller, Inca, Valldemosa, Pollenza, Puigpuñent, Deyá, Petra und Manacor an. Er wächst sehr rasch, geht aber bald zu Grunde. Der Apfelbaum wird durch Samen und Stecklinge (*Estaca*) vermehrt; in beiden Fällen geschieht dies in den Monaten Dezember und Januar; nach zwei Jahren verpflanzt man zur selben Jahreszeit die Bäumchen und propft sie. Gewöhnlich rechnet man 493 Apfelbäume auf ein Hektar. Man kennt eine grosse Menge von Apfelsorten, die Mehrzahl sind aus dem Festlande eingeführt, einige durch Combinationen beim Propfen erzielt worden. Die geschätztesten von den Sommeräpfeln sind die *Marineras* und von den Winteräpfeln die *Bausans*.

Die Aepfelbäume tragen auf Mallorca sehr viel Obst; eine reiche Ernte (*gran Esplet*) liefern sie gewöhnlich jedes zweite Jahr. Die Winteräpfel werden gewöhnlich im November gepflückt, häufig bevor sie vollständig reif sind. Man breitet sie dann in den Dachböden (*Porchos*) am Boden aus, und sie erhalten sich so bis Neujahr, ja viele bis zum Frühjahr und noch länger, sodass es keine Seltenheit ist, dass alte Aepfel zur Zeit der neuen Ernte verzehrt werden. Die *Ravas* erhalten sich am besten. Für den St. Thomas-Jahrmarkt (21. December) und die darauffolgenden Tage, d. h. für die Weihnachtsfeiertage, bringt man sie nach Palma, wo sie auf der Plaza mayor in grossen Pfahlrohrkörben (*Covos*) feilgeboten werden; meist sind es Winteräpfel, und zwar die schönsten und grössten, die man eigens hierfür aufbewahrt. Man verkauft sie dann das Dutzend zu 2 Reales ($\frac{1}{4}$ Frcs.), andere zu 3 Reales und die besten zu noch höherem Preise.

Der Birnbaum verlangt so ziemlich dieselbe Kultur wie der Apfelbaum; er gedeiht besser in kühleren, windigeren Gründen als in den wärmeren; er liebt einen tieferen und weniger feuchten Boden wie der Apfelbaum. In fast allen Distrikten der Insel tritt er in grosser Menge auf, namentlich aber in jenen von Inca, Selva Bañalbuaf, Soller, Valldemosa und andern des gebirgigen Theiles oder dem der Sierra näher gelegenen Theile der Ebene; an Baumzahl und Production ist diese Kultur nicht so bedeutend, wie die des Apfelbaumes. Man kennt auf Mallorca eine grosse Anzahl von Birnenarten, — das Ergebniss von zahlreichen Combinationen durch Propfung und der Einführung neuer Sorten aus Spanien und dem Auslande. Zu den gewöhnlichsten Sorten gehören die *Peras de la Nau*, *Cul d'Ou*, *Primerencas*, *de San Juan* (die schon im Juni reifen), *Sermeñas*, *d'aygo*, *de San Miguel*, *Rosses*, *d'Ivern*, die später reifen; dann sind noch zu erwähnen die *Peremeñs*, deren man zwei Klassen unterscheidet, beide sehr gross, die eigentlichen *Peremeñs*, die frühzeitig reifen, und die spätreifenden, die man *Perots* nennt. Ausländische Sorten giebt es sehr viele; man bezeichnet sie gewöhnlich schlechtweg mit dem Namen *Peras forasteras*. Grosse Mengen Birnen werden auf Mallorca in frischem Zustande gegessen; doch werden auch viele zur Verfertigung von Confituren verwendet, und zwar trocken und in Syrup. Der Preis der Birnen variirt sehr je nach der Qualität, Oertlichkeit und Ergiebigkeit der Ernte, gewöhnlich werden die besseren für 4 Duros (etwa 20 Frcs.) der *Viatge* von zwei *Covos*, von denen jeder etwa ein Quintal (40,7 Kilogramm) wiegt, verkauft.

Der Aprikosenbaum (Aubercoqué) ist noch zahlreicher verbreitet, als der Birnbaum, fast so sehr, wie der Apfelbaum. Diese Bäume lieben warme Gründe und viel Nahrung; im Allgemeinen gedeihen sie nicht gut in lehmigen, festen Bodensorten. Man vermehrt sie durch Seitentriebe (Bordais); doch auch aus Kernen herabgefallener Früchte entstehen oft junge Bäume, ohne dass man sich darum kümmerte. In beiden Fällen müssen sie, um gutes Obst liefern zu können, gepfropft werden. Sie bringen etwa nach zwei Jahren Früchte. Man kennt viele Sorten von Aprikosen; die besten sind die De Piñol dols und die Lluents; die Taronjals sind die grössten. Es giebt Aprikosen, die schon im Juni, andere, die erst im August oder noch später reifen; sie werden gewöhnlich sehr billig verkauft, die guten Aprikosen kosten aber immer 2—3 Duros (10—15 Frcs.) der Viatge von 2 Quintals (etwa 81 kg). Man verbraucht viele Aprikosen in frischem Zustande, aber es werden auch grosse Mengen zu Confitüren, trocken oder in Syrup, verwendet; auch macht man in der Haushaltung Aprikosenteig davon.

Der Pflaumenbaum (Prunera) gehört auch zu den häufigsten Obstbäumen der Insel, er gedeiht überall und man vermehrt ihn durch Säen des Kerns, häufiger noch durch Seitentriebe, die man vom Baume nimmt. Nach zwei Jahren werden die jungen Bäume gepfropft. Die geschätztesten Pflaumen sind die Claudias (sehr gross, von grünlicher Farbe), die röthlichen D'en Frau, de Don Andreu und die Ivernencas oder Winterpflaumen. Man geniesst sie frisch, trocknet sie aber auch vielfach für den Hausbedarf.

Die Pfirsichbäume (Presegúcs) und die Albergier (Melicotóns) sind nicht so zahlreich wie die Obstbaumsorten, von denen wir bisher sprachen; man trifft sie jedoch in fast allen Distrikten an, namentlich in Gegenden von lockerem, feuchtem Boden, die vor den Winden geschützt sind. Sie werden durch Seitentriebe (Bordais) oder auch, was zumeist geschieht, durch die Kerne fortgepflanzt, indem man sie in Baumschulen pflanzt. Gewöhnlich werden sie nicht gepfropft. Sie lieben die Bewässerung sehr; im Herbst liefern sie ihre Früchte, von denen es mehrere Varietäten giebt, die sich jedoch wenig von einander unterscheiden. Die Albergier (Melicotons) sind gewöhnlich grösser, besser und schmackhafter und der Kern sitzt fest, bei den Pfirsichen (Presechs) trennt sich der Kern mit Leichtigkeit. Man verkauft gewöhnlich die besseren Albergier um 2 Duros den Quintal oder 4 Duros den Viatge (etwa 10 bez. 20 Frcs.). Die Pfirsiche werden billiger verkauft. Ein grosser Theil der beiden Obstsorten wird frisch verbraucht; man benutzt sie auch, um Confitüren, trocken oder in Syrup, zu bereiten. In dem Privathaushalte macht man Pfirsichteig daraus.

Auch der Kirschbaum (Ceresé) kommt auf Mallorca vor, namentlich in den kühleren Gegenden der Insel. In dem Distrikt von Binisalem ist er am stärksten vertreten. Er liebt leichten, kalkigen, etwas feuchten Boden und gedeiht nicht so gut in den schweren und warmen Gründen, namentlich wenn er nicht bewässert werden kann. Man vermehrt ihn nicht durch Saat wie anderwärts, sondern durch Seitentriebe (Bordais), welche später gepfropft werden. Die Bäume wachsen sehr rasch, verfallen aber auch bald, indem sie hohl oder morsch werden und absterben.

Man kennt viele Kirschenarten; die geschätztesten unter denselben sind die Blancas d'es Capella, De Serró, die Camosas und die De Grá; die beiden letzteren sind die grössten. Gewöhnlich sind die Camosas zuerst reif, nämlich schon während des Monats Mai; die anderen Sorten folgen nach und nach, bis in den August hinein. Man verkauft die besseren Kirschen um 30—42 Sous (5—7 Frcs.) den Quintal (40,700 kg), je nach den Verhältnissen; die minder guten Sorten werden um niedrigeren Preis verkauft. Sie werden in frischem Zustande verbraucht. Das Holz wird zur Verfertigung von Möbeln verwendet.

Der Granatapfelbaum (Magranér) ist nicht sehr verbreitet, am häufigsten trifft man ihn in der Gegend von Andraitx und Soller in Hecken und kleine Besitzungen, in der Nähe von Bachbeeten, oder in Gruppen bei Häusern. Um ihn zu vermehren, steckt man Zweige und Aeste nach unten in den Boden, auf diese Weise fasst er leicht Wurzel. Die Granatbäume entwickeln sich sehr schnell, häufig tragen sie nach 2—3 Jahren schon Früchte. Die Mehrzahl der Granatäpfel unterscheidet sich von einander nur durch kleine Abweichungen in Form, Grösse und Geschmack. Man unterscheidet sich nur zwischen den süssen Granatäpfeln (Magranas dolsas) und den saueren

(Magranas agres). Namentlich die ersteren werden vielfach genossen, man bereitet auch daraus einen Syrup und in Palma ein erfrischendes Getränk (Gaseosa de Magrana). Die Granatäpfel



Eine Dattelpalme bei Andraitx.

werden gewöhnlich dutzendweise verkauft, um 3—4 Sous (0,50—0,70 Frcs.) das Dutzend, auch zu Hunderten zu entsprechenden Preisen.

Die Quittenbäume (Codoñeras, castilianisch Membrilleros) sind im Allgemeinen auf Mallorca nicht sehr zahlreich, wiewohl sie in einigen Distrikten, wie Soller, Valldemosa und anderen des

gebirgigen Theiles und auch in Manacor und einigen anderen der Ebene stark verbreitet sind. Sie verlangen tiefe Gründe und mehr Bewässerung als andere Obstbäume, weswegen sie auch häufig bei Wasserleitungen (Acequias) angepflanzt werden. Sie gedeihen besser an kühleren, als an warmen Plätzen, und Düngung ist ihnen sehr nöthig. Zur Vermehrung steckt man Zweige von guten Quittensorten in den Boden. Vielfach werden die Quittenbäume zum Daraufpfropfen anderer Obstsorten benutzt, da sie sich rasch entwickeln und in 2—3 Jahren schon stattliche Bäume sind. Man unterscheidet 2 Sorten von Quitten, die Codoñas, welche grösser und gut essbar, wenn auch etwas sauer sind, und die kleineren Codoñs, welche später reifen und ausschliesslich zu Confitüren verwendet werden. Die Codoñas werden gewöhnlich um 7—8 Pesetas der Viatge verkauft.

Die Ebereschbäume (Serveras) wachsen und verbreiten sich, ohne dass sie besonders gepflegt werden; sie tragen Früchte in Menge, die freilich wenig Werth haben. Die Mispelbäume sind weniger häufig, gedeihen aber überall, viele halbverwilderte sind auf den Anhöhen zu sehen. Die japanische Mispel (Mispero) wird in Gärten vielfach kultivirt, wächst sehr rasch und liefert treffliches Obst, wovon die Barcella (11,72 Liter) einen Werth von 14 Sous (2,33 Frcs.) hat.

Die Azerolenbäume (Atzerolés) findet man gewöhnlich in Privatgärten, deren Besitzer die rothen und weissen Früchte, die man gleich den Pflaumen schätzt, zu Confitüren und im Hausgebrauch verwenden.

Der Zinselbaum (Ginjoló) ist in vereinzelt Exemplaren in vielen Distrikten zu finden, seine Früchte werden namentlich von Kindern gern genossen.

Vor allem in den Thälern des gebirgigen Theiles, aber auch in anderen Distrikten, in Gruppen oder einzeln stehend, kommt der Nussbaum (Noguér) vor. Man kann ihn mittelst eines Ablegers vermehren, das gewöhnlich befolgte System ist jedoch das Aufziehen in der Pflanzschule. Der Nussbaum verlangt keine besondere Pflege, es dauert aber sehr lange, bevor er stämmig wird. Man kennt zwei Sorten von Nüssen, grosse und kleinere, letztere sind die geschätzteren. Es giebt Nussbäume, welche bei einer reichen Ernte 3—4 Cuarteras (211—283 Liter) Nüsse liefern. Man verkauft sie um 12—14 Pesetas die Cuartera von 70 Liter. Aus den Nüssen wird auch Oel für die Maler, jedoch nur in geringer Menge, bereitet.

Zum Schlusse wollen wir über die Dattelpalme noch Einiges mittheilen. Dieser schöne Baum scheint auf der Insel einst verbreiteter gewesen zu sein als gegenwärtig, wo man nur noch etwa 3000 Exemplare zählt. Man findet ihn einzeln stehend und in Gruppen bei Landhäusern, mitunter sieht man seine Krone auch aus den Gärten der Stadt und der Ortschaften emporragen. Am meisten findet man ihn in der näheren Umgebung von Palma sowie in der Sierra. Die Dattelpalme liebt einen sandigen, aber stark bewässerten, nach Thunlichkeit salzigen Grund, den man künstlich durch Begiessung mit Wasser, in dem man Salz auflöst, erzielen kann, und sonnige Plätze. Ihre Vermehrung geschieht in Baumschulen, manchmal entstehen sie spontan aus einem verlorenen Kern oder sie werden gleich am Orte, wo sie verbleiben sollen, gesät. Der Nutzen besteht hauptsächlich in den Datteln, welche jedoch bedeutend minderwerthiger als die afrikanischen sind. Eine Dattelpalme 1. Klasse producirt jährlich 10—14 Dattelbündel, die im Minimum 30 Frcs., im Mittel 56 Frcs. einbringen; es giebt aber in der Horta von Palma vor 40 Jahren gepflanzte Dattelpalmen, die jährlich 84 Frcs. einbringen. Auf Mallorca tragen die Palmen gewöhnlich erst 20 Jahre nach der Saat Früchte. Die männlichen Palmen (Fasers masculos) produciren bekanntlich keine Datteln, doch auch von den weiblichen (Fasers femellas) bleiben manche ertraglos in Folge des Mangels benachbarter männlicher Bäume, die sie befruchten könnten. Ausser Datteln zieht man in der Umgebung von Palma von den Dattelpalmen Wedel (Paumas), welche für den Palmsonntag zum Verkauf bei der Kathedrale nach Palma gebracht werden.

Der Weinbau.

Die Weinkultur bildet einen der wichtigsten und verbreitetsten Zweige der landwirthschaftlichen Production der Insel. Obenan steht das Partido de Manacor, welches fast die Hälfte aller Weinberge Mallorca's umfasst. Von den einzelnen Distrikten sind an Weinbergen am reichsten

Felanitx, Binisalem, Sansellas, Porreras, Manacor und Llummayor. Dieselben enthalten fast drei Fünftel des gesammten dem Weinbau gewidmetem Areals. Die vier ersten gehören zu den Distrikten, welche am meisten Weinberge im Verhältniss zur Ausdehnung der productiven Oberfläche besitzen;



Die Weinlese.

in dieser Hinsicht zeichnet sich vor Allem Binisalem aus, denn fast die Hälfte seiner productiven Oberfläche wird zur Kultur der Reben verwendet. Auch S^{ta} Eugenia und S^{ta} Maria, wiewohl keine so grosse Hektarenzahl wie die vorerwähnten enthaltend, gehören zu den Distrikten, die im Verhältniss zu ihrer productiven Oberfläche viele Weinberge enthalten. Die anderen Theile der Insel besitzen

Weinkulturen von nur geringer Ausdehnung. Die Pflege dieses wichtigen Gewächses nimmt immer mehr zu, dank der vielen trefflich geeigneten Gründe. In günstigen Jahren wird damit ein grosserer Ertrag erzielt, als von anderen Kulturen. Man unterscheidet zwei Sorten von Weinbergen, die sogenannten *Vías llauradoras*, welche mit dem Pflug beackert werden, und die *Vías cavadoras*, welche lediglich gehackt werden. Zur Anlegung der ersteren öffnet man lange Gräben von 80–90 cm Breite und 1 m Tiefe, in welche die jungen Stöcke 90 cm von einander gepflanzt werden. Die Gräben werden so in parallele Linien gestellt, dass zwischen ihnen der Pflug passiren kann. Für die *Vías llauradoras* verwendet man auch ein anderes System, nämlich jenes der Löcher, in welche man etwa 60 cm von einander die Stöcke einpflanzt, so dass 2400 Weinstöcke per Cuartado kommen, was 3380 Stück per Hektar entspricht. Man pflanzt die Weinstöcke gewöhnlich im Januar, in jedem Jahr entblättert man die jungen Stöcke, indem man ihnen nur zwei Triebe und jedem derselben zwei Augen (*Uys*) lässt. Nach dem vierten Jahre werden sie niedrig gestutzt, dann treiben sie rasch mit grosser Kraft und erzeugen Triebe, von denen man nur einen stehen lässt, um ihm im folgenden Jahre eine Stütze zu setzen.

Die *Vías cavadoras* werden zweimal jedes Jahr gehackt und die *Vías llauradoras* während der drei ersten Jahre zweimal jährlich, in den folgenden Jahren dreimal gepflügt; die kurzen Stützen setzt man nach der letzten Pflügung. Theilweise lässt man die Weinstöcke ohne Stütze, bei Campanet werden dagegen hohe Stäbe angewandt. Manche vorzügliche Weinberge werden in Lauben (*Parrals*) gehalten, mit Stützen von Oelbaumholz und mit hölzerner oder Pfahlrohrbedachung; solche *Parrals* sieht man auch in der Nachbarschaft von Häusern, wo sie häufig von steinernen Säulen getragen werden. Die Plagen, denen der Weinstock auf Mallorca ausgesetzt ist, sind: das *Oidium Tuckeri*, der Wurm des *Pulgon de la Vid*, auf Mallorca *Animaló* genannt, und ein anderer kleiner grünlicher Wurm.

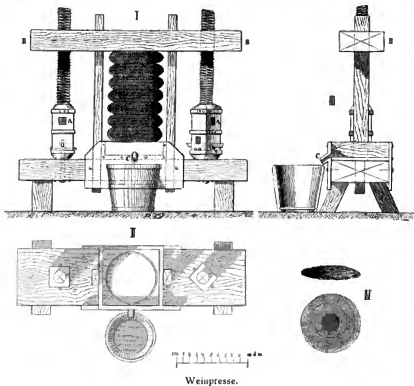
Von allen diesen ist das *Oidium* am verheerendsten aufgetreten. Es erschien im Jahre 1851 und verbreitete sich über die ganze Insel, bis man im Schwefel ein sicheres Gegenmittel fand, und die Weinbauern, die die Auslagen hierfür nicht sparen, um ihre Weinberge zu schwefeln, retten im Allgemeinen die Ernte vollständig. Das *Oidium* war daran schuld, dass die Zunahme der Weinkultur eine lange Zeit hierdurch gestört wurde, inzwischen hat sie aber von Jahr zu Jahr bedeutend zugenommen. Manchmal haben auch die Weinberge in hohem Grade durch Hagelschlag zu leiden.

Die Weinlese (*Vermar*) findet Ende September oder Anfang October statt und ist wie anderswo eine Freudenzzeit. Im Gebirge transportirt man die Trauben (*Verema*), nachdem sie mit Messern oder *Trinchets* abgeschnitten und in *Sanayas* oder Körben (*Covos*) gesammelt worden sind, meist auf dem Rücken oder in *Portadoras*, d. h. Bottichen mit hölzernen Reifen und zwei hölzernen Henkeln, unter welche Seitenstangen geschoben werden, damit sie auf kurze Strecken bequem von zwei Männern getragen werden können. Auch Maulthiere mit Körben werden verwendet.

Bei den grossen Weinbergen der Ebene kann man das Fest der Weinlese am besten beobachten. Schon frühzeitig sieht man die Bauern aus der Ortschaft mit ihren plumpen Karren, mit zwei Maulthierern bespannt, mit drei grossen oben offenen Tonnen und Fässern jeder Art zu den Weinbergen ziehen, wo sie sich den ganzen Vormittag mit der Lese beschäftigen. Zur Mittagszeit nehmen sie einen frugalen Imbiss ein, und mancher Schluck des alten Weines wird gethan. Am Nachmittag sind sie wieder emsig bei der Arbeit, und erst bei Sonnenuntergang kehren sie heim. Die Frauen sitzen zumeist auf den Karren in der verworrensten Tracht, die Männer lenken die Thiere, die Kinder springen fröhlich voran, die Mädchen führen während des Gehens einen improvisirten Tanz, vom rhythmischen Tempo ihrer Lieder begleitet, auf der staubigen Strasse auf. Und Alles ist roth von dem purpurnen Saft, die Frauen und Männer, die Kinder und die Karren, wie bei einem *Bachusfeste*.

Ein Esel trägt ein paar Körbe, welche die schönsten Trauben enthalten, die entweder dazu bestimmt sind, auf dem Markte verkauft, oder vom Bauer auf die Tafel des reichen *Señor* gebracht zu werden. Gewöhnlich endet der Abend noch mit *Saus* und *Schmaus* und ein munterer Tanz

erfreut die Jüngerer der Ortschaft. Die gesammelten Trauben werden in grosse Presskübel (Es Cup) gebracht, am andern Tage von rüstigen Männern mit den nackten Füssen gestampft und der Rest von einer Quetsche ausgepresst. Der Saft bleibt 20 Tage lang in den hölzernen Kübeln, damit er gähre, nach dieser Zeit füllt man damit grosse Fässer, gewöhnlich die sog. Botas congregiadas. Das ist die Bereitungsweise des gewöhnlichen Weins; die Malvasia dagegen lässt man nicht in Presskübeln gähren, sondern füllt gleich die Fässer damit. Zur Bereitung des Moscatell und des Montona lässt man den Most in einem kupfernen Kessel sieden. Man macht jedoch auch von beiden Sorten ungekochten Wein, der dann Moscatell cru und Montona crua heisst. Die riesigen Fässer, Botas congregiadas, haben ihren Namen von den aus dicken Brettern gebildeten Reifen,



welche mit eisernen Riegeln, Congreñs genannt, zusammengehalten werden. Sie sind aus Eichenholz, manchmal aus Oelbaumholz verfertigt und sehr massiv.

Es giebt in Llummayor solche Botas congregiadas, welche 240 Cuartins fassen und einen Durchmesser von 15 Spannen haben; in den modernen Weinkellern verschwinden sie aber mehr und mehr und werden durch grosse Fässer ersetzt, Tonels genannt. Bei den Botas congregiadas wird der Wein durch die obere Oeffnung mittelst eines grossen hölzernen Trichters oder durch ein Rohr hineingelassen, in neuerer Zeit bedient man sich vielfach ausländischer Wechelpumpen zum Füllen der Fässer und namentlich zum Auswechseln des Weines. Auf der Vorderseite der Botas befindet sich eine Oeffnung, ein viereckiges Loch, durch welches ein Mann hineinkriechen kann, um, wenn es nöthig ist, den an der inneren Oberfläche des Fasses abgesetzten Weinsatz abkratzen und die Wände mit Kalk und Wasser abscheuern zu können.

Die Fässer werden stets an den Seiten eines Kellers auf untergelegten Holzklötzen in geneigter Stellung so abgelagert, dass ihr tiefer gelegenes Ende gegen die innere Seite des Kellers gerichtet ist, damit der Wein leichter und vollständiger durch die hier befindliche Oeffnung abzapft werden kann.

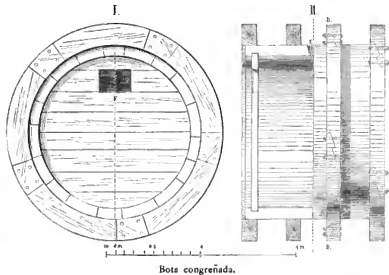
Die Keller zeigen meistens Wölbungen von Steinquadern (Marés), wenigstens ist diese Construction in der Ebene vorherrschend. In einzelnen Gegenden der Sierra sind sie aber oftmals nur mit einer einfachen Dachung versehen, welche von in der Mitte stehenden Mauerpfelern getragen wird. In diesem Falle sind die Fässer in vier Reihen geordnet, zwei derselben gegen die Pfeiler zu, und stossen an einander; die beiden anderen liegen an den äusseren Längswänden des Gebäudes. In einem solchen Cellé habe ich 36 Stück Botas congregiadas gezählt.

Die ausser den genannten, auf Mallorca noch vorkommenden Fässer sind die Botas und Midjas Botas mit hölzernen Reifen zum Aufbewahren von Wein in den Häusern (Hostals) etc., die den bei uns gebräuchlichen ähneln. Zu gleichen Zwecken verwendet man häufig die Cortins, dann die kleineren,

plattgedrückten Cortó oder Corteró; die theilweise mit einem Griff versehenen Borraxellos endlich finden vorzüglich zur Aufbewahrung des weissen Weins oder beim Mitnehmen von Wein zur Arbeit Verwendung. Die drei letzteren Sorten haben eiserne Reifen. Mit der Weinbereitung im Zusammenhange steht die Fabrikation des Branttweins (Aigordent) und des Alkohols (Esperit de Vi), die einen der wichtigsten agricolen

Industriezweige Mallorca's ausmacht. Vorzüglich sind es die Weindistrikte der Ebene, namentlich Felanitx und S^{ta} Maria, in denen man den Wein zu diesem Zweck verwendet. In Felanitx bereitet man drei Branttweinsorten, den Alkohol (Esperit de Vi) von 36 Grad, den Branttwein (Holanda) von 19 Grad und die Anisette (Aigordent anissada), zu der bei einem Corti (20,28 Liter) Flüssigkeit zwei Pfund (Lliras, 81,4 Gramm) Anis gemengt wurden, gleichfalls von 19 Grad. Wenn bei der Mischung 4 Pfund Anis verwendet werden, nennt man sie Aigordent anissado doble. Felanitx geniesst in Spanien und im Auslande bis nach Amerika einen grossen Ruf wegen seiner Anisette. In neuester Zeit that sich auch S^{ta} Maria in dieser Hinsicht hervor.

Es giebt gegenwärtig in Felanitx, wo die Branttweimbrennerei die Haupteinnahmequelle bildet, fünf Alkoholfabriken und etwa acht Alambiken zur Bereitung des Branttweins. In den Alkoholfabriken bereitet man auch gleichzeitig Holanda und Aigordent anissada. Die bedeutendste Fabrik liefert in einem Jahr etwa 6000 Cortins Alkohol und Branttwein. Alle zusammen verbrauchen an 40000 Cortins, ja sogar mitunter 80000 Cortins Wein jährlich, der, wie begreiflich, nicht blos aus dem Distrikt von Felanitx, sondern auch von den benachbarten Distrikten bezogen wird.



Man gebraucht 8 Cortins Wein zur Herstellung eines Corti Alkohol, und $4\frac{1}{2}$ Cortins zur Herstellung einer Corti Holanda-Branntwein und Aigordent anissada, welche Mengen jedoch, wie begreiflich, abnehmen, sobald stärkerer Wein verwendet wird. Der Alkohol wird in Fässern versandt, die man Jerezanas nennt, welche 19 Cortins (etwa 385 Liter) fassen. Man verkauft im Mittel den Alkohol bei einem Preise von 9 Reales für den Corti Wein für 62 Duros (1240 Reales = 326,20 Frcs.) die Jerezana, was 65,26 Reales (17,15 Frcs.) für den Corti von 20,28 Liter ausmacht.

Den Branntwein verkauft man zu etwa 48 Reales (12,6 Frcs.) den Corti und für die



Keller des Hauses Ferrer in S^{ta} Margarita.

Anisette fügt man den Werth des Anis hinzu. Die Anisette wird zum Zwecke der Ausfuhr meistens in grossen umflochtenen Flaschen (Barrals), für den inländischen Detail-Verkauf in kleinen flachgedrückten, auch umflochtenen Flaschen abgegeben. Der jährliche Gebrauch auf der Insel beträgt gewöhnlich 8 bis 10,000 Cortins, 6—7000 Cortins gelangen nach dem spanischen Continent und dem Ausland, besonders Amerika.

Im Allgemeinen befasst man sich auf Mallorca nicht mit der Bereitung von trockenen Trauben, wie dies im Süden von Spanien, namentlich in Andalusien geschieht. Nur einige wenige Weinbauern pflegen aus der Pansal genannten Traubensorte eine kleine Menge für den Hausgebrauch zu bereiten.

Sehr verbreitet dagegen, selbst in den ärmeren Kreisen, welche Wein bauen, ist das Aufbewahren von frischen Trauben, die man im Dachboden oder in einem Zimmer oben an einem Faden oder einem Palmto-Blatte aufhängt und daher Penjois nennt; vorzüglich werden die Calops-Trauben dazu verwendet.

Man bereitet aber aus dem Weinmost auch eine Art Syrup, Rob genannt, den die Bauern sehr gern essen und ihn als eine Art Confitüre betrachten. Zur Bereitung desselben thut man in einen Kessel eine gewisse Menge Weinmost, den man so lange sieden lässt, bis er zu einem Viertel

seines Volumens eingedampft ist, wobei man nichts Anders zu thun hat, als den Wein während des Siedens abzuschäumen.

Die bei der Pressung übrig bleibenden Traubenkerne werden auch verwendet; man benutzt sie als Futter für Tauben, Hühner und Schweine. Der Bodensatz in den Fässern wird sehr theuer verkauft und zwar zur Seifenbereitung. Nach dem Nutzen, den man daraus zieht, unterscheidet man auf Mallorca zwei Traubenklassen: nämlich die *Rem de Balanza*, die man isst und die zu diesem Zwecke auf dem Markt verkauft werden, und die zur Weinbereitung bestimmten Trauben: *Rem de Vi*. Von den beiden Klassen giebt es eine grosse Menge Abarten. Die meisten haben eine schwarze Färbung. Die *Maimons blancs* sind weiss, und von *Giróns*, *Esperons de Gall*, *Valents* giebt es weisse und schwarze. Auch von *Calops*, *Sabaters* und *Moscateills* giebt es ausser der häufigeren weissen Abart noch eine schwarze. Von den gewöhnlichen Sorten, die zum Essen Verwendung finden, erwähnen wir den *Calop*, *Juanillo*, *Giró*, *Planta* und *Gorch*; zur Bereitung von gewöhnlichem schwarzen Wein dienen der *Cursach*, *Granatxa*, *Gorgollasa* und *Batista*; für edle Weine (*Vinos Generosos*) *Malvasia*, *Montona*, *Moscateil*, *Pampol rodar*, *Giró*, *Mollar*. In *Binisaïem* betrachtet man den *Calop* und die *Gorgollasa* als die trefflichsten Trauben; in *Bañalbufar* genießt das grösste Ansehen der *Malvasia*, *Moscateil* und *Pampol rodar*, in *Pollenza* der *Montona*. Im Allgemeinen kann man sagen, dass die Weintrauben der Ebene denen des gebirgigen Theils an Qualität nachstehen. Man hat auch Traubensorten aus Südfrankreich und Spanien mit gutem Erfolg eingeführt.

Wir werden mit der Schätzung nicht fehl gehen, dass die Weinberge besserer Sorte als jährliches Product 30—40 Quintals Trauben per *Cuarterada* (1709—2279 kg per Hektar) in den besseren und 20—30 Quintals und manchmal auch darunter in den schlechteren Gründen liefern. Was die Ergiebigkeit der Trauben anbelangt, so ist in den meisten Fällen die *Cortins*-Zahl des erzeugten Weins der *Quintals*-Zahl der verwendeten Trauben gleichzusetzen.

Ein *Quintal* ist gleich 40,700 kg, ein *Corti* fasst etwa 20 Liter 28 Centiliter. Dieses Resultat erhält man bei den gewöhnlichen Trauben; von feineren Sorten erzielt man meist nur drei Viertel, d. h. etwa 15,21 Liter Wein auf 40,700 kg Trauben, so z. B. in *Binisaïem*. In den meisten Distrikten rechnet man $2\frac{1}{2}$ *Cortins* (etwa 50 Liter 70 Centiliter) Wein auf jede *Saumladung* (*Somada*) von 3 *Quintals* (122 kg) Trauben.

Die Weinproduction der ganzen Insel auf einem Flächenraum von 15 543,03 Hektar beträgt im Mittel 9 775 447 Liter jährlich, was auf 1 Hektar 628,9 Liter ausmacht, und einen Nettogewinn von 2 100 485 Reales (etwa 552 759 Frcs.) abwirft. Einzelne Distrikte liefern für gewöhnlich über 500000 Liter. Es sind dies *Felanitx*, *Manacor*, *Porreras*, *Llunmayor*, *Binisaïem*, *Sansellas* und *Alaró*. *Felanitx* mit $\frac{1}{5}$ aller Weinberge der Insel steht auch hier obenan; in diesem Distrikt werden im jährlichen Mittel nicht weniger als 36000 *Cortins* Wein erzeugt, der grösstentheils zur Branntweimbrennerei verwendet wird und zur Ausfuhr gelangt.

Was die Güte der Weine anbelangt, so gelten als die vorzüglichsten die an der Nordküste gezogenen. Der Distrikt von *Bañalbufar*, wiewohl zu denen zählend, die hinsichtlich der Ausdehnung der Kulturen und des erzielten Reingewinns anderen Bezirken weit nachstehen, besitzt einen grossen Ruf hinsichtlich seiner ausgewählten Weine: die *Malvasia*, *Moscateil*, *Pampol rodar*, *Mollar*, vorzüglich erstere. Nächst *Bañalbufar* verdient *Valldemosa* mit seinen zu *Miramar* gehörigen *Vinäs de S'Estaca*, welche treffliche *Malvasia* und *Moscateil* liefern, lobende Erwähnung. *Pollenza* stand stets im grossem Rufe wegen seiner *Montonas*.

Für rothe Tafelweine (*Vino tinto*) ist zweifelsohne *Binisaïem* der ausgezeichnetste Distrikt *Mallorca's*. Er bringt den sehr starken *Vino añejo* hervor, der, wenn er sehr alt und von seinem Farbstoff mehr befreit ist, eigenthümlicher Weise, wenn auch noch schwarzblau erscheinend, *Vino blanco* genannt wird. Auch die Weine von *Sansellas*, *Porreras*, *Inca*, *Alaró*, *S^{ra} Maria*, *S^{ra} Eugenia* und *Lloseta* sind als Getränke sehr geschätzt. Die Weine aus *Felanitx*, *Manacor* und *Llunmayor*, im Allgemeinen jene aus der Ebene (*d' es Plá*), dienen wegen ihres grossen Alkoholgehaltes mehr zur Branntweimbereitung, doch werden sie von allen Bewohnern der dortigen Ortschaften und auch sonst von der ärmeren Klasse getrunken. Die stärkeren Weine sind zur Ausfuhr gut geeignet. Die

Tafeltrauben Rem de Balanza werden in Binisalem zur Zeit der Weinlese zu 40—50 Centimos de Real das mallorquinische Pfund (407 Gramm) verkauft. In Palma kosten sie 20—40 Centimos. Die zur Weinfabrikation bestimmten Trauben haben meist einen Preis von 50—60 Reales der Quintal. Der neue Wein wird schon in einigen Jahren um 28 Sous (4,70 Frcs.) bis 35 Sous (5,90 Frcs.) der Corti (20,28 Liter) verkauft; der alte Wein nimmt im Preise bedeutend zu, je nach seinem Alter und der Qualität. Die Trauben von untergeordneten Sorten, welche man zur Branntweinbereitung verwendet, werden nach fünfjährigem Mittel um 9 Reales (2,25 Frcs.) der Quintal verkauft; für die feineren Trauben erzielt man 13 Reales (3,25 Frcs.) der Quintal. Der Wein, der bei der Branntweimbrennerei gebraucht wird, kostet 9 Reales der Corti, für gute Qualitäten werden 13 Reales gezahlt.

Der grösste Weinbergbesitzer in Binisalem erhält im Mittel jedes Jahr 100 Fuhen (Carretadas) Weintrauben, deren jede etwa fast 20 Cortins fasst; woraus sich ein Bruttoeinkommen von 42 000 Reales (11 210 Frcs.) ergibt.

In Felanitx wird der Gewinn des grössten dortigen Weinbergbesitzers auf etwa 3000 Quintals Trauben oder Cortins Wein geschätzt.

Die Ausfuhr von Wein nach Europa, Amerika und Spanien beträgt im Mittel per Jahr 55 949 032 Liter, die Einfuhr 36 163 176 Liter.

Die grosse Menge importirten Weines darf nicht als Zeichen eines Mangels dieses Artikels auf Mallorca betrachtet werden; vielmehr dient dieser, gewöhnlich aus Catalonien stammende Wein den mallorquinischen Kaufleuten als Handelsobject und wird meist nach dem spanischen Amerika (Cuba und Puerto Rico) wieder ausgeführt. Gleichzeitig mit dem catalonischen Wein verschifft man jetzt auch eine grosse Menge von Wein aus Mallorca. Alles bisher Gesagte bezieht sich auf den gewöhnlichen Rothwein (Vino Tinto); von den sogenannten Vinos generosos ist der Export gleich Null; er beschränkt sich wesentlich auf einige Kisten mit Flaschen von Malvasia, namentlich von Bañalbufar. Der Import ist auch von geringer Bedeutung; einige Fässer Malaga und Jeres, sowie einige Dutzend Flaschen Champagner- und Bordeauxweine ist Alles. Die Einfuhr von Branntwein stellt sich jährlich im Durchschnitt auf 214 298 Liter, die Ausfuhr auf 575 717 8 Liter.

Man importirt ferner aus Europa Cognac, und aus Amerika Branntwein aus Zuckerrohr (Aguardiente de caña).

Die Kultur des Getreides und der Hülsenfrüchte und einiger anderer landwirtschaftlicher Producte.

Die Kultur der Cerealien und Hülsenfrüchte, Weizen, Gerste und Hafer, Saubohnen, Fisoln, Erbsen, Kichererbsen, Linsen etc., wiewohl in ihren Erträgen weniger bedeutend als jene der verschiedenen Fruchtbäume und der Rebe, nimmt auf Mallorca das grösste Areal der Ebene ein und zwar nicht weniger als 38,50 Procent der productiven Gründe. Die mit den Cerealien und Hülsenfrüchten bebauten Bodenflächen werden in zwei Klassen unterschieden: in solche, die nie ruhen, und in solche, die man periodisch brach liegen lässt. Zur ersteren Klasse gehören die bewässerten Gründe (de Regadio), die man der Getreide- und Hülsenfruchtkultur abwechselnd mit der von Küchengewächsen widmet, und die trockenen Gründe (de Secano) von besserer Sorte. Die Reihenfolge für die Bebauung dieser Gründe ist gewöhnlich die folgende: Bohnen, Weizen, Gerste. Die Gründe der andern Klasse, d. h. jene, welche periodisch ruhen, sind für die in Rede stehende Kultur in 3—4 Abtheilungen eingetheilt, die man Sementers nennt. Im ersteren Falle nennt man die Kultur al tercio oder en tres Sementers (ohne Bäume). Man erhält hierbei zwei Ernten innerhalb drei Jahren, bei Gründen mit Bäumen eine Ernte in derselben Zeit. Von al cuarto oder in vier Sementers kultivirten Gründen giebt es je nach der Güte solche, die drei, andere die nur zwei Ernten in vier Jahren geben. Die Mehrzahl der Gründe ist al cuarto bebaut und liefert drei oder zwei Ernten in vier Jahren, in einigen Gegenden findet auch die Kultur in fünf Sementers statt.

Die Gesamtheit dieser der Kultur der Cerealien und Hülsenfrüchte gewidmeten Gründe ergiebt etwa 29 Procent jährlich für Weizenproduction, 28 Procent für Gerste und Hafer, 33 Procent bleiben brach und werden als Weiden und 10 Procent für Hülsenfrüchte verwendet.

Sind die Halmenfrüchte im Juli goldgelb und reif, so werden von den tüchtigsten Landwirthen vor der Ernte die grössten Getreideähren ausgerupft und gesammelt und zur nächsten Aussaat verwendet; auf diese Weise wird die Qualität des Getreides fortwährend verbessert.

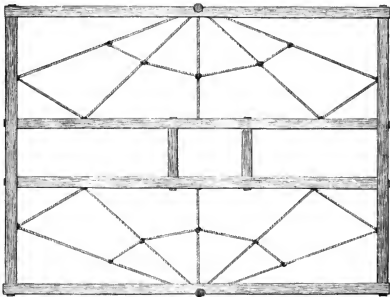
Zum Mähen des Getreides bedient man sich der einfachen, dünn gezähnten Sichel, die Garben werden gebunden und auf Maulthieren zur Tenne gebracht, wobei man sich einer Art Leiter (Garbatxadó) bedient, welche auf dem Holzsattel befestigt wird und auf der die Garbenbündel fortgeschafft werden. Manchmal sind die Garbatxadós, statt aus Holz, theilweise aus Stricken verfertigt und bilden dann eine Art Netz.

In den meisten Gegenden der Ebenen geschieht der Transport mittelst Fuhrwerken. Sind

die Garben zur Tenne gebracht, so gehen Weiber und Kinder auf den Feldern

Aehren lesen (*espigolar*), meistens ihre Arbeit mit fröhlichen Liedern begleitend. Zu jedem Landgut (*Predio*), sei es noch so klein, gehört eine Tenne (*Era*) und die grösseren Possessions besitzen deren zwei. Kleine Gutsbesitzer haben zuweilen eine Tenne gemeinschaftlich. Die Eras werden nur an besonders luftigen Stellen angelegt, wodurch die Reinigung des ausgedroschenen Getreides wesentlich erleichtert wird; es sind grosse runde Plätze von 10–13 Meter Durchmesser, die mit Schotter überdeckt werden und durch eine Schicht Lehm eine glatte feste Oberfläche erhalten.

Das Ganze umgibt man mit einer Einfassung von Steinen. Das Dreschen findet in folgender Weise statt: Die Garben werden zunächst strahlenförmig auf die Era niedergelegt und mit den Forcas ausgebreitet. Hierauf stellt sich ein Mann in die Mitte der Era und treibt fünf, sechs, ja selbst acht an Leinen gehaltene Maulthiere über die Garben. Ein ganz lose aneinander gebundenes Paar schreitet voran und tritt die Garben leicht nieder; hierauf folgen die Uebrigen einzeln hinter einander, jedes eine Walze (*Carretó*) ziehend, die aus einem kurzen, mit kantigen Längsrippen versehenem Cylinder von hartem Gestein und aus einem denselben umfassenden hölzernen Rahmen besteht, in welchem sich der Cylinder um eine Achse dreht. Die lange Peitsche (*Corretjada*) des Mannes treibt die Maulthiere beständig im Galopp im Kreise umher; damit sie nicht schwindelig werden, sind ihnen kleine Körbe von Palmenblättern über die Augen gebunden. Stundenlang kann man sie unter sengender Sonne dahinjagen sehen, während die Bauern mit dem breiten Strohhut



Garbatxadó mit Stricknetz.

weithin ihre Weisen ertönen lassen in einem zum Dreschen eigenen Ton, der an den Gesang der Araber erinnert, vom eintönigen Lärm der Carretó begleitet. Ist das Getreide ausgestampft, so wird es mittels einer Holzschaufel auf eine höchst eigenthümliche Art zusammengekehrt, welche an die in den südlichen Gegenden Italiens gebräuchliche Mode erinnert, von der Spreu gereinigt und gesiebt. Man bedient sich zu diesem letzteren Zwecke eines in zwei Aeste auslaufenden Stammes, den man im Boden befestigt und darauf ein Sieb mit Ringen festmacht, so dass es mit den Händen nach rechts und links bewegt werden kann. Gewöhnlich geht das Getreide dann noch durch ein feineres Sieb, bevor es aufbewahrt wird.

Für die Einführung moderner Mäh- und Dreschmaschinen wurde bisher wenig gethan; dieselbe beschränkt sich auf die grossen Landgüter der reicheren Herren.

Von Varietäten des Weizens kennt man auf Mallorca eine grosse Menge. Mit Ausnahme einiger Sorten, die man in steinigten, trocknen Gründen sät und deren braune Körner klein bleiben, sind sie alle von vorzüglicher Güte und Weisse, liefern ein ausgezeichnetes Mehl und reichliche Ernten. Die am meisten geschätzte Sorte, Xexa, welche alle hinsichtlich der Feinheit und Weisse des Mehles übertrifft und deren Superiorität selbst auf den Märkten des Festlandes anerkannt wird, hat dem Weizen der Balearen einen Ruf erworben.



Dreschplatz.

Als mittleres Gewicht für die verschiedenen Weizensorten sieht man 136 Lluras per Cuartera an, was 78,555 kg per Hektoliter entspricht.

Von Gerste und Hafer unterscheidet man keine Varietäten, man nennt schlechtweg Ordi die Gerste und den Hafer Civada, und fügt höchstens den Namen des Distriktes bei, aus dem sie stammen. Uebrigens ist die Kultur der Gerste und des Hafers fast so allgemein, wie jene des Weizens, namentlich ist die Gerste weit verbreitet, während der Hafer gewöhnlich für die mageren Gründe reservirt wird.

Unter den Hülsenfrüchten giebt es eine grössere Anzahl von Arten. Die Saubohnen (Favas) machen, wie wir bereits gesehen haben, den Hauptzweig dieser Kultur aus und bilden einen der reichsten Zweige der agricolen Production, in der Mehrzahl der Gründe mit Weizen und Gerste alternierend. Man sucht sie in Folge des häufigen Gebrauchs, den man von ihnen macht, in allen irgendwie dazu geeigneten Gründen anzubauen. Sie differiren zwar in der Grösse, Feinheit der Haut und dem Grade der Kochfähigkeit, doch unterscheidet man keine verschiedenen Sorten, sondern beschränkt sich darauf, sie durch den Distrikt, woher sie kommen, näher zu bezeichnen. Als durch Saubohnenkultur ausgezeichnete Distrikte gelten: Pollenza, Valldemosa, Esporlas, Escorca, Palma und einige andere gebirgige Gegenden. Die besseren Abarten bilden, wie wir gesehen haben,

einen Hauptnahrungszweig der Landbevölkerung, die schlechteren werden als Futter für Hufthiere verwendet.

Nächst den Saubohnen sind es die Fisolen (Monjetas), welche die grösste Wichtigkeit haben; es giebt deren eine Unzahl von Varietäten, welche meist Namen führen, die ihnen nach ihrer Form oder ihrer Farbe gegeben wurden. Unter diesen Sorten sind die häufigsten die Blancas, die Negras und die Moras; die letzteren sind die geschätztesten und theuersten. Die ausgezeichnetsten selteneren Fisolenarten, wie die Confits blancs, Monjetas de la Reyna und Monjetas de Indiana werden manchmal mit mehr als 200 Reales der Hektoliter bezahlt. Sie werden jedoch



Die Reinigung des Getreides.

auf Mallorca wenig angebaut und mehr als ein Gegenstand der Leckerei betrachtet oder auch bisweilen zu Geschenken verwendet.

Unter den Fisolensorten müssen wir noch zweier besonders Erwähnung thun: der Monjeta Favas und des Fesolet menut. Erstere, so genannt nach ihrer Aehnlichkeit mit den Saubohnen, auch hinsichtlich der Grösse, sind fast flach und ganz weiss. Der Fesolet menut ist eine Art Monjeta de Careta, die mehr einer Erbse als einer Fisole ähnelt. Er ist ausserordentlich klein und kocht sich sehr leicht, so dass er, mit Reis gemischt, sich diesem fast vermengt und ihm einen sehr angenehmen Geschmack verleiht. Er ist sehr fruchtreich und verlangt nicht mehr Pflege, als die anderen Sorten.

Eine andere Hülsenfrucht, deren es nur wenige Sorten giebt, heisst man Fasols. Bei den Erbsen (Pésols), Linsen (Llentias) und Wicken (Guixas) kennt man keine Varietäten, sie differiren nach dem besseren Geschmack und der leichten Kochbarkeit, welche Eigenschaften von den Kulturbedingungen eines jeden Ortes abhängen. Die Wicken verwendet man als Taubenfutter. Die Kichererbsen (Ciurons), die man auf Mallorca anbaut, sind im Allgemeinen klein und hart, weshalb sie sich schwer kochen lassen. Man sucht aus dem spanischen Festlande die Saat der Garbanzos del Saucs, die einen grossen Ruf geniessen, sich durch ihre Grösse und namentlich durch ihren trefflichen Geschmack und leichte Kochbarkeit auszeichnen, einzuführen. Auch werden sie bereits in vielen Gemüsegärten der Insel kultivirt, aber selten kommen sie dem spanischen Original in allen ihren guten Eigenschaften gleich. Man verkauft sie um 100 Reales pro Hektoliter.

Die Kultur der Fisoln und Erbsen ist sehr allgemein. Man kann sagen, dass es in fast allen Distrikten mehrere, durch eine Quelle oder eine Noria bewässerte Grundstücke giebt, welche derselben gewidmet sind. Viele Fisolensorten sind kletternd, und man unterstützt sie darin durch trockene Zweige (Filareras), welche von Oelbäumen oder der Dauerhaftigkeit wegen von jungen Eichen genommen werden. Ein Feind der Getreidesorten ist eine häufig vorkommende Kryptogame, Rovey (Rost) genannt, die in Form eines gelblichen oder röthlichen Staubes auf Blättern und Stempeln auftritt. Eine andere Krankheit, die die Körner zerstört, ist die Mascara oder Negrilla, in der Form schwarzen Staubes. Der Knotenwurm greift häufig die Stempel an und zerstört die Pflanze. Man kennt kein Mittel, diese Krankheiten zu bekämpfen. Auch die Hülsenfrüchte, namentlich die Saubohnen, sind vielfach dem zerstörenden Einfluss einiger Würmer ausgesetzt.

Wir wollen nun der gewöhnlich der Natur des Bodens und dem Kultursystem entsprechend verwendeten Saatmenge gedenken.

In den bewässerten Gründen säet man meistens 15 Barcellas Getreide auf eine Cuarterada, was 247,56 Liter per Hektar entspricht, 15 Barcellas Gerste per Cuarterada und 21 Barcellas Saubohnen oder andere Hülsenfrüchte per Cuarterada (346,57 Liter per Hektar). In einigen Orten ist die Saatmenge für die Getreide- und Gerstenkultur geringer, in einigen anderen grösser.

In den trockenen Gründen mit continuirlicher Production säet man gewöhnlich etwa 264 Liter Weizen, 297 Liter Gerste oder Hafer und 363 Liter Saubohnen per Hektar, in den trockenen Gründen ohne Bäume, die al tercio kultivirt werden, 264 Liter Weizen und 297 Liter Gerste oder Hafer. In den trockenen Gründen, die Bäume enthalten und auch al tercio kultivirt werden, die man aber nur einmal alle drei Jahre bebaut, verwendet man dagegen blos 198 Liter Weizen oder Hafer per Hektar. In den trockenen al cuarto kultivirten Gründen, welche drei Ernten in vier Jahren abgeben, säet man 264 Liter Weizen, 297 Liter Gerste und 363 Liter Saubohnen per Hektar. In den trockenen al cuarto kultivirten Gründen, welche zwei Ernten in vier Jahren abgeben, bedarf man 264 Liter Weizen und 297 Liter Gerste abwechselnd. Man beobachtet jedoch, wie begreiflich, betreffs der per Hektar verwendeten Saatmenge, je nach den Orten und der Qualität des Bodens grosse Unterschiede; was wir bisher sagten, gilt daher nicht als allgemeine Regel.

Die Production ist im Allgemeinen bei Gründen erster Klasse 1300—2100 Liter Weizen per Hektar, 1400—2800 Liter Gerste und Hafer, und 1300—1800 Liter Hülsenfrüchte; die Gründe zweiter Klasse produciren 1000—1500 Liter Weizen und ebensoviel Gerste und 1000—1400 Liter Hülsenfrüchte; die Gründe dritter Klasse geben 700—900 Liter Weizen, 700—1000 Liter Gerste und 700 bis 900 Liter Hülsenfrüchte. Es giebt Gründe, die noch weniger liefern als jene dritter Klasse; aber auch andere in geringerer Zahl, deren Production grösser ist, als die höheren von uns angeführten Typen. Das Mittel aller Gründe der Insel nach der Statistik ist per Hektar 795 Liter Weizen, 851 Liter Gerste und Hafer und 1066 Liter Hülsenfrüchte.

Es ist zu bemerken, dass auf Mallorca viele magere Gründe (Terras primas) der Getreide- und Hülsenfruchtkultur gewidmet sind, die sich dazu nicht eignen, sodass man in gewöhnlichen Jahren kaum die Bebauungsauslagen deckt und in manchen sogar nur Verlust hat, ja es giebt Jahre, wo man nicht einmal die Saat wieder zieht. Hierin ist die Ursache zu suchen, weswegen trotz der grossen Ausdehnung der Cerealienkultur nicht das Einkommen erzielt wird, das man sich davon

versprechen könnte. Selbst die guten Gründe geben kein besonders günstiges Resultat in Folge des häufigen Mangels an Regen.

Die Distrikte mit der grössten Production von Weizen befinden sich hauptsächlich im Partido de Manacor, diejenigen, welche die geringste Quantität liefern, gehören zu dem Partido de Palma. Die mittlere jährliche Production an Weizen beträgt auf der ganzen Insel zusammen 29386223 Liter oder 795 Liter per Hektar, Gerste und Hafer werden gezogen 29780057 Liter oder 851 Liter per Hektar. An Saubohnen und anderen trockenen Hülsenfrüchten producirt die Insel 13162021 Liter, was 1066 Liter per Hektar ergibt.

Im Allgemeinen kann man sagen, dass etwa die Hälfte der ganzen auf Mallorca geernteten Weizen-, Gerste- und Hafermenge im Partido de Manacor gebaut wird, die andere Hälfte in den Partidos Palma und Inca zusammen zu ziemlich gleichen Theilen.

Die Kultur der Saubohnen wird in jedem Distrikte in grösserer oder geringerer Ausdehnung betrieben.

Nach einer zuverlässigen Zusammenstellung kämen von 100 Theilen der Gesamtproduction der Hülsenfrüchte auf Mallorca etwa 88 auf Saubohnen (Favas), 5,5 auf Wicken (Guixas), 3 auf Kichererbsen (Ciurons), 2 auf Fisolen (Monjetas), 1 auf Erbsen (Pesols) und 0,5 auf Linsen (Llentias).

Die Hälfte der Saubohnen producirt man im Partido de Palma, die andere Hälfte vertheilt sich auf Manacor und Inca; dasselbe gilt von den Wicken. Bezüglich der Kichererbsen geht das Partido de Manacor voran. An Fisolen producirt das Partido von Palma allein beinahe zwei Drittel der Gesamtmenge; von Linsen kommen $\frac{2}{3}$ auf Manacor und von Erbsen fallen $\frac{1}{3}$ dem Partido de Palma, der Rest fast gänzlich dem Partido de Manacor zu.

Der Nettoertrag der Getreide- und Hülsenfrüchtekultur für die ganze Insel ergibt 1088:84c Reales, im Verhältnis zu den Bruttoertrag betragen die Auslagen 77,89 Procent. Der Nettoertrag bezieht sich auf 86 Reales per Hektar.

Der Weizenkonsum ist auf Mallorca geringer, als in anderen Gegenden Spaniens; zwar ernähren sich die dortigen Bauern hauptsächlich mit Brod und Saubohnen. Die sehr oft ohne Kost aufgenommenen Tagelöhner hingegen sparen nach Thunlichkeit das Brod, sodass sie manchmal mit einem Brod eine ganze Woche auskommen, indem sie sich mit Hülsenfrüchten und Feigen behelfen. Einen Theil des Weizens, namentlich von den besseren Sorten, darunter der sogenannte *Blat fideuè*, wird zur Bereitung von allerhand Nudelteig etc. verwendet, von dem man auf Mallorca selbst unter den Landleuten sehr viel verbraucht. Gleichzeitig aber werden davon grosse Mengen nach dem spanischen Festlande und selbst nach dem Auslande, vorzüglich nach Amerika exportirt. Während der fünfjährigen Periode von 1867—1870 betrug die mittlere jährliche Ausfuhr 60000 Kilogramm.

Die Gerste dient gewöhnlich als Mauthierfutter, nur in Missjahren wird sie mit Weizen gemengt und zur Brodbereitung verwendet. Manchmal erntet man nicht genug Gerste für den Bedarf des Landes, manchmal führt man auch davon aus, im Allgemeinen rechnet man mit einem Deficit von 3000 Hektoliter per Jahr. Die Production von Hafer, den man als Huthierfutter benutzt, genügt gewöhnlich für die Bedürfnisse des Landes.

Wiewohl die Production an Saubohnen im Verhältnis zur Bodenausdehnung eine sehr grosse ist, so reicht dieselbe, da man auf Mallorca einen sehr ausgedehnten Gebrauch davon macht, doch selten aus. Die trockenen Saubohnen sind, wie wir früher sahen, das tägliche Mahl der Landleute. Grün werden sie auch von den bemittelten Stadtbewohnern in verschiedenen Gerichten genossen. Ausserdem bilden die Saubohnen das Hauptfutter für die Huthiere. Es kann mithin nicht auffallen, dass die einheimische Production selbst in Jahren reicher Ernte nicht ausreichend ist. Manchmal führt man bis 25000 Hektoliter ein. Das jährliche mittlere Deficit beträgt etwa 13000 Hektoliter.

Auch von Fisolen verbraucht man grosse Mengen, wenn auch nicht so viel, wie von den Saubohnen. Mitunter führt man geringere Mengen ein; stets überschreitet jedoch die Ausfuhr die Einfuhr um Vieles. Im Jahresmittel betrug das Plus der Ausfuhr in der vorerwähnten Periode 1200 Hektoliter. Die Production an Kichererbsen überschreitet fast immer den Verbrauch im Lande, obgleich auch die Einfuhr in diesem Artikel eine ziemlich hohe ist. Das jährliche Plus stellt sich

auf etwa 800 Hektoliter. Von den anderen Hülsenfrüchten verbraucht man verhältnissmässig wenig, und die Ernte der Insel genügt für den einheimischen Verbrauch.

Es bleibt uns noch die Erwähnung zweier Körnerfrüchte übrig, nämlich des Kanariensamens (Alpiste), welcher in kleinen Strecken kultivirt wird, und des Anis, der namentlich im Distrikte von Sta Margarita in geringer Ausdehnung angebaut und namentlich zur Bereitung der Anisette, Aigordent anissada, verwendet wird. Im Mittel werden 9655 kg davon ausgeführt.

Die Kultur der Cacahuets wird an mehreren Stellen der Insel betrieben; bekanntlich bilden allgemein in Spanien die Cacahuets gedörrt ein, namentlich bei Kindern sehr beliebtes Naschwerk; sie werden meist auf der Gasse, namentlich bei festlichen Anlässen, von wandernden Händlern feilgeboten.

Fenchel (Fenoy) wird auch bisweilen kultivirt, jedoch meist der wilde eingesammelt.

Die Gemüsegärtnerei, umfassend den Anbau von Grünzeug, Knollenfrüchten und Zwiebelgewächsen, die unter dem gemeinsamen Namen Hortaliza zusammengefasst werden, ist auf Mallorca ziemlich bedeutend. Die Gemüsegärten sind meist kleine Besitzungen in der Nähe der Ortschaften, wo sie, mit Obstgärten untermengt, die sogenannte Horta bilden, beispielsweise die Horta von Palma, die sich bis 3 und 4 km Entfernung auf den Seiten der Strassen von Inca, Manacor und Soller hinausdehnt. Vorzüglich sind bewässerbare Gründe der Gemüsekultur gewidmet. Man findet Gemüsegärten bei fast allen grösseren Besitzungen, sei es in kleinem Maassstabe allein zum Hausgebrauch, oder, wo ergiebige Quellen es gestatten, auch in grösserem zum Verkauf. Thatsächlich muss man als zur Hortalizakultur gehörig im Allgemeinen alle bewässerten Gründe rechnen, die entweder durch Norias oder Quellenwasser irrigirt werden, und besonders die Marjals von La Puebla, Muro und Alcudia in der Nähe der nunmehr ausgetrockneten grossen Albufera. In vielen dieser Gründe kultivirt man aber ausserdem auch Cerealien und Hülsenfrüchte, wie wir dies bereits zu sehen Gelegenheit hatten.

Die Kultur der Hortalizas verlangt im Allgemeinen viel Bewässerung und viel Dünger, namentlich menschliche Excremente, die in oben geschlossenen Fässern, ähnlich den Portadoras für Wein, hintransportirt werden. Die Hortalizakultur hat aber in der neueren Zeit bedeutend zugenommen, und nicht blos wird derselben mehr Boden gewidmet, sondern man merkt auch einen Fortschritt in der Qualität und in der Varietät der Producte, sowie auch in der Kulturart derselben.

Von der Hortaliza sprechend, werden wir uns auf die Erwähnung derjenigen Producte beschränken, die einst dem Grünzeug-Zehnten (Diezmo de Verdes) in Spanien unterworfen waren. Darunter sind Hülsenfrüchte (Saubohnen, Fisolen, Erbsen etc.), insoweit sie grün geerntet werden, mitgerechnet; die andern unter diese Kultur einbegriffenen Pflanzen sind der Mais (Blat de la Indias), der Hanf (Cañom), der Lein (Lli), die Kohlsorten (Cols), worunter Blumenkohl (Col florís), Winterkohl (Col de Caddell), der Salat (Lletuga), die Endivien (Endivia), der Spinat (Espinacs), die Petersilie (Juevert), die Artichoke (Carchofas), von der man schwarze und weisse, blancas y negras, unterscheidet, die Mangolie (Bledas), die gelben Rüben (Pastenagas), die Rüben (Ravas), die Tomaten (Tomatigas), die Tolläpfel (Auberginias), der spanische Pfeffer (Pebre), Kürbisse (Carabasas), Melonen (Melonas), Wassermelonen (Sindrias), Erdäpfel (Patatas), Pataten (Moniatos), Topinambour (Patatas de Caña), Zwiebeln (Cebas), Knoblauche (Ails), Lauche (Porros).

Die Bodenausdehnung der der Hortaliza-Kultur gewidmeten Gründe beträgt auf der ganzen Insel 1264,15 Hektare mit 10 402 431 kg Ertragniss, was einen Bruttowerth von 3 581 385 Reales (942 469 Frcs.) repräsentirt. Der Ertrag eines Hektars beläuft sich darnach auf 2833 Reales. Man kann nicht fehl gehen, wenn man das Nettoeinkommen der Hortalizakultur auf 1 193 795 Reales (314 156 Frcs.) schätzt. Das Partido de Inca nimmt allein die Hälfte der dieser Kultur gewidmeten Gründe ein und 59% des Bruttoertrages kommen auf dasselbe; auf Palma kommen 32%, was in der Horta von Palma seinen Grund hat, und auf Manacor 9% der Ertragnisse.

Was speciell die Distrikte anbelangt, so stehen jene von La Puebla, Palma, Muro obenan, indem sie allein nahezu drei Viertel der Gesammtheit der Hortalizasgründe der Insel umfassen.

Die Zunahme dieser Kultur ist durch die Vermehrung der Bewässerungsmittel ermöglicht. Man baut jetzt in allen Gegenden der Insel, namentlich in der Ebene, täglich neue Norias und Wasserhebmöhlen. Auch im gebirgigen Theile ist man emsig bestrebt, spart keine Mühe und scheut keine Auslagen, um neue Quellen aufzufinden, die alten auszunützen und ergiebiger zu machen.

Wir wollen nun Einiges über die einzelnen Pflanzen, die bei der Hortalizkultur in Frage kommen, mittheilen.

Der Mais wird im Allgemeinen nicht allein, sondern gleichzeitig mit andern Gewächsen der bewässerten Gründe angebaut, indem man damit das Feld ringsum oder in Reihen unter den andern Pflanzen bestellt. Man kennt auf Mallorca zwei Hauptsorten von Mais, den weissen (castilianisch Maiz blanco) und den gelben (castilianisch Maiz amarillo). In La Puebla und Muro wird er am häufigsten kultivirt, aber auch in grosser Menge in der Horta von Palma. Man berechnet, dass der Distrikt von La Puebla jährlich im Mittel 3000—4000 Cuarteras (211 000—251 000 Liter) abgibt. Die ganze Insel producirt davon im Jahresmittel etwa 1 500 000—2 000 000 Liter. Manchmal wird ein Theil ausgeführt.

Hauptsächlich wird der Mais auf Mallorca als Geflügelnahrung, namentlich für Tauben, aber auch in ganzen Kolben als Schweinefutter verwendet.

Viel bedeutender, jedoch auf wenige Distrikte beschränkt, ist die Kultur des Hanfes, in welcher der Distrikt von La Puebla obenan steht, in dessen salzigen Gründen der weisseste Hanf eingeerntet wird.

Nach Puebla ist Muro derjenige Distrikt, in welchem man die grössten Hanffelder antrifft. Alcudia und Arta haben sich in neuerer Zeit auch darauf verlegt, gewöhnlich erzielt man von gut gebautem Boden erster Klasse 422—492 Liter Samen und 651—732 kg Hanf per Cuarterada. In der Regel ist der Hanf, von dem man Samen erzielte, nicht so weiss wie der, den die Pflanze liefert, wenn sie in der Blüthe steht. Da die Kultur des Hanfes Bodenverhältnisse, die mit Ungesundheit der Luft verbunden sind, verlangt, so ist es erklärlich, dass man derselben in allen andern Distrikten, die bewässerte Gründe haben, keine grosse Ausdehnung giebt.

In dem Distrikte von La Puebla allein können in einem Normaljahr über 300 000 kg erzielt werden, wobei noch zu berechnen ist, dass in der Mehrzahl der Gründe nur jedes vierte Jahr Hanf gezogen wird. Alles berücksichtigend, dürften wir von der Wahrheit nicht weit abweichen, wenn wir die jährliche mittlere Production der Insel auf 350—450 000 kg veranschlagen. Dies genügt jedoch nicht für den Bedarf des Landes, so dass man bisweilen bedeutende Mengen einführt.

Der Hanf wird meist am Orte selbst zubereitet. Nachdem die Stengel eine Zeit lang in Tümpeln macerirt, werden sie getrocknet und mittelst eines hölzernen Werkzeuges, *Trencadó* genannt, gebrochen, mit welcher Arbeit man im October in der Gegend von La Puebla und Muro die Kinder, Männer und Weiber emsig beschäftigt sieht. Hierauf legt man die Bündel auf den hölzernen Dreifuss (*Tribessos*) und schlägt sie mit einer Art hölzernem Messer, *Espadella*, und zum Reinigen der Bündel bedient man sich der Puats, durch deren eiserne Spitzen, Puas, sie wiederholt gezogen werden, was man kämmen (*peinar*) nennt.

Der Lein wird auf Mallorca nur in kleinem Maafsstabe kultivirt, doch findet man ihn fast in allen Distrikten, die Regadio-Gründe enthalten. Der Lein von Alaró ist wegen seiner Vorzüglichkeit bemerkenswerth.

Betreffs der Gemüsesorten haben wir nichts Besonderes zu sagen, sie werden fast überall in den Küchengärten kultivirt; Palma, Soller, Muro, La Puebla, Esporlas, Artá und Establiments stehen obenan. Der Kultur der Tomaten, die man überall in kleiner Menge anbaut, hat man sich in Bañalbufar seit dem Auftreten der Rebenkrankheit in grossem Maafsstabe gewidmet, um gewissermaafsen das Product der Weinberge zu ersetzen. Auch in den Marinas von Valldemosa, Deyá und Estalench werden deren ziemlich viele kultivirt, namentlich frühzeitig reife, *Tomatigas primerencas*. Man unterscheidet drei Sorten von Tomaten, die *Mallorquinas*, höhere und flachere, und die fast eiförmigen *Forasteras*. Man genießt die Tomaten frisch und bewahrt sie auch auf, indem man sie spaltet, auf *Cañissos* ausbreitet und, wenn sie halb trocken sind, in einen Topf mit Wasser und

Salz legt, wo sie sich dann das ganze Jahr erhalten. Man bewahrt sie aber auch in grosser Menge in conservirtem Zustande auf. Unter den zu den Gemüsesorten gehörigen Producten ist eines der wichtigsten der spanische Pfeffer (Pebres). Man kennt davon zwei Arten, die Dulces und die Picantes. Erstere sind gewöhnlich grösser und dicker; sie werden namentlich als Gewürz, sei es grün oder schon roth, für Sopas oder als Gebackenes genossen und zur Bereitung verschiedener Gerichte verwendet. Die Picantes, gewöhnlich länglich und dünn, bisweilen auch ganz klein und rundlich, werden als Gewürz bei verschiedenen Gerichten benutzt. Namentlich werden sie aber zur Bereitung des spanischen Pfeffers, Pebre vermay, verwendet und zu diesem Behufe, wenn sie gut reif sind, getrocknet, indem man sie auch in Kränzen aufhängt; häufig sieht man sie in ganzen Reihen von korallenrother Farbe an den Häuserwänden. Sind sie gehörig getrocknet, so werden sie mittelst Drehmühlen (Molins de Sanch) zerstoßen und zur Würze von allerhand Selchfleisch verwendet.

Der Verbrauch an spanischem Pfeffer ist so bedeutend, dass, wiewohl die Insel davon viel producirt, er doch nicht ausreicht, indem die durchschnittliche Einfuhr mit 29700 kg die Ausfuhr mit 22798 kg überschreitet.

Die Kürbisse erreichen auf Mallorca eine bedeutende Grösse, namentlich in Muro und La Puebla; man hat verschiedene Sorten, meistens sind sie rund und stark gekerbt, im Innern von einer schönen, gelben Färbung. Sie werden vielfach zu Schweinefutter, jedoch auch zur Bereitung von Confitüren verwendet; die Flaschenkürbisse, die bei einigen Häusern gezogen werden, dienen als Wasserflaschen und werden viel von Arbeitern benutzt, die darin eingesalzene Oliven mit sich führen. Die Melonen (Melons) und Wassermelonen (Sindrias) baut man auf Mallorca zwar an, doch sind sie meistens nicht von guter Sorte. Der grösste Theil der auf der Insel verbrauchten Melonen kommt von der Küste von Valencia, die Wassermelonen vielfach auch aus Ibiza, wo sie sehr gross werden und von vortrefflichem Geschmack sind.

Von Knollenfrüchten hat man Erdäpfel, Pataten und Topinanbours.

Die Erdäpfel (Patatas) haben sich erst während der letzten fünfzig Jahre auf Mallorca verbreitet. Vor dieser Zeit wurden sie dort kaum kultivirt, und fast alle auf Mallorca verbrauchten Erdäpfel kamen aus Menorca. Jetzt baut man sie aber fast überall an, wo hierfür geeignete Gründe vorhanden sind, und ihr Gebrauch wird immer allgemeiner. Früher waren die Erdäpfel Mallorca's von untergeordneter Qualität, doch haben sie an Güte im Laufe der Zeit entschieden gewonnen, so dass jetzt Mallorca einen Vergleich mit Menorca nicht mehr zu scheuen braucht. Als die besten Erdäpfel der Insel gelten diejenigen des Distrikts von Palma, namentlich die des Pla de s'Indioteria in der Nähe von Pont d'Inca. Die in einem Normaljahre auf Mallorca producirt Erdäpfelmenge lässt sich auf 1000000 kg schätzen.

Nichtsdestoweniger genügt diese Ernte nicht für den Bedarf, weshalb man jährlich noch im Mittel 720000 kg Erdäpfel, namentlich aus Cetta, einführt.

Die Kultur der Pataten (Moniatos oder Buniatos) ist auf Mallorca noch neuer, als die der Erdäpfel, da man erst kurz nach 1840 damit begann. Sie war auf Menorca bereits ein wichtiger Kulturzweig geworden, von hier aus verpflanzte sie sich auf die Schwesterinsel und bildet jetzt auch hier einen wichtigen Zweig der agricolen Production. Die Menge Pataten, die man in Normaljahren auf der Insel erntet, dürfte jetzt den dritten oder vierten Theil von dem, was sie an Erdäpfeln producirt, betragen.

Die Moniatos liefern eine treffliche Nahrung, die wegen ihres geringen Preises namentlich von den ärmeren Klassen gesucht wird, aber auch bei den Wohlhabenden beliebt ist. Man bedient sich ihrer als guten Ersatz für die Erdäpfel, bei dem durch die Kartoffelkrankheit verursachten Mangel derselben. Sie werden zumeist gesotten oder unter der Asche gebraten genossen, vielfach aber auch dünn zerschnitten gebacken, auch werden sie zu Confitüren verwendet.

Die Topinanbours oder Patatas de Cana werden in geringer Menge kultivirt.

An Zwiebelgewächsen werden, wie wir sagten, Zwiebeln, Knoblauch und Lauch, letzterer in geringerer Menge, gebaut. Von Zwiebeln werden häufig aus dem spanischen Festlande die sogenannten Sebas forasteras eingeführt. Man führt deren aber auch vielfach aus.

Die Zwiebeln werden in allerhand Gerichten genossen, die jüngeren Seitentriebe, Grills genannt, auch roh und mit Salz. Der Knoblauch hat eine ziemliche Wichtigkeit, und der aus Petra ist wegen seiner Grösse und Güte bemerkenswerth; es werden jährlich 46264 kg dieses Artikels ausgeführt.

Der Safran (Safra) gehört zu denjenigen Pflanzen, die für das Klima und den Boden von Mallorca am geeignetsten zu sein scheinen. Er wird in mehreren Distrikten der Insel kultivirt; vorzüglich ist die Ebene dazu geeignet. Dennoch wird er nur in geringer Menge angebaut, am meisten noch in Porreras, wo auch das beste Product gezogen wird, dann in den Distrikten von Inca und Lloseta. Der Safran von Mallorca gilt als einer der besten Spaniens, ja der Welt. Die Pflanze blüht im Mai, und man sammelt die Blüten, sobald sie sich öffnen. Man trocknet die Stigmata und begiesst sie, wenn man sie als Gewürze zu Speisen verwenden will, mit siedendem Oel; darauf trocknet man sie wieder und bewahrt sie in einem wohlverstopften Topfe oder einer Flasche auf, um sie vor der Einwirkung der Luft zu schützen. Der Safran, den man zur Färberei und zur Ausfuhr benutzt, wird dagegen nicht mit siedendem Oel übergossen. Der grösste Theil des Safrans, den Mallorca producirt, wird auf der Insel selbst zur Bereitung von Speisen und Saucen verbraucht, namentlich als Gewürze der Suppen, vor allem der Reissuppe. Fast alle Landbewohner bedienen sich desselben, und auch in der Stadt giebt es viele Leute, die ihn verwenden. Man benutzt den Safran auch als Farbstoff; er wird jedoch auf Mallorca selten als solcher verwendet, dagegen führt man bedeutende Mengen nach Amerika aus.

Der Kapernstrauch (Taperera) wächst wild in fast allen Gegenden der Insel, namentlich in der Ebene. Man sieht diese schöne, tiefgrüne Pflanze mit den herrlichsten Blüten längs der Strassen, auch auf den Festungswällen der Stadt Palma und in unglaublicher Menge auf den Mauern der Stadt Alcudia, die man mit Recht Kapernstadt nennen könnte. Auch auf den Feldern ist er häufig anzutreffen, am zahlreichsten in dem Distrikt von Lubi, wo er am vorzüglichsten ist, und in Campos. Nach ihrer Grösse unterscheidet man vier Sorten von Kapern (Taparas). Man verbraucht auf Mallorca viele davon, indem man sie unter den Salat mengt oder sie zur Bereitung gewisser Speisen, namentlich der Rindszunge, benutzt oder endlich sie in Essig einlegt (Envinagrato). Um sie zu conserviren, setzt man sie in thönernen Töpfen und gläsernen Flaschen mit sehr starkem Essig auf. Eine ziemlich bedeutende Menge solcher Kapern wird ausgeführt.

Eine Pflanze, welche auf Mallorca von ziemlich bedeutender Wichtigkeit ist, ist die Cactusfeige (Figuera de Moro). Sie ist namentlich in der Ebene fast unzertrennlich von jedem freistehenden Bauernhaus, vor welchem sie Gruppen von üppiger Fülle bildet. Häufig werden auch, um das Eindringen von Thieren zu verhindern, Gehöfte oder Strassen damit umgeben, und sie leisten dann den Dienst einer fruchttragenden Hecke. Wenn wir dies und den Umstand berücksichtigen, dass die Cactusfeigenpflanzungen in neuester Zeit sehr zugenommen haben und stets zunehmen, so kann man annehmen, dass diese Pflanze über 500 Hektar, vielleicht gar 600 einnimmt. Das Partido de Manacor enthält allein über die Hälfte der mit Cactusfeigen beplanten Gründe, nach ihm kommt Palma, am geringsten ist das von Inca damit versehen, das im Ganzen ihrer weniger aufzuweisen hat, als mancher einzelne Distrikt des Partido de Manacor.

Die Cactusfeige, die sich sehr leicht mittelst des Blattes vermehren lässt, wächst gut auf allen Plätzen, selbst in den dörresten, namentlich aber in den etwas steinigten Gründen, die eine warme Temperatur haben. Die Natur genügt im Allgemeinen zur Entwicklung dieser dankbaren Pflanze; sie verlangt nur viel Sonnenschein, den ihr die Ebene in vollem Maasse bietet; im Gebirge sind gegen Süden oder Westen gelegene Lehnen vorzuziehen. Die Cactusfeige hat das Gute, dass man auch sonst zu kaum einem anderen Zwecke benutzbare Winkel oder erdige Stückchen an steilen Lehnen oder Abstürzen zu ihrer Anpflanzung verwenden kann. Es giebt auf der Insel, namentlich in der Ebene, in vielen Besitzungen grosse regelmässige Cactusfeigenpflanzungen (Figuerals de moro); sie sind gewöhnlich von einer trockenen Mauer (Paret) umgeben.

Von Cactusfeigen (Figs de moro), zum Unterschiede von eigentlichen Feigen (Figs de Cristiá) so benannt, kennt man auf Mallorca zwei Arten, die gewöhnliche und eine mit langen weisslichen Stacheln. Die Früchte der gewöhnlichen unterscheiden sich wieder durch die Färbung,

die theils gelblichroth, theils weisslich ist. Sie beginnen im August zu reifen, je nach Witterung und Ortslage, auch früher oder später, und tragen Früchte bis zum Herbst, ja bis December oder bis zu Anfang der Kälte. Die Figas de Moro werden in Menge von den Bauern gegessen, aber auch unter der reichen Bevölkerung findet sie Liebhaber, die von diesen Früchten beim Chocoladefrühstück zu geniessen pflegen. In Palma macht man in einigen Fabriken Confitüren daraus. Häufig werden auch die frischen Früchte, die hierzu noch in etwas unreifem Zustande gepflückt werden, für den Winter aufbewahrt, namentlich für die Weihnachtsfesttage. Die Einsiedler von Miramar wissen sie besonders gut zuzubereiten. Indessen dienen doch die Figas de Moro weniger zum Genuesse für Menschen, sondern meist als Schweinefutter, zu welchem Zwecke die bei weitem grösste Anzahl verwendet wird. Zum Pflücken der Feigen bedient man sich einer Art Löffelzange aus Holz (Tanayas), in welche man die Frucht einschliesst und dann wegdreht.

Wenn wir den Geldertrag betrachten, den diese Früchte abwerfen, so berechnet sich die Ernte eines Hektars, je nach der Qualität, auf 660 Reales netto bis zu 158 Reales und der Bruttoertrag auf der ganzen Insel auf 110181 Reales (oder 29603 Frcs.), was im Verhältniss zu den Ausgaben 170 Procent ausmacht.

Der Hauptwerth der Cactusfeigen besteht nicht in der Verwendbarkeit ihrer Früchte als Nahrung für den Menschen, sondern, wie wir schon angedeutet haben, darin, dass sie bei geringen Unkosten für einen grossen Theil des Jahres ein nahrhaftes Futter für die Schweine liefern, die ein Hauptreichthum der Insel sind.

Eine auf Mallorca vielfach anzutreffende, sogar an vielen Plätzen wildwachsende Pflanze ist die Agave (Agave Americana), Donarda (Atzebara, nach dem arabischen Sabbara). Namentlich kommt sie im Distrikt von La Puebla häufig vor, wo sie früher zu Umzäunungen der Grundstücke, hauptsächlich gegen die Strassen, massenhaft verwendet wurde. Gegenwärtig kommt man allmählich davon ab, da man bemerkt hat, dass sie den benachbarten Boden sehr entkräftet. Die langen Hecken gewähren, manchmal durch ganze Reihen ihrer candelaberartigen Blüten gekrönt, einen sehr schönen Anblick; wenn sie verblüht sind, befinden sich an ihrer Stelle schon so viele Seiten sprosslinge, dass die Hecken dicht genug werden, um dem Vieh zu trotzen. Nur werden sie häufig durch Buben beschädigt, die eine Passion haben, den Kern mit der langen, schwarzen, stacheligen Spitze abzuschneiden. Hin und wieder sieht man die Pflanze auch an einzelnen Stellen der Nordküste die steilen Wände krönen oder sich über die tiefen Abgründe neigen. Der Wind trägt den reifen Samen auf andere unwegsame Felsenstufen und so breitet sich die Pflanze an Stellen aus, bei deren Anblick man sich gar nicht erklären kann, wer sie dorthin verpflanzt haben könnte.

Sie wird von den Landleuten meist als eine überflüssige Pflanze betrachtet, und doch verdient sie, wenn auch nur als Zierpflanze, eine gewisse Berücksichtigung.

Ein von der Territorialstatistik separat erwähntes Ackerbauprodukt ist das Pfahlrohr (Caña, Pfahlrohrpflanzungen Cañäs). Trotz der Vortheile, welche die Kultur dieser Pflanze bietet, findet man sie doch auf Mallorca nicht in grosser Ausdehnung in Folge des Umstandes, dass es an wasserdurchrieselten Gründen fehlt, welche zum Anbau erforderlich sind. Die Pfahlrohrpflanzungen sind gewöhnlich auf kleine Flächen beschränkt, entweder bei Quellen oder noch häufiger in den Gemüsegärten bei den Hebebrunnen und den Wasserbehältern, wo sie leicht bewässert werden können. Selten findet man daher Cañäs in genügender Menge, dass sie als eine eigentliche Pflanzung angesehen werden könnten.

Die Kultur des Pfahlrohres verlangt gar keine Pflege und beschränkt sich auf die erste Anpflanzung, die mittelst Wurzeln geschieht. Nach zwei Jahren kann man das Rohr schon schneiden, was man gewöhnlich im Monat December zu thun pflegt, in einigen Gegenden früher. In der Regel schneidet man das Rohr alljährlich, will man aber starke lange Ruthen haben, so lässt man es zwei oder drei Jahre stehen. Man verwendet das Pfahlrohr zur Verfertigung der Zimmerdecken in den Häusern auf dem Lande, zu Stangen, Korbgelechten und allerlei Haus- und Feldgeräthen. Die Territorialstatistik giebt uns die Ausdehnung dieser Kultur auf der Insel mit 15,63 Hektar an, welche einen Nettoertrag von 11162 Reales (etwa 2937 Frcs.) ergeben, wobei die Ausgaben nur 25 Procent der Bruttoeinnahmen bilden. In Wahrheit aber giebt es Cañäs, die wegen ihrer geringen

Ausdehnung bei der Statistik nicht berücksichtigt werden, sodass man die Gesamt-Production um 50 Procent höher schätzen darf.

Die Pappeln (*Polls*, *Populus nigra*) sind in fast allen Distrikten der Insel vorhanden und gedeihen trefflich im Grunde feuchter Thäler, besonders in der Nähe der Torrenten und Bäche; sie sind gewöhnlich in Reihen oder Gruppen längs derselben gestellt, manchmal malerisch darüber geneigt. Selten bilden sie aber grosse Pflanzungen, am meisten sind solche im Partido de Manacor in Palma und Inca zu finden, doch giebt es in allen Distrikten kleine Pappelgruppen, sodass man den Flächenraum derselben auf 100—150 Hektar schätzen kann.

Die Kultur der Pappeln verlangt fast gar keine Pflege, ausser der Anpflanzung, die stets mittelst Stecklingen geschieht. Gewöhnlich werden den Bäumen dann jährlich die unteren Aeste abgeschnitten (*acollat*), damit sie ihr Wachstum beschleunigen; dieses ist unter günstigen Verhältnissen auch ein sehr rasches. Meist kann man schon nach 15 Jahren 1 Duro für jedes Stück bekommen. Für einen älteren, grossen Baum werden häufig 2 Duros und noch mehr bezahlt. Wenn man berücksichtigt, dass man auf einer kleinen Strecke viele Bäume anpflanzen kann, so gelangt man zu dem Resultate, dass die Vortheile dieser Kultur sehr grosse sind, falls geeignete Gründe dafür sich finden. Das Resultat lässt sich mit Sicherheit schon vorher berechnen. Wie wir sehen werden, wird das Pappelholz vielfach in der Tischlerei verwendet und giebt Balken zum Häuserbau (*Lenams*). Zu diesem Behufe wählt man die Stämme von entsprechender Grösse und kauft zu bedungenen Preisen.

Der mittlere jährliche Ertrag ist 542—212 Reales per Hektar, je nach dem Werthe des Productes, und das Geldertragniss dieser Kultur auf der ganzen Insel wird auf netto 25 300 Reales geschätzt.

Von andern Kulturbäumen nennen wir die Silberpappel (*Auba*, *Populus alba*), den Maulbeerbaum, die Ulme (*Om*, *Ulmus campestris*), den Cinnamomo, den *Lladoné* (*Celtis australis*), einen schönen Baum, der eine bedeutende Grösse erreicht und einen weiten Schatten wirft; zuweilen trifft man *Ailanthus glandulosa*, den Pfefferbaum (*Pebroné*), die Trauerweide (*Desmay*) und die Cypresse, letztere namentlich bei Klöstern und Einsiedeleien.

Von den zur Viehernahrung geeigneten Pflanzen, also den Futterpflanzen, müssen wir zuerst die kultivirten erwähnen, das sind besonders: Getreide, Bohnen, Johannisbrot und die Abfälle. Die Rübenarten, verschiedene Gemüsesorten und deren Blätter, sowie jene der Nutzbäume, dienen zur Nahrung für das Rindvieh. Der Mandelbaum liefert in seinen Blättern ein treffliches Futter für die Schafe; der Feigenbaum und die *Cactusfeige* ernähren namentlich die Schweine. Ausser diesen Pflanzen kultivirt man auch die Hirse (*Blat mil*), die Wicke (*Vicia sativa*) und die Platterbse (*Lathyrus sativus*), jedoch in geringer Ausdehnung, hauptsächlich um den Bedarf für das Geflügel zu decken; in weit grösserer Menge die Patate (*Moniato*, *Batatas edulis*), deren Blätter für die Mehrzahl der erwähnten Thiere eine treffliche Nahrung liefern. Auch hat man mit Erfolg die Kultur des Wickenklee (*Hedysarum coronarium*, *Coronada*) einzuführen versucht.

Unter den wildwachsenden Futterpflanzen müssen wir noch der Beeren des *Mastixtrauches* und der Eichen der immergrünen Eiche, welche namentlich zur Ernährung der Schweine dienen, und vor allem des *Carritx* (*Donax tenax*) gedenken, der auf den Abhängen der Gebirge in grosser Menge wächst. Er bildet eines der Hauptnahrungsmittel der Huftiere auf dem Lande während der ganzen Winterszeit. Im Sommer ersetzt man den *Carritx* durch Stroh, und während dieser Zeit darf er nicht geschnitten werden, damit er von Neuem treibe. Meistens schneidet man den *Carritx* jedes zweite Jahr. Wird er auf Plätzen, wo er nicht verkauft werden konnte, zu alt, so wird er, vorausgesetzt, dass diese nicht in der Nähe vom Walde liegen, verbrannt (*sacorrat*), damit er frischer treibe. Es gehört eine gewisse Uebung dazu, um den derben *Carritx* in Bündeln (*Manadas*) zu schneiden; der Sohn lernt es vom Vater. Man muss den *Carritx* in der Frühe schneiden, bevor die Sonne ihn bescheit, da er sonst hart wird, am besten, wenn er durch den Thau der Nacht erweicht wurde; an windigen Tagen ist er deswegen auch viel mehr ausgetrocknet und die Arbeit härter. Gewöhnlich sind die *Carritx*-Schneider (*Carritx's*) junge und gewandte Leute, die mitunter, um den frischen, zarten *Carritx* zu finden, den die Thiere besonders gern fressen,

an die unwegsamsten Abhänge klettern müssen, wobei sie eine Anzahl von kleinen, kaum sichtbaren Pfaden bilden. Der nahe an der Wurzel abgeschnittene Carritx wird zwischen den Füßen zusammengedreht und zu Bündeln vereinigt, welche die Leute auf den Rücken nehmen und zu der Stelle bringen, wo ihre Saumthiere halten, bis sie eine ganze Ladung (Viatge, gewöhnlich



Die Quelle der Riera in der Coma.

14—15 Arrobas) davon zusammen haben. Sie befestigen nun mittelst eines Strickes die Bündel auf dem Holzsattel und gehen dann auf dem Gebirgspfad hinter dem schwer beladenen Thiere zur Ortschaft. Mitunter, und zwar immer, wenn die Ladung von den hohen Gebirgslehnen herab zu befördern ist, werden die Thiere nur mit 6—7 Arrobas beladen. Es giebt Leute, welche während der betreffenden Zeit nichts Anderes machen, als Carritx schneiden. Nur selten finden sich auch

Weiber, die diese harte Arbeit betreiben. Häufig dienen auch Kohlenbrenner, welche im Sommer Kohle bereiten, im Winter als Carrixés. Gewöhnlich kaufen die Leute aus einer Besizung den Carriz nicht für die ganze Saison, sondern nur so viel auf einmal, als ihre Thiere für einige Tage zur Fütterung brauchen, damit sie jeden zweiten oder dritten Tag frisch erhalten.

Zur Vervollständigung der Angaben über die Agrikultur Mallorca's mag noch erwähnt werden, dass der Gesamtbruttoertrag aller Kultursorten auf der Insel 88603853 Reales und per 1 Hektar 270 Reales ausmacht.

Das Partido de Inca übertrifft die beiden anderen Partidos, sowohl was das Brutto-, als auch was das Nettoerträgniss pro Hektar anbelangt. Günstig gestellt sind besonders die Distrikte Binisalem, Lloseta, Bugar, La Puebla und Inca in dem gleichnamigen Partido, Montuiri, S^a Juan und Villafranca in jenen von Manacor und Soller, Establiments, Palma, Fornalutx und S^a Maria in jenen von Palma. Am bevorzugtesten sind die Distrikte von Soller, der sich vor allen auszeichnet, Binisalem, Lloseta und Bugar.

Die Zahl der Landeigenthümer beträgt 27742, welche 61216 Landarbeiter beiderlei Geschlechtes beschäftigen.

Die Kunstgärtnerei.

Für die Gartenkultur eignet sich Mallorca wegen der äusserst günstigen Lage und besonders wegen der Milde seines Klima's in hohem Grade. Aber die ganze Natur breitet sich dem Mallorquiner wie ein Garten aus, die nutzbringenden Anpflanzungen mit den verschiedensten Baumarten sind einer Schmuckanlage so ähnlich, dass bei dem Volke nicht das Bedürfniss wach wird, sich Gärten anzulegen. Auch den grossen Herren gehörige Gärten sind fast nichts Anderes als Orangen- und überhaupt Obstanpflanzungen. Es ist ja so verlockend, das Unterhaltende mit dem Nutzbringenden zu verbinden. Die Schmuck- und Zierpflanzungen spielen daher eine sehr untergeordnete Rolle, höchstens dass ein Plätzchen neben dem Hause für einige Blumen reservirt wird, und auch dann haben nutzbringende Bäume die Oberhand. Manchmal findet sich in der Stadt bei adeligen Häusern ein kleines Gehöfte, zur Aufzuehung von Ziersträuchern bestimmt, die dann mit Liebe gepflegt werden. Auf dem Lande sind bei einigen Besizungen Gartenanlagen vorhanden, kleine Flächen in der Nähe des Hauses im Geschmacke des vorigen Jahrhunderts eingerichtet. Die hervorragendste ist die vom Cardinal Despuig in Raxa angelegte, eine Nachahmung italienischer Gärten, mit einem künstlich durch Cypressenhecken und Mauern eingetheilten Hügelabhang.

Auf den meisten grossen adeligen Gütern finden sich bessere Gärten, manche im modernen Geschmack mit schönen Pflanzen, andere mit Wasserkünsten und künstlichen Hügeln.

Was könnte auf Mallorca durch feingebildeten Kunstsinn nicht Alles geschaffen werden bei den reichen dort zu Gebote stehenden Mitteln; bei einem Klima, das alle subtropischen Gewächse im Freien gedeihen lässt, so dass Glashäuser eine ganz unbekannte Einrichtung sind, bei einem fruchtbaren Boden, wo alles in schweigerischer Ueppigkeit treibt! In welchen paradiesischen Lusthain liessen sich nicht durch die Hand geschickter Gartenkünstler Theile aus den wasserreichen Thälern von Deyá, Soller und Lluch verwandeln! Und selbst die waldbekleideten Bergeshänge mit ihren phantastischen Ufersäumen und die wilden natürlichen Felsenwände, welche uralte Epheupflanzen umranken, liessen sich zu den grossartigsten Parkanlagen verwenden, wenn man nur die schönen Stellen zugänglich machen würde.

Zum klarsten Beweise, in wie hohem Grade sich das Klima Mallorca's zum Gartenbau eignet, müssen wir auf die Thatsache hinweisen, dass die Blüthezeit aller Pflanzen auf der Insel fast um zwei Monate früher eintritt, als im Innern von Spanien oder in Frankreich.

Die Waldkultur.

Die Waldungen sind auf Mallorca ziemlich bedeutend, namentlich im gebirgigen Theil der Insel. Man unterscheidet in Spanien drei Sorten von Waldungen, den Monte bajo (mallorquinisch Garriga), den Selva und den Monte alto. Ersterer ist der namentlich mit Sträuchern, besonders mit Mastix bewachsene Niederwald, der zweite ein solcher, der mit Bäumen, gewöhnlich wilden Oelbäumen (Uyastres) untermischt ist, der dritte ist der Hochwald. Auf Mallorca werden Monte bajo und der Selva gewöhnlich mit dem gemeinsamen Namen Garriga bezeichnet, indem man das, was man als Selva ansehen könnte, als Garriga erster Klasse betrachtet. Der Hochwald wird Bosch genannt.

Um eine Vorstellung von der Wichtigkeit der Garrigas und ihrer Ausdehnung im Verhältniss zum Gesammtflächenraum der Insel zu geben, wollen wir erwähnen, dass dieselben 69 457,83 Hektar umfassen, fast ein Fünftel des Gesammtflächenraumes, und etwas mehr als ein Fünftel der gesammten productiven Fläche einnehmen, und ein Nettoerträgniss von 1 46600 Reales (385 947 Frchs.) abwerfen.

Das Partido de Inca hat die meisten Garrigas aufzuweisen, welche fast ein Drittel seiner Grundfläche bedecken, das Partido von Palma besitzt davon etwas über ein Fünftel und das von Manacor etwas über ein Sechstel seines Gesammtumfanges.

Die Garrigas werden auf Mallorca hauptsächlich und namentlich in dem ebenen Theil durch Mastixsträucher (*Pistacia lentiscus*, *Mata de llenrisca* oder *Mata*) gebildet, dazu kommt der wilde Oelbaum, *Uyastre* genannt; ferner die Myrte (*Murta* oder *Mata murtera*, *Myrtus communis*), die sich in allen Distrikten der Insel, namentlich bei Campanet, vorfindet; der Erdbeerbaum (*Arbosera*), vorzüglich in den Distrikten von Bañalbufar und Estallenchs anzutreffen, mit korallenrothen Früchten, die mitunter eingesammelt und sowohl als Speise, wie auch zur Brantweinbereitung verwendet werden; endlich der Wachholder (*Ginebró*, *Juniperus oxycedrus*). Die Fächerpalme (*Palmito* oder *Garbayó*) findet sich nur in den Gegenden von Pollenza, Alcudia, Capdepera, Escorca, Andraitx, Calviá und Artá. Auch der Buchsbaum (*Boix*, *Buxus Balearica*) kam früher vielfach in dem gebirgigen Theil vor, namentlich bei Soller, Lluch, Pollenza und Galatzó; jetzt ist er jedoch meist ausgerottet. Ausser den genannten Sträuchern kommen in den Garrigas noch andere vor, wenn auch nicht in solcher Menge, und die Zwischenräume werden meist mit Cisturarten (*Estepas*), mit Heidekräutern (*Bruzas*), Euphorbien (*Baladras*, *Euphorbia dendroides*) und in der Ebene vielfach mit Asphodelen (*Porrastas*) ausgefüllt. Ausserdem kommen in den Garrigas häufig auch einzelne junge Strandkiefern und immergrüne Eichen vor.

Die Garrigas werden auf Mallorca nicht kultivirt, sondern man beschränkt sich darauf, zu sorgen, dass sie nicht zerstört werden oder das Holz nicht entwendet werde, für das Erstere durch das Verbot, Ziegen zu halten, und für das Letztere durch Anstellen von Forstwächtern (*Guarda Bosque*, *Garrigués*). Diese Wächter werden beim Ayuntamiento des betreffenden Distriktes vom Besitzer als solche erklärt und erhalten eine Faja, für die man der Regierung 5 Libros zahlt, mit den in Messing eingravirten Worten: *Guarda Bosque jurado de* (Name der Besetzung). Es giebt auch Privat-Garrigués, ihr Wort hat aber nicht wie das der *Guarda Bosques jurados* auch

ohne Zeugen Anspruch auf Glaubwürdigkeit vor Gericht gelegentlich eines Holz- oder Wilddiebstahls. Selbstverständlich hüten die Garrigués nicht blos die Garriga, sondern auch den Hochwald, wenn ein solcher im Besitze ihrer Brodherren sich befindet. Die durch trockene Mauern eingeschlossenen Garrigas-Theile werden als sichere Weide für das Vieh benutzt und heissen Pletas.

Die Garrigas liefern einen mehrfachen Nutzen, vor Allem als Weide für Schafe, Schweine und Geflügel, welche sich von dem Gras, das zwischen Sträuchern wächst, und den Mastixbeeren ernähren. Die stärkeren Stämme des Mastixstrauches verwendet man als Brennholz. Auch bereiten die Bauern in einigen Distrikten aus den Mastixbeeren ein Brennöl, das indessen sehr übelriechend ist und einen erstickenden Rauch verursacht. Aus dem Wachholder gewinnt man ein Oel, das zu pharmazeutischen oder Thierarzneizwecken verwendet wird. Manchmal erreichen die Mastixsträucher eine bedeutende Höhe und Stärke und dienen dann dem Vieh in sonnigen Stunden

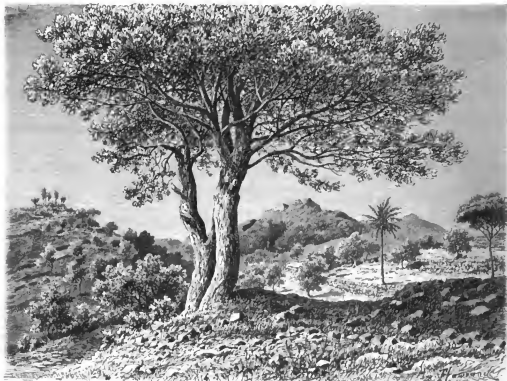


Riesenmyrtenbäume bei Sa font de Munt von S'Arraco.

als Schutz; diese starken Mastixsträucher nennt man Matas mosqueras, wahrscheinlich deshalb, weil mit dem Vieh sich viele Fliegen darunter aufhalten.

Was die Myrte (Murta) anbelangt, so liefert sie die von den Menschen genossenen Beeren (Murtons), das Blatt wird von den Gerbern benützt; es werden davon etwa 18000 Quintals (732 600 kg) verbraucht, was, den Quintal zu dem gewöhnlichen Preis von 10–14 Reales berechnet, die Summe von 180 000–352 000 Reales (47 365–66 315 Frcs.) ergibt. Die Production des Landes genügt für den Gebrauch; ausgeführt werden jedoch keine Myrtenblätter. Die grünen Aeste dienen zur Ausschmückung von Häusern und Kirchen an Festtagen und zur Bestreuung des Pflasters der Strassen und der Wege, die zu dem Platze, wo das Fest stattfindet, führen. Durch diese Sitte wird der Myrtenbestand sehr angegriffen, besonders nach Palma werden ganze Fuhren davon geführt, die sonst die feuchten Gebirgsthäler schmücken würden. Lässt man die Myrten stehen, wie dies fast stets bei solchen der Fall ist, die in der Nähe der Quellen sich befinden, so erreichen sie eine ungeheure Grösse, und ihre phantastisch gewundenen rostrothen Stämme stechen

grell von dem tiefen, frischen Grün ihres Blattes ab. Was die wilden Oelbäume (Uyastres) anbelangt, so werden sie gewöhnlich von den Garrigués gereinigt, damit sie gerader emporwachsen und stämmiger werden, um dann gepflanzt und in die Oelbaumpflanzungen verpflanzt zu werden. Viele, denen von dem Vieh die frischen Triebe abgefressen wurden, bleiben aber niedrig und stachlig, namentlich in jenen Garrigas, wo sie vernachlässigt wurden; man nennt sie dann Revells und benutzt sie zur Verfertigung von Hecken (Bardissas). In jenen Plätzen, wo die Fächerpalme wächst, benutzt man, wie wir noch gelegentlich der Besprechung der einzelnen Gewerbe sehen werden, das Blatt als Flechtmaterial; man isst auch den inneren zarteren Theil des Palmito. Der Buchsbaum (*Buxus balearica*) liefert ein vom Drechsler sehr geschätztes Holz.



Pinie bei Rafal blanc mit der Mola de s'Escrop.

Als Hauptproducte der Garrigas werden das Holz, die Mastixbeeren und die Weidepflanzen angesehen. Die meisten Garrigas sind von untergeordneter Ertragsfähigkeit.

Vom Hochwald unterscheidet man den Kiefern- und den immergrünen Eichenwald (Pinar und Encinar). Die Kiefer findet sich in grösserer Menge und mehr auf der Insel vertheilt, als die Eiche, da sie ebenso wohl im gebirgigen, wie im ebenen Theile auftritt. Der Flächeninhalt der Kiefernwaldungen wird auf 10 221,87 Hektar mit einem Nettoertrag von 564 674 Reales geschätzt. Das Partido von Palma enthält die meisten und Inca die wenigsten Kiefernwälder. Die Distrikte S^{ra} Margarita, Buñola, Artá, Palma, Llummayor, S^{ra} Maria, Felanitx und Porreras besitzen die meisten Pinienwaldungen, zusammen mehr als die Hälfte der Insel. In den Distrikten von Deyá,

Costitz, La Puebla, Esporlas und Estallenchs erreichen dieselben nur den Umfang von 20 Hektaren, während die Distrikte von Binisalem, Buger, Escorca, S^{ta} Eugenia und Soller ganz ohne Wälder sind.

Die Kiefernwaldungen sind fast ausschliesslich durch die *Pinus halepensis* gebildet, die in üppigster Fülle vom Meeresufer bis zu 700 Meter Höhe und noch darüber wächst, häufig mit den immergrünen Eichen vermengt. Am schönsten zeigen sich die Kiefern an den grossen felsigen Abhängen der Nordküste und den langen Vorsprüngen des Cap Formentor und des Cap del Pinar. Sie gedeihen an Plätzen, wo es fast unmöglich erscheint, dass sie Nahrung schöpfen können, manchmal in den Spalten eines Felsenkegels, von dem Geier umkreist, manchmal einen Riff krönend, den die Welle beleckt. Malerisch geneigt, als hätte der Wind unter ihnen gespielt, treten sie auf den Sanddünen der Süd- und Südwestküste auf. Mit der *Pinus halepensis* vereinigt, treten häufig einzelne italienische Pinien (*Pinus pinea*) auf, und in der Arenales der Südküste finden sich viele Siwinen (*Juniperus phoenicea*), Mastix- und andere Sträucher. Das Kiefernholz wird zur Construction



Immergrüne Eichen bei San Forteza von Maró.

von Häuserdächern verwendet. Zum Schiffbau bezieht man Bäume aus dem grossen Pinar des Cap Formentó, die härter und harziger sind.

Die Stämme der jungen Kiefern werden als Stützen in Mandelpflanzungen und Weinbergen und die Zweige als Brennmaterial in Töpfereien verwendet. Man führt eine bedeutende Menge Kiefern- und Bauholz im Werth von 70565 Reales im Mittel nach dem spanischen Festlande aus. Eine grosse Menge von Kiefernrinde, die man vor dem Fällen abschält, wird als Lobe verwendet; Harz wird durch Einschnitte in die Kiefer nur wenig gewonnen, man beschränkt sich darauf, das Harz, das sich an den Stämmen zeigt, einzusammeln.

An Kiefernbaumholz werden jährlich durch die Häfen von Palma, Pollenza, Andraitx und Soller 313140 kg im Werth von 35919 Reales ausgeführt. Das Holz der *Pinus pinea* (italienische Pinie) ist schöner und wird beim Häuserbau und zur Verfertigung von Möbeln verwendet. Die dicken, grossen, geraden Stämme gebraucht man beim Oelpressen. Da das Holz dieses Baumes sehr harzig ist, so werden aus dem Fuss des Stammes und aus den Hauptwurzeln

Leuchtpfähne geschnitten, welche die Bauern zur Beleuchtung gebrauchen. Die Zirbeinüsse, die von den Kindern gern gegessen werden, dienen zur Bereitung von Confect und anderen Speisen. Der Ertrag der Kiefernwaldungen dürfte in Normaljahren bis auf 60000 Reales oder etwas mehr als 15000 Frcs. zu schätzen sein, bei ausserordentlichen Fällungen aber mehr. Eine eigentliche Kultur der Kiefernwaldungen besteht auf Mallorca nicht. Die Aufforstung überlässt man der Natur, indem aus dem vom Winde getragenen Samen um die alten Pflanzen neue aufkeimen; wenn Bestände geschlagen werden, lässt man häufig einige ältere Bäume stehen, aus deren Samen sich dann neue Waldungen entwickeln. Gewöhnlich werden die Waldungen nicht ganz geschlagen, sondern man beschränkt sich darauf, die erwachsenen Bäume zu fällen, indem man das Holz zum Bau oder zur Ausfuhr gewöhnlich nach der Argolla verkauft, d. h. man fällt nur solche Bäume, die man mit einer eisernen Zange (Argolla) von einer bestimmten Grösse nicht fassen kann. Alle anderen, die mit der Ringzange gefasst werden können, bleiben stehen und bilden den künftigen Wald. Selbstverständlich wachsen Kiefern verschiedenen Alters, die ihre Jugend im Schatten der grossen zubrachten und häufig ganz verkrüppelt sind, nie so gut, wie wenn sie frei angebaut wären, dafür fällt aber die Auslage des Anbaues weg und die Ausnützung des Waldes wird auf eine kürzere Zeitperiode reducirt.

Gewöhnlich geschieht das „acollar“, damit man die Zweige zum Heizen von Backöfen und zum Kalkbrennen benutzen kann. Leider giebt es Eigenthümer, welche den Wald auf einmal ganz beseitigen, indem sie ihn an einen Unternehmer, sei es zu Bauzwecken, sei es zum Kohlen- oder Kalkbrennen, verkaufen. Auf den felsigen, steilen Lehnen ist dann der Nachwuchs des Waldes ohne entsprechende Pflege sehr erschwert, ja manchmal ganz unmöglich gemacht worden. Dies ist auch die Ursache, dass einzelne felsige Parthien, die einst mit Kiefern bedeckt waren, jetzt als nackte Felsen dastehen.

Die immergrünen Eichenwaldungen, welche die wichtigsten Waldbestände der Insel bilden, finden sich namentlich auf den Abhängen der Nordküste und in den Thälern und Schluchten der Sierra, wo sie bis zur Höhe von 800 m und noch darüber gedeihen; sie bedecken die steilsten Felsen und nisten sich in unerreichbaren Felsenschluchten ein, aus deren tiefem Grün dann blos die kahlen Felsenkegel der höchsten Gebirgsspitzen emporragen. Häufig trifft man dieselben auf den sonnigeren Lehnen mit einigen Kiefern vermischt. Aber nicht blos in der Sierra, sondern auch in der Gegend von Artá kommen einige schöne Eichenwaldungen vor.

Die Gegenden, die die meisten Eichenwaldungen enthalten, sind jene des gebirgigen Theiles, daher gehen die Distrikte von Buñola, Valldemosa, Escorca, Baniabufar, Puigpuñent, Esporlas, Pollenza, Deyá, Selva, Campanet, Estallenchs und Alaró voran, und enthalten in ihrer Gesamtheit mehr als $\frac{2}{3}$ der Encinares der ganzen Insel. Die Distrikte der Ebene dagegen enthalten nur wenige, ja die Bezirke von Campos, Manacor, Petra, Santagny, S^{ta} Margarita und Villafranca besitzen gar keine. Dasselbe gilt auch von der näheren Umgebung von Palma und Andraitx. Es ist dies nicht so zu verstehen, dass in diesen Distrikten gar keine immergrünen Eichen auftreten, denn gerade in der Ebene findet man häufig einzelne weit ausgebreitete, schöne Bäume, aber sie sind nicht in genügender Menge vorhanden, um einen Waldbestand zu bilden.

Man unterscheidet auf Mallorca je nach der Stärke und Zahl der Bäume vier Klassen von Encinares. Als der grösste Stamm gilt eine jetzt stark herabgekommene Eiche, in dem Besitze Mossa bei Lluç, die unten am Stamm 9 m 36 cm im Umfange misst. Das tiefe Grün und die abgerundete, schöne Krone der immergrünen Eichen, namentlich wenn sie alt werden, machen dieselben zu einer der Hauptzierden der Insel. Die erhabene Ruhe, die in diesen Waldungen hoch im Gebirge herrscht, die langen Bärte von Flechten, die besonders in einigen Gegenden, vorzüglich im Besitze Planicia, von den Aesten derselben herabhängen, geben ihnen etwas Urwüchsiges und Phantastisches. Manchmal trifft man einen blitzgespaltenen Stamm oder herabgeworfene Riesen. Nicht selten treten in den immergrünen Eichenwaldungen auch Kiefern auf; sie werden aber meistens gefällt, und wenn dies nicht geschieht, so werden sie in dem Maasse, wie die Eichen stärker werden, von diesen erstickt oder gehen ein. Ganz gut scheint dagegen der Pi vé, die italienische Pinie, ihre Nachbarschaft zu vertragen. Die Encinares Mallorca's bestehen aus den immergrünen

Eichen (*Quercus ilex*), die mehr oder minder bittere Eicheln liefern, es giebt aber unter diesen auch eine Varietät mit süßsen Eicheln, *Aglá dols*, die *Quercus ballota*. Im Allgemeinen sind diese letzteren auf die anderen gepfropft, wiewohl es auch unter den wilden solche giebt, die ebenfalls süße Eicheln, wenn auch nicht so reichlich, liefern, ohne je gepfropft worden zu sein. Die Eichen mit süßen Eicheln sind aber nicht zahlreich und werden meist von den Eigenthümern nicht gefällt.

Die Eicheln dienen zur Ernährung der Schweine; zu diesem Behufe werden die Waldungen von Zäunen aus trockenen Aesten umgeben und bilden so Gehege, in welchen die Schweine freigelassen werden, wodurch man sich das Sammeln der Eicheln erspart. Magere junge Schweine können bei dieser Ernährungsweise in einigen Monaten als gemästet verkauft werden. Das Holz der Eichen ist sehr hart und dauerhaft und würde bessere Verwendung finden, hätte es nicht den



Encina de Mossa.

Fehler, leicht zu springen, und bei alten, dicken Stämmen, die schöne Bretter liefern könnten, fast immer mit *Ceramix heros*-Larven durchlöchert zu sein. Es wird für verschiedene Zwecke verwendet, auch zu Häuser- und Schiffbau und zu Wagnerarbeiten gebraucht; namentlich Hausthüren und Küchenbänke werden auf dem Lande daraus verfertigt.

Weit mehr als Holz wird von den immergrünen Eichen Kohle gewonnen, und zwar ist diese Kohle von vortrefflicher Art, viel besser als diejenige von Kiefern oder auch vom Mastixstrauch; sie wird gewöhnlich um 16—20 Reales (4,20—5,25 Fracs.) per Quintal verkauft. Namentlich wird sie in den höheren Theilen des Gebirges bereitet; man findet in den meisten Waldungen zu diesem Zwecke bestimmte Plätze, *Sitjas*, die aus gestossener Erde gebildet, von Steinen umringt, stets fest bleiben. Auf diese *Sitjas* wird das Holz geschichtet, mit Zweigen dachförmig überdeckt und über diese dann Erde geworfen, so dass nur das oberste Ende des so entstehenden

runden Kegels offen bleibt; durch diese Oeffnung wird der Haufen angezündet und nachher kleines Holz zugelegt, bis das Ganze verkohlt ist, was gewöhnlich 8—9 Tage dauert. Schon von Weitem sieht man im Gebirge die grossen Erdhaufen mitten in der Einsamkeit den Rauch und Qualm zum Himmel emporsenden. Die Kohlenbrenner sind meist aus *Dejá* und *Buñola*; sie kaufen sich gewöhnlich ein Stück Wald, wo sie Kohle bereiten und entweder den ganzen Bestand oder nur die älteren und herabgekommenen Stände verwenden. Andere machen die Kohle auf Rechnung des Herrn und erhalten bestimmte Summen per Arroba oder Quintal. Die Kohlenbrenner bleiben fast den ganzen Sommer im Walde, anfangs mit dem Fällen der Bäume, dann mit dem Schleppen der Stämme zu den *Sitjas*, nachher mit der Bereitung der Kohle, schliesslich mit der Verfrachtung derselben beschäftigt. Sie bauen sich in der Nähe der hauptsächlichsten *Sitjas*, welche zusammen den Rancho bilden, eine dachförmige Hütte (*Barraca*) aus Zweigen, manchmal mit steinerne Umfassung, mit *Carritz* überdeckt, und führen halb verwildert im Walde ein ganz einsames Leben. Meist sind die Männer allein, zuweilen ziehen jedoch auch ihre Weiber und Knaben mit und helfen den Männern bei dem Tragen von Holz und der Bereitung der dürrtigen Speisen. Es ist eine harte, anstrengende Arbeit, und die von der Mühseligkeit fahlen, von der Kohle geschwärzten Gesichter schauen manchmal in der Tiefe des Waldes ganz gespensterartig aus, und es möchte, wenn man sie bei der Dunkelheit der Nacht die rauchenden *Sitjas* bewachen sieht, einem fast dünken, es wären böse Geister, welche ihre höllische Arbeit verrichten. Naht man sich ihnen aber, so begegnet man stets einem freundlichen Lächeln, und unter dem Kohlenruss kann man wieder manchen jungen Bekannten aus dem Orangenthale erkennen und ihm die Hand drücken. Am Sonntag steigen sie herab, indem nur Einer zur Bewachung der *Sitjas* verbleibt, gehen zur Kirche, die manchmal zwei bis drei Stunden entfernt liegt, und bringen dann die für die Woche nötigen Provisionen zu ihrer einsamen Behausung mit sich. Ist die Kohle fertig, so kommen Käufer zum Rancho, und die Kohle wird in Netzen, aus Spart verfertigt, auf Maulthiere aufgeladen und zu der nahen Ortschaft verfrachtet.

Ausser dem Holz und der Kohle liefern die immergrünen Eichen für die Gerber die Rinde, die von den Bäumen, wenn sie im Saft sind, abgeschält wird, bevor man sie fällt. Und es schaut eigenthümlich aus, diese von ihrer Rinde entblössten Eichen, Riesenskeletten gleichend, noch mit grügendem Laube emporragen zu sehen. Man verkauft die Rinde gewöhnlich um 14—16 Reales (3,70—4,20 Frcs.), ja manchmal um 20 Reales den Quintal, die Transportspesen mitberechnet. Die Rinde von jungen Eichen ist am werthvollsten. Man berechnet den jährlichen Consum der Gerbereien Mallorca's auf etwa 24 000 Quintals (969 000 kg), was einem Werthe von circa 126 315 Frcs. entspricht. Man führt auch eine grosse Menge nach dem spanischen Festlande, Frankreich und Algier aus.

All' diese Ertragnisse zusammengenommen liefern einen je nach den Klassen der *Encinares* und den Verhältnissen der Zeit und des Platzes sehr veränderlichen Bruttoertrag, den man zwischen 50—300 Reales (13,15 und 78,95 Frcs.) per Hektar und im Mittel auf 96,87 für die ganze Insel ansetzen kann.

Eine forstmännische Pflege wird den Eichen ebensowenig wie den *Pinares* gewidmet, nur werden erstere wegen des Ertrags an Eicheln mehr geschont. Gesäet werden immergrüne Eicheln selten, sie vermehren sich selbst, verpflanzt werden sie nie. Durch das Reinigen und Aufhelfen (*Acollar*) werden auf Mallorca zwei Sorten von Eichen gezogen, die niedrigeren mit breiter Krone, welche zur Hervorbringung der bei der Schweinezucht so nützlichen Eicheln besonders geeignet sind, und höhere, bei denen man die unteren Aeste aufwärts schneidet, die Nutzholz zu liefern bestimmt sind. Von letzterer Qualität habe ich in feuchteren Gründen bei *La Puebla* in *Son Cladera* Bäume gesehen, die von der Eichel aus binnen dreissig Jahren ganz stattlich geworden waren. Beim Fällen und Transportiren derselben auf den steilen Lehnen entstehen mit Geröll bedeckte Abrutschhänge, auf denen nur schwer wieder Eichen keimen, da der Boden von den schweren Stämmen ganz aufgewühlt wird. Die Nähe der *Sitjas* ist durch solche Holzstrassen schon von weitem ersichtlich. Derselbe Missstand, wie wir ihn beim Beseitigen der grossen Stämme mittelst *Argolla* bei den Kiefern beobachtet haben, herrscht auch hier; Einige beseitigen die alten

Stände gänzlich, um mehr Holz zum Kohlenbrennen zu erhalten, Andere lassen dieselben stehen und der Wald erneuert sich durch ihre Triebe.

Sämmtliche Waldungen Mallorca's nehmen 23,41 Procent des Gesamtflächenraumes der Insel oder 25,83 Procent ihrer productiven Fläche ein. Es steht ausser Zweifel, dass die Waldungen aller Gattungen gegenwärtig eine viel geringere Ausdehnung wie ehemals besitzen. Manche kahlen Bergrücken, die vorher durch einen üppig grünenden Mantel von immergrünen Eichen bekleidet waren, sieht man jetzt dürr und verlassen emporragen. In Folge dieser Abnahme des Waldes ist auch eine Abnahme der Regenmenge auf Mallorca eingetreten, und es wäre sehr zu wünschen, dass ein strenges Forstgesetz dem eine Abhülfe thäte. Ein Umstand, der zur Abnahme der Waldungen besonders beiträgt, ist die geringe Ausdehnung der Waldbesitzungen. Fast jedes Gut des Gebirges hat ein Stück Wald, das neben anderen Producten noch das nöthige Holz für die Hausbedürfnisse und für die Formigués zu liefern hat. Eine forstmännische Betreibung bei so kleinen Waldstrecken bleibt begreiflicherweise fast ausgeschlossen. Es giebt wenig grössere Waldungen, am bedeutendsten dürften noch jene des Pinar de S^{ra} Ponsa und von Formentó sein. Ausser den Privatwaldungen giebt es noch einige Gemeindeforestungen, die aber noch ungenügender als die Privatwaldungen gepflegt und noch rücksichtsloser ausgebeutet werden, da die Gemeinde-Insassen das Recht haben, Sträucher und Unterholz zum Hausgebrauch zu benutzen, was allerdings für die ärmeren Klassen von grossem Vortheil ist. Die namentlich von den Tischlern verwendeten einheimischen Holzarten sind: der Nussbaum, der Maulbeerbaum, der Orangenbaum, der Kirschbaum, der Oelbaum und die Pappel. Die Drechsler verwenden ausserdem für ihre Arbeiten noch den Buchsbaum (Box) und den Erdbeerbaum (Arbosera). Aus dem Holze des ersteren werden die besten hölzernen Löffel gemacht. Das Nussbaumholz (Nogué), gegenwärtig noch geschätzter als Mahagoni, wird zur Verfertigung von allerhand Luxusmöbeln benützt. Das Maulbeerbaumholz dient demselben Zwecke und hat den grossen Vorzug, dass es nur selten wurmstichig wird, was sehr oft beim Nussbaum der Fall ist. Aus Orangen- und Kirschbaumholz macht man ebenfalls Möbel, die billiger zu stehen kommen. Das Oelbaumholz, welches wegen seiner Schwere und weil es beim Fallen leicht bricht, sich zur Möbelfabrikation weniger empfiehlt, wird auf dem Lande zur Verfertigung von Tischen und Stühlen verwendet. Das Pappelholz ist das billigste und wird zu Möbeln für Landleute massenhaft verbraucht. Wie des Kirschbaumholzes, bedient man sich für Tischlerzwecke, obgleich weniger häufig, des Birnbaum-, Aprikosen-, Pflaumen-, Zinsel-, Ebereschen- und Mandelbaumholzes. Andere Holzsorten, wie Mastixstrauch-, Myrten- und Cypressenholz werden nur ausnahmsweise benützt.

Das Lladonér-Holz wird blos zu Wagnerarbeiten und Fässern, das Holz des wilden Oelbaumes zu Speichen der Wagenräder verarbeitet. Die Ulme wird zur Herstellung von Karren verwendet, und zu feineren Tischlerarbeiten dienen häufig die Hölzer einiger auf der Insel seltener Bäume, wie des Teix (*Taxus baccata*), des Cinnamomo (*Melia azedarach*) und der Arce (*Ailanthus glandulosa*). Die meisten Hölzer, welche die Tischler Mallorca's verarbeiten, sind fremdländische. Das in Stämmen und Stücken aus Europa, Amerika und Afrika eingeführte Holz hat ungefähr ein Gewicht von 58404 kg und einen Werth von 45110 Reales.

Zum Färben dienen die Blätter der Myrte, die Rinde der immergrünen Eichen und Kiefern, die Fruchtrinde des Granatapfels, die Payeta oder Galda (*Reseda luteola*), und zwar die Stengel und Blätter, und von der Rotgeta (*Rubia tinctorum*) die Wurzeln. Es giebt auf der Insel wohl noch viele andere Vegetabilien, die zur Färberei geeignet wären, sie werden jedoch nicht benützt. Zu Flechtwerken geeignete Pflanzen sind ausser Weizen und Gerste die Fächerpalme (Palmito), das Pfahlrohr (Caña), die Korbweide (Vimanera), ferner zu gröberen Arbeiten die Triebe des Mastixstrauches (Mata), des wilden Oelbaumes (Uyastre) und der Phillyrea media. Zur Verfertigung von Käfigen, Banastras, Arcs und Garbells verwendet man Binsen, von denen eine Menge auf der Insel wachsen. Zu Käfigstangen, sowie auch zu Caniisos, um darauf Feigen zu trocknen, benützt man die Blüthenstengel der Asphodelen, von denen insbesondere die Marina von Llummayor und Santagny so strotzt, dass sie in der Blüthezeit mit Stäben wie bedeckt erscheint. Man benützt dieselbe auch, um Schwefelzündhölzer zu bereiten.

Seiden- und Bienenzucht.

Von den zu Geweben geeigneten Pflanzen werden nur Hanf, Lein und Baumwolle und zwar die beiden letzteren nur in geringer Ausdehnung kultivirt, so dass dieselben noch keine wirkliche Bedeutung für das Land erlangt haben. In neuerer Zeit wird die Kultur einer Hanfart, der *Sida abutilon*, mit Erfolg versucht. Als zu Geweben geeignete Pflanzen seien noch erwähnt die Fasern der *Agave americana*, deren macerirte Blätter bekanntlich einen Faden geben, den man in einigen Ländern zur Bereitung von gröberen und auch feineren Geweben verwendet, dann die Fasern der *Morus nigra* (Moré) und der *Morus álba* (Moré blanc), sowie die seidenartige Blüthe der *Populus nigra* (Poll) und das *Lygeum spartum* (Espart): die ersteren werden kultivirt, das letztere wächst in einigen Gegenden der Insel wild, wird jedoch nicht verwendet. Aus der Gattung *Asclepias* ist auf Mallorca eine Art bekannt wegen der schönen, die Mitte zwischen Baumwolle und Seide haltenden Haare, welche die Kapseln enthalten. Man kann diese Soda vegetal genannte Pflanzenwolle spinnen und ein sehr hübsches Gewebe daraus verfertigen. Trotz alledem und obgleich seit den ersten Versuchen bereits viele Jahre verflossen sind, hat die Sache noch keine wirkliche Bedeutung für das Land erlangt. Das massenhaft wachsende Sumpfrohr (*Cañot*) wird zur Papierfabrikation verwendet. Zu Arzneizwecken werden auf Mallorca vielfach einheimische Pflanzen benützt, die meisten jedoch nicht auf ärztliche Vorschrift, sondern als Hausmittel zu Thee und als Thierarzneien. Die Kultur der Maulbeerbäume hat in Folge des Verfalls der Seidenzucht auf Mallorca sehr abgenommen. Es giebt zwar in allen Distrikten Maulbeerbäume, jedoch nicht in grosser Menge, sondern vereinzelt oder in Reihen am Rande der Felder oder längs der Strassen und Wege, und nur in einigen Distrikten, namentlich in Palma, werden sie mehr kultivirt und zwar meistens in den Gemüsegärten. Das Nettoerträgniss der Maulbeerbäume auf der ganzen Insel wird mit 32 460 Reales (8589 Frcs.) angegeben, was, wenn es auch zu niedrig gegriffen ist, doch die geringe Wichtigkeit dieser Kultur auf Mallorca zeigt. Vor 40 und noch mehr Jahren war die Kultur des Maulbeerbaumes weit bedeutender und mit ihr zugleich jene der Seide, die damals einen wichtigen Zweig des Reichthums der Insel bildete und in grossem Rufe stand. Man hat vier Sorten von Maulbeerbäumen, den gewöhnlichen alten Maulbeerbaum, den weissen Maulbeerbaum, dessen Kultur namentlich 1857—63 wegen der damals grossen Industrie von Seidenwürmern stattfand, den gezweigten und den schwarzen, der den schwarzen Beerensaft liefert. Bekanntlich entwickeln sich die Bäume sehr rasch, überall in trockenen Gründen liefern sie Blätter von besserer Sorte, in den feuchten wachsen sie mehr in's Holz. Der Maulbeerbaum ist auf Mallorca den Angriffen einer Kryptogame (*Cendrada*) unterworfen, die man für dieselbe wie das *Oidium* des Weinstockes hält; die Blätter bekommen Flecken, welken und trocknen ganz ein. Diese Krankheit, gegen welche man kein sicheres Mittel kennt, trägt nicht wenig zur Verminderung der Maulbeerpflanzen bei. Trotz des Nutzens, den man aus dem Holze ziehen kann, wird der Maulbeerbaum doch nur des Blattes wegen kultivirt. Die einst so blühende Seidenindustrie ist gegenwärtig ganz in Verfall gerathen. Vor einigen Jahren kam sie wieder in Aufschwung wegen der Eierproduction. Die Eier wurden damals an französische und spanische Händler zu fabelhaften Preisen verkauft, aber kurze Zeit darauf hörte die Nachfrage auf, weil einige habgierige Unternehmer zur Vermehrung der Menge andere Ingredienzen beigemischt hatten und durch diesen Betrug eine erträgnisreiche Industrie ruinierten. Der Hauptgrund des Verfalles der Seidenzucht war aber die Raupenkrankheit, welche im Jahre 1866 sehr verheerend auftrat. Die Raupen starben häufig schon vor dem Einspinnen. Man schreibt diese epidemische Krankheit der Ernährung mit den Blättern der kranken Maulbeerbäume zu.

In Folge davon hat heutzutage die Seidenzucht auf Mallorca kaum mehr den Charakter einer Industrie, sondern dient nur einigen Weibern vom Lande als Zeitvertreib, die aber, durch die schlechten Erfolge entmuthigt, sie immer mehr vernachlässigen. Man unterscheidet zwei Klassen von *Cocons* (*Amellons*), *Alducá* und *Carabaseta*. Man behauptet, dass die *Cocons* der Balearen zu den vorzüglichsten Europa's gehören. Die daraus im Lande gezogene Seide giebt jedoch nicht

die erwarteten Resultate, da man das Spinnen und Drehen derselben noch mittelst des alten Spinnrades mit der Hand bewirkt, was zur Folge hat, dass die einheimischen Producte weit unter den in anderen Gegenden mit Mascbinen erzielten stehen.

Honig und Wachs werden auf Mallorca keineswegs in der bedeutenden Menge producirt, wie dies bei der Milde des Klimas und der geringen Pflege, welche die Bienenzucht verlangt, der Fall sein könnte. Man hat drei Sorten von Bienenkörben, welche man mallorquinisch Casas de Beyas oder Bucs nennt, nämlich aus Thon, aus Pfahlrohr und aus Holz. In Llummayor, Calviá, Buñola und einigen anderen Distrikten gebraucht man im Allgemeinen die thönernen Bienstöcke.

Diese sind röhrenförmig, etwa 80 cm lang, haben 20 cm im Durchmesser, sind an beiden Enden mit Kalk oder Gyps zugemacht und mit Löchern zum Einfliegen der Bienen versehen. In Manacor, Felanitx, Artá, S^{ta} Margarita, Pollenza zieht man die aus Pfahlrohr verfertigten Bienenkörbe vor. Sie sind von gleicher Grösse und Gestalt wie die thönernen. Aussen und innen überzieht man das Geflecht mit einer Art Teig, den man aus Lehmerde und Kubmist bereitet. Im gebirgigen Theile von Pollenza und an einigen anderen Orten verwendet man zuweilen hölzerne Bienstöcke. Sie haben die Form einer prismatischen Kiste, die gewöhnlich 100 cm Länge und an ihrer Basis 25 cm Breite hat.

Einen Bienenkorb in gutem Zustande mit seinem Schwarm verkauft man gewöhnlich für 4 bis 6 Pesetas. Es herrscht jedoch eine Art Aberglaube, wonach man meint, dass man die Bienenkörbe mit dem Schwarm nicht verkaufen dürfe, da der Tod der Thiere bald darauf erfolgen würde. Selbstverständlich glauben gebildete Leute nicht daran und denken höchstens, dass die Uebertragung der Bienen an einen andern Ort denselben bisweilen nachtheilig sein könne.

Den an einem Ort vereint befindlichen Bienenkörben, d. h. Bienensänden, giebt man in Spanien den Namen Colmenares (von Colmena, Bienenkorb); in einigen Gegenden Mallorca's nennt man sie in der Landessprache Bancs de Beyas. Die wichtigeren, d. h. aus einer grösseren Anzahl von Bienenkörben bestehenden Colmenares stellt man in den kleinen Thälern der Waldungen oder Garrigas im Schutze der Kiefern oder Sträucher auf, aber stets mit einem rohen Dache aus Holzriegeln und Zweigen bedeckt. Die den kleineren, ärmeren Besitzern oder Bauern gehörigen Colmenares pflegen diese in irgend einer Hecke ausserhalb des Hauses oder im Schutze irgend einer Terrasse (Marje), manchmal auch im Hause selbst oder auf dem Dache desselben zu etabliren, wo sie vor der Winterkälte und namentlich vor den Nordwinden geschützt sind, und wo die Umgebung an Blumen reich ist, welche für die Ernährung der Bienen geeignet sind. An einigen Plätzen hält man die Nachbarschaft von Malven für nachtheilig, da man glaubt, dass sich auf dieser



Mallorquinische Bienstöcke.

Pflanze ein Käfer (*Clerus apiarus*) entwickele, der in die Bienenkörbe sich einschleicht und die Bienen tödtet.

In der Mehrzahl der Bienenkörbe sind die Kuchen auf ihre Basis oder in senkrechter Richtung zu der Achse gestellt; es giebt aber auch solche, wo sie, wiewohl unter einander parallel, in schiefe Richtung zur Achse gestellt sind. Die Zahl der Kuchen, sowie die sich daraus ergebende Honig- und Wachsmenge hängt begreiflicherweise von den Witterungsverhältnissen und der grösseren oder kleineren Menge der Blumen ab, die in der Nähe des Colmenar sich vorfinden, so dass die Anzahl der Kuchen oft nur 5—6 beträgt, manchmal aber auch bis auf 20 steigt. Als Regel nimmt man an, dass ein guter Kuchen $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ Pfund (600 g bis über 1 kg) Honig und 2—3 Unzen (68—102 g) Wachs liefert.

Der Honig Mallorca's, wiewohl nicht so trefflich wie jener Menorca's, ist doch sehr gut und geniesst einen grossen Ruf. Namentlich wird der Honig aus Soller sehr gerühmt. Man nennt ihn *Mel de Flor de Tarongé*, mit Rücksicht darauf, dass die Bienen dort hauptsächlich aus Orangenblüthen ihre Nahrung schöpfen. Auch das Wachs ist dort von sehr guter Qualität. Als die beste Honigsorte sieht man den Rosmarin- und Orangenblüthenhonig an, welcher weiss zu sein pflegt, während der Honig aus anderen Blumen gelblich ist, und denjenigen, welcher im Herbst aus den Bienenkörben gewonnen wird. Der Winterhonig, der im Frühjahr gewonnen wird, ist gewöhnlich wenig aromatisch und hat einen etwas unangenehmen Geschmack.

Der Honig Mallorca's wird gänzlich von seinen Bewohnern, ja man kann sagen, von denselben Familien, die sich mit der Bienenzucht befassen, consumirt. Man kann diese als einen Hauserwerb betrachten, der fast nie aus Handelsinteressen betrieben wird. Auf der Insel wird auch das wenige Wachs verbraucht, welches bei weitem nicht für die Bedürfnisse ausreicht, so dass man genöthigt ist, es in Menge zu importiren und zwar aus Valencia. Einst war die Zahl der sich mit der Bienenzucht befassenden Leute eine viel grössere, heutzutage zeigt sich immer mehr eine Abnahme der Bienenkörbe.

Man berechnet die Gesamtproduction der ganzen Insel auf 40000 Kuchen, die in circa 8000 Bienenkörben enthalten sein dürften. Als mittleres Jahresproduct nimmt man 24 400 kg Honig und 2720 kg Wachs an, welche die Summe von 34000 Reales (8045 Frcs.) im Mittel eintragen.

Die Viehzucht.

Von den Geflügelsorten sind auf Mallorca nur wenige vorhanden, ausgenommen Hühner, Truthühner und Tauben, die beiden ersteren aber in solcher Menge, dass sie einen nicht unbedeutenden Zweig der Landesproduction bilden. Leute, welche sich gänzlich mit der Geflügelzucht befassen, giebt es nicht, aber unter den grösseren Besitzungen ist keine, welche nicht eine mehr oder weniger grosse Zahl an Hühnervögeln besitzt. Es giebt auch Besitzungen, welche als Dotation für den Predio eine gewisse Anzahl von Hühnern abzugeben haben, sie gehören auch häufig zu den Naturalien, die der Pächter dem Eigenthümer zu zahlen hat. Aber selbst die armen Bauern, die nur ein Stückchen Land ihr eigen nennen, ja selbst solche, die auf dem Lande in Miethhäusern wohnen, wo sich nur ein kleines Gehöft befindet, suchen aus der Hühnerzucht Vortheil zu schöpfen. Dadurch wird die Zahl des Geflügels auf der Insel eine bedeutende und der Consum von Hühnern und Eiern, namentlich in Palma und den grösseren Ortschaften, ist ein sehr beträchtlicher.

In Palma verzehrt man allein über 3531000 Eier und 52631 Hühner und Truthühner, und es ist Grund vorhanden zur Annahme, dass der Geflügelconsum von Jahr zu Jahr zunimmt. Ausgeführt werden sehr wenige, nur gegen 350 Hühner während des Jahres und etwa 500 Truthühner zu Weihnachten nach Barcelona. Der Distrikt Porreras geniesst den besten Ruf, sowohl wegen der Menge, wie der guten Sorte seiner Hühner. Gewöhnlich lässt man auf dem Lande die Hühner den Tag über auf den benachbarten Feldern frei Nahrung suchen, doch verabreicht man ihnen auch Morgens vor dem Weggehen einige Hand voll Gerste oder Ilafer und ebenso des Abends, wenn sie heimkehren.

Die Nacht bringen sie unter den Vordächern beim Hause, bisweilen in den Stallungen und häufig auf den Aesten einiger naheliegenden Bäume zu. Nur in wenigen Besitzungen giebt es eigens gebaute Hühnerhöfe. Die Hühner legen jährlich 120—150 Eier, je nach ihrer Qualität.

Die mallorquinischen Hühner gehören dem gewöhnlichen Schlage der Haushühner an, man unterscheidet darunter vier verschiedene Abarten: 1) die gewöhnliche und am stärksten vertretene Rasse mit Eiern von mittlerer Grösse, 2) die grosse Rasse, gewöhnlich von röthlicher Farbe, die alle andern an Grösse überragt und grosse Eier, zuweilen mit zwei Dottern liefert, 3) die Gebirgsrasse, von kleinem Wuchs und fast immer schwarzer Farbe, deren Eier zwar klein sind, aber sich durch ihre Menge auszeichnen, und endlich 4) die Zwergrasse mit sehr kurzen Füssen, aber ziemlich grossem Körper, die auch relativ grosse Eier legen, und deren Hähne einen stark mit schönen Federn versehenen Schweif haben und ebenso wie die vorigen eine starke Stimme beim Krähen entfalten. Bisweilen giebt man den Letzteren den Vorzug, um sie in den Gehöften zu halten, weil ihnen das Fliegen wegen der Schwere des Körpers Schwierigkeiten macht. Ein Huhn kostet gewöhnlich 6, 10—12 Reales (etwa 1,50, 2,50—3 Frcs.), je nach seiner Grösse. Die Kapaunen verkauft man mit 5—7 Frcs., je nach ihrer Schwere. Gewöhnlich werden sie auf dem Predio von den Bäuerinnen castrirt, bisweilen überlässt man dieses Geschäft auch Weibern, die eine besondere Gewandtheit darin an den Tag legen. Man pflegt indessen wenig Kapaunen zu halten, da die jungen Hähne gewöhnlich auf den Markt gebracht und geschlachtet werden. Ausser diesen Abarten der mallorquinischen Hühner hat man die Cochinchinahühner. Die reinen Rassen sind selten,

deshalb verkauft man sie nie, überhaupt sind diese Hühner wenig verbreitet. In neuerer Zeit hat man auch Schopfhühner eingeführt, Gallinas de Padua genannt, die sich durch ihr schmackhaftes Fleisch auszeichnen, aber fast nur im Frühjahr Eier legen.

In Palma kennt man auch für die Hahnenkämpfe (Bregas des Galls) besonders bestimmte Hähne, und es giebt Leute, die sich mit dem Aufziehen von Hähnen zu diesem Zwecke beschäftigen. Man unterscheidet drei Sorten von Kampfhähnen; den englischen Hahn (Gall inglés), den Hahn von alter mallorquinischer Rasse und den vor Kurzem aus den Canarien eingeführten Hahn, der wegen seines Muthes und seiner Kraft einen grossen Ruf genießt. Diese Kampfhähne kosten 20—40 Fracs. Die Canarienhähne werden sogar mit 30 Duros (150 Fracs.) bezahlt.

Perlhühner, die aus Afrika importirt wurden, waren einst häufiger, jetzt giebt es nur noch wenige; man kommt täglich mehr von ihrer Züchtung ab wegen ihrer Wildheit und ihres Geschreis; auch haben sie die böse Gewohnheit, sich vom Hause zu entfernen und in den Waldungen und Garrigas einzufliegen, wo sie vielfach von Jägern geschossen werden; sie legen aber viel Eier.

Die Truthühner (Endiots) sind nach den Hühnern das auf Mallorca verbreitetste Geflügel. Es giebt deren in allen besseren Besitzungen, aber seltener im Gebirgsland. Man sieht sie in grossen Schaaeren unter Aufsicht eines Hirtenknaben, der sie mit einem Pfahrohr leitet, auf den Feldern und Garrigas weiden, wo ihnen namentlich die Beeren des Mastixbaumes zuzagen. Gewöhnlich hat man auf jeder Besitzung einige Truthennen für die Zucht der Truthühner, die man daselbst mästen will. Andere, die keine solche haben, beziehen die jungen Hühner von La Cananeta in der Ortschaft Marratxi, wo die Zucht derselben eine besondere Industrie bildet. Die mallorquinischen Truthühner sind schwarz, selten weisslich, und haben einen schönen Metallglanz; ihr Gewicht variirt von 4,070 bis zu 8,140 kg und der Preis von 5—8 Fracs. je nach dem Gewicht und der Mastung. Gelegentlich der Weihnachtsfeiertage ist in Palma und den grösseren Ortschaften der Consum ein starker. Am Tage des hl. Thomas (21. December) hält man in Palma einen Markt ab, dessen Hauptgegenstand der Verkauf von Truthühnern und anderem Geflügel und gleichzeitig von Milchschweinen (Porcellas) bildet. Bei dieser Gelegenheit herrscht die Sitte, den Advokaten, Aerzten etc. einen Truthahn oder eine Porcella zu schenken, auch bringen zu dieser Zeit die Arrendadors ihren Herren die Truthühner, Hähne und Porcellas, die sie nach dem Vertrage zu geben verpflichtet sind.

Die Pfauen (Págos) züchtet man auf grösseren Besitzungen, jedoch mehr als Ziervögel, als um einen Nutzen von ihnen zu ziehen. Etwa im Jahre 1850 hatte ein Jagdliebhaber auf seine Besitzung Pfauen gebracht, um die Pfauenjagd auf der Insel einzuführen. Die Vögel vermehrten sich rasch, aber nach seinem Tode verfiel diese schöne Jagd bald, und gegenwärtig sind auf der Insel kaum mehr als 20 Exemplare. Auch Gänse und Enten hat man wenige; man hält sie auf einigen Besitzungen mehr des Vergnügens, als des Nutzens wegen. Viel wichtiger sind die Tauben (Coloms), deren es eine grosse Menge Varietäten giebt. Auf einigen Besitzungen hat man Taubenhäuser und betreibt die Taubenzucht, um die Jungen zu essen und zu verkaufen. In Palma sind sie sehr zahlreich, werden aber mehr des Vergnügens wegen gehalten, damit sie in grossen Schaaeren um die Terrasse, wo das Taubenhaus ist, herumfliegen; doch pflegt man auch häufig die Jungen zu essen. Mancher Eigenthümer hat dieselben so gezähmt, dass sie ihm auf den öffentlichen Spaziergängen auf der Muralla nachfolgen, ihm auf Schultern und Hände fliegen, ja man behauptet sogar, dass sie sich dorthin begeben, wohin er es ihnen befiehlt. Es ist interessant, zu sehen, mit welcher Geschicklichkeit sie dem sie verfolgenden Falken zu entkommen suchen. Die grauen, halbwildten Tauben hält man auf den Landhäusern, da sie den Falken leichter entkommen; sie suchen sich ihre Nahrung selbst auf den Feldern und sind die geschätztesten wegen ihres Fleisches; in manchen Gegenden sind auch diese gezähmt, so dass sie der Hausfrau, wenn sie dieselben füttert, aus der Hand fressen. Man hat von den Haustauben viele Rassen, wie es die weitverbreitete Liebhaberei für diese Vögel mit sich bringt.

Erwähnenswerth sind die grossen Tauben, Coloms de Casta grosa, die sich sowohl durch ihre Grösse, wie durch ihre Schönheit auszeichnen; sie sind verschiedenartig gescheckt, häufig

kupferfarbig, auch weiss, und werden theuer bezahlt, manchmal mit 4, 6, 8 Duros (20, 30, 40 Frcs.) das Paar. Man führt sie zum Theil nach Spanien und Amerika aus, leider brüten sie im Vergleich mit anderen Tauben wenig. Der Dünger der Tauben ist sehr geschätzt. Als Taubenfutter verwendet man Wicken, Gerste und Mais, manche von den Terrorols werden gar nicht gefüttert, sondern suchen sich ihre Nahrung selbst auf den benachbarten Feldern.

Die Zucht vierfüssiger Hausthiere macht eine der reichsten Einnahmequellen der Insel aus. Nach einer officiellen Statistik besitzt Mallorca 3210 Pferde, 17583 Maulthiere, 14352 Esel, 4566 Rinder, 71744 Schafe, 6837 Ziegen, 71228 Schweine. Die Gesamtzahl beträgt 189520, während der Verbrauch an geschlachteten Thieren die Summe von 130543 erreicht, die grosse Menge von Lämmern und Hammeln mitgerechnet, die man gelegentlich der Osterfeiertage schlachtet, wo fast in jeder Familie ein Lamm gegessen wird. In Felanitx und einigen Distrikten schlachten selbst die Aermsten ein Zicklein, das sie zu diesem Behufe aufgezogen haben. Jene, welche zum Osterfest einen Hammel tödten, braten einen Theil davon, während das Uebrige zur Verfertigung von Panadas aufbewahrt wird. In Pollenza und anderen Distrikten herrscht auch die Sitte, gelegentlich des Schweineschlachtens noch einen Hammel oder eine Ziege zu tödten, deren Fleisch bei diesem Familienfeste gegessen wird, während man die Eingeweide derselben zur Bereitung von Botifarrons, Sobrasadas, Llonganisas etc., wozu jene des Schweines nicht ausreichen würden, verwendet. In den wichtigeren Besitzungen von Petra und einigen anderen der Insel hat man die Gewohnheit, jährlich 4 Hammel zu tödten, vor allem einen zu Ostern, einen zu Pfingsten, den man den Schnittern giebt, damit sie ihn unter sich vertheilen, einen dritten am Tage des Scheerens der Schafe, wozu man die Hirten und Eingebübten der Gegend einladet, und den vierten an dem Tage, an welchem der Schnitt beendigt ist. Zahlreiche arme Familien befassen sich mit dem Aufziehen und Mästen von Lämmern, die sie auf Ostern nach Palma bringen, um sie zu verkaufen. Diese Lämmer hält man gewöhnlich im Gehöft angebunden, giebt ihnen nur trockene Gräser und Kräuter und nennt sie, um sie von den frei weidenden zu unterscheiden, Strickhammel (Xots de Cordeta); ihr Fleisch ist besonders schmackhaft und geschätzt. Die einheimische Production an Wollvieh deckt nicht den Bedarf, und die Hälfte des jährlich in Palma geschlachteten wird aus Afrika, Catalonien und Valencia bezogen.

Der Consum an Ziegen ist ein relativ geringer; es giebt Distrikte, in welchen man gar keine verzehrt, in anderen erreicht die Zahl der geschlachteten Ziegen, namentlich der jungen Zicklein, eine gewisse Bedeutung.

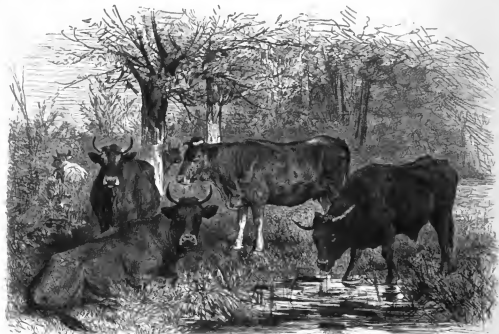
Die Sitte, ein oder mehrere Schweine für den Bedarf der Familie an Speck und Würsten zu schlachten, ist auf der Insel allgemein, und geschieht in mehr als $\frac{1}{10}$ aller Familien der Insel. In Palma, wo das Fleisch in öffentlichen Kaufläden zu haben ist, kommen zu Weihnachten massenhaft die Milchschweine (Porcellas) zum Verkauf.

Die Landleute Mallorca's und selbst die Bewohner grösserer Ortschaften essen das Rindfleisch nicht gern, die Menge des geschlachteten Rindviehs ist deshalb relativ klein und beschränkt sich dessen grösster Consum auf Palma, wo man jährlich über 1800 Stück Rindvieh schlachtet. Die eine Hälfte davon bringt man aus Afrika, die andere ist aus Spanien und Mallorca.

Es scheint, dass einstens die Viehzucht auf der Insel viel bedeutender war als heutzutage. Dies dürfte jedoch weniger in der Abnahme der Nahrung auf den Feldern, als in der grossen Menge von Gründen, welche einst als Weiden, jetzt zur Kultur von Früchten benutzt werden, sowie der Zunahme der Schweine, die gegenwärtig zu den wichtigsten Producten der Insel gehören, seinen Grund haben.

Wenden wir den einzelnen Viehsorten unser Augenmerk zu. Die Rinder sind auf Mallorca fast nur in der Ebene verbreitet, ihre Zahl könnte eine bedeutendere sein, wenn sich mehr für diese Viehgattung geeignete Weideplätze fänden. Die Unterhaltung kommt jetzt viel theurer zu stehen, als die von Maulthierern, welche überdies zur Verrichtung von Feldarbeiten weit grössere und bessere Dienste leisten, als das Rindvieh. Im Allgemeinen sieht man keine grossen Rinderheerden. Die Eigenthümer, die deren am meisten haben, werden höchstens 80, die jungen Kühe und Kälber mitgerechnet, besitzen.

Im Allgemeinen bleiben die Rinder während des ganzen Jahres auf ihren natürlichen Weiden im Freien. Nur in den Winternächten treibt man sie in die Stallungen; das Vieh jedoch, welches zur Feldarbeit gebraucht wird, hält man, mit Ausnahme der Zeit der Stoppelfelder, im Stalle und füttert es ausser mit grünem Futter mit Stroh, Hafer, Leguminosen und Johannisbrod. Bei den Milchkühen verfolgt man ein gemischtes System in Bezug auf den Aufenthalt auf der Weide und im Stall. Bezüglich der Höhe des Rindviehbestandes beobachtet man die Regel, dass auf den Besitzungen nur so viel gehalten wird, als die eigenen Weiden ernähren können. Bei gepachteten Weiden kommt ein Thier auf 50—60 Reales (13—16 Frcs.) zu stehen. Selbstverständlich ist die Ernährung bei Stallfütterung eine viel kostspieligere und man kann dieselbe per Stück auf 500 Reales (132 Frcs.) und darüber schätzen.



Mallorquinisches Rindvieh.

Die mallorquinischen Rinder sind gewöhnlich von spanischer, nun auf Mallorca aber einheimisch gewordener Rasse von mittlerer Grösse und röthlich gelber oder brauner Färbung. In Formentor und Ariant giebt es kleinere halbverwilderte Rinder; ihre Körpergrösse und Höhe ist geringer, sie sehen meist mager und verkommen aus, lassen Menschen ganz ruhig in ihre Nähe kommen, sich aber nicht leicht fangen. Will man dies thun, so treibt man sie mit Hunden in Umzäunungen, wo man ihnen Stricke an den Hörnern befestigt und sie dann wegführt. Seit neuerer Zeit hat man in der Umgebung Palma's Schweizer Kühe aus Luzern eingeführt, die man auf der Insel verbreiten will.

Die durchschnittliche Grösse der mallorquinischen Rinder beträgt 1,35 m Höhe und etwa 2 m Länge vom Schweif bis zur Schnauze; die aus Menorca stammenden haben 1,50 m Höhe und 2,30 m Länge, ähnlich die Schweizer.

Der mittlere Preis eines Rindes ist ungefähr 1200 Reales (315 Frcs.). Eine schweizer Milchkuh, die viel Milch hat, kann 150 Duros (etwa 789 Frcs.) werth sein, während eine solche mallorquinischer Rasse nur 80 Duros (etwa 421 Frcs.) erreicht. Die mallorquinischen Rinder werden grösstentheils zur Verrichtung von Feldarbeiten verwendet; zum Ziehen von Fuhrwerken benutzt man sie fast nie. Das Fleisch ist gut, man verkauft es zu denselben Preise, sei es von Ochs, Kuh oder Kalb, zu 7—8 Reales (1,75—2 Frcs.) die *Llura carnicera* (1,221 g).

Aus Afrika und Spanien wird meist junges, sehr mageres Rindvieh eingeführt (jährlich durchschnittlich für 58r 044 Reales), welches auf Mallorca gemästet wird. Von den Häuten werden diejenigen der Ochsen und Kühe für Sohlen, die der Kälber für Schuhleder verwendet.

Zu Stierkämpfen benutzt man die mallorquinischen Stiere nicht, man führt deren zu diesem Behufe aus dem spanischen Festlande ein; aber zu den im Lande, in dem Tancats stattfindenden Kämpfen von Hunden mit Stieren benutzt man die inländischen. Die Stiere aus Mortitz, Aumelluitx und Massanella gelten als die zu diesem Zwecke geeignetsten.

Die mallorquinischen Kühe haben wenig Milch und widerstreben auch meist dem Melken, sie werden daher nicht hierfür verwendet. Die Kühe der menorquinischer Rasse geben ungefähr 1,4 l täglich, die von der Schweizer Rasse 1,7 l und darüber. Milchkühe giebt es daher weniger, was zugleich in der geringen Vorliebe für Milch, die bloss im Winter getrunken wird, seine Erklärung findet. Man verkauft die Milch für 1,50 Reales (0,38 Frcs.) der Liter. In der Umgebung von Palma macht man aus der Kuhmilch Butter, aber nur in geringer Menge; dieselbe ist ziemlich gut.

In Folge der mangelhaften Düngerplätze (*Femérs*) bleibt der Kuhmist darin, ohne zu faulen, deswegen wird er wenig geschätzt und geringer bezahlt, als anderer Dünger.

Es ist begrifflicherweise schwer, die Rente, welche ein Stück Rindvieh gewährt, zu berechnen, sowohl wegen des grossen Unterschiedes zwischen jenen, die man zur Feldarbeit und jenen, die man als Schlachthiere und zur Zucht verwendet, als auch mit Rücksicht auf die relativ grossen Ausgaben, welche die ersteren verursachen.

Der Bruttoertrag einer Kuh wird im Mittel mit 187 Reales (49 Frcs.) und der Nettoertrag mit 31 Reales (8 Frcs.) berechnet; somit stellt sich der Nettoertrag des gesammten Rindviehs der Insel auf 190667 Reales (etwa 50175,50 Frcs.)

Die Rinder sind denselben Krankheiten ausgesetzt, wie in anderen Gegenden, ausserdem sieht man sie bisweilen mit contagiösen Krankheiten (*Aphthen* und den sogenannten *Pederos*) behaftet.

An Schafen, denen man auf Mallorca den gemeinsamen Namen „Wollvieh“ giebt, ist die Insel sehr reich. Die Heerden pflegen gewöhnlich nicht sehr gross zu sein, höchstens 400—500 Stück. Die Ernährung geschieht lediglich auf der natürlichen Weide, man kann überhaupt sagen, dass trotz des grossen Nutzens, den dieses Thier dem Eigenthümer gewährt, man sich doch fast gar nicht um seine Ernährung bekümmert. Gewöhnlich hat jeder Besitzer so viel Schafe und Hammel, als auf den Weiden seines Gutes ernährt werden können. Es giebt jedoch Eigenthümer (*Arrendadors*), welche auch Weiden in Pacht nehmen, um mehr Wollvieh halten zu können und Andere, deren Weiden im Sommer trocken und die daher im Gebirge Weiden bisweilen in grosser Entfernung pachten, wohin sie ihre Heerden mit mehreren Hirten senden müssen.

Was man für die Verpachtung der Wiesen bezahlt, variiert sehr bedeutend je nach den Verhältnissen, im Allgemeinen nimmt man an, dass die Weide jährlich für 100 Schafe ca. 300 Reales (780 Frcs.) beträgt, was sich auf etwa 30 Reales (7,85 Frcs.) für jedes Thier belaufen würde.

Während des Sommers versammelt man Abends zum Melken das Schafvieh in Hütten, welche aus Steinen oder aus Holzpflocken gebaut und mit Ziegeln überdeckt sind. Bisweilen benutzt man auch eine natürliche Höhle zur Unterkunft und versieht sie dann mit einem Vorbau. Die Thiere bringen dort, geschützt vor der Hitze und dem Biss der *Aestrus*-Fliegen, die heissen Stunden zu, bei Sonnenuntergang lässt man sie hinaus und in der Kühle weiden, bis des Morgens die Sonnenstrahlen wieder sendend die Gegend erwärmen. Im Winter lässt man sie in den *Sestados*, die sehr klein und schmutzig sind, da der Mist selten daraus entfernt wird, auch die Nächte zubringen.

Es giebt Besitzungen in der Ebene, wo man die Schafe in durch trockene Wände eingeschlossenen, mit einem Holzgitter (Barrera) gesperrten Plätzen hält, die an hohen Mastix-, Daphne- und anderen Sträuchern reich sind, in deren Schatten sie in den Mittagsstunden Schutz vor der Hitze finden.

Im gebirgigen Theil lässt man sie vielfach in den Garrigas oder im Gebirge frei herumstreichen, und bloß wenn man sie im Frühjahr in den Oelbaumpflanzungen weiden lässt, werden sie von einem Hirten gehütet. In anderen Gegenden lässt man die Schafe das ganze Jahr im Gebirge frei weiden und treibt sie nur ein paarmal im Jahre zusammen, um sie zu ölen und zu scheeren. In diesem Falle suchen sich dann die Schafe von selbst einige jener Höhlen, an denen das Gebirgsland Mallorca's so reich ist, um, vor Sonne und Kälte geschützt, behaglich zu wohnen.



Barrera de Son Rapiña.

Sie bilden dann kleine Wege zu einer klaren Quelle, wie solche, von üppigen Myrten umschattet, manchmal in grosser Entfernung in einer Felsspalte entspringen und wohin man sie zu bestimmten Stunden schaaarenweise wandern und dann erfrischt, sich lustigen Scherzen und Sprüngen hingeben sieht. In der weniger wasserreichen Ebene müssen sie von den Hirten an dem Brunnen getränkt werden oder finden auch in zufälligen Aushöhlungen des Marésgesteines Wasser, um ihren Durst zu stillen. Damit sich in diesen Aushöhlungen, die man Cocós nennt, das Wasser länger erhalte, baut man darüber häufig eine Art Hütte aus Steinen ohne Mörtel mit Oeffnungen, damit das Vieh zum Wasser gelangen kann.

In Folge dieser Verhältnisse ist ein Hirtenleben, wie man es in den Gebirgen Griechenlands und Süditaliens vorfindet, auf Mallorca nicht vorhanden. Der Hirt ist in den viehreichen Besitzungen ein Missatge des Hauses, zumeist ein lustiger, gutmüthiger alter Mann, der, eine Ziegenfelltasche auf den Schultern umgehängt, ein Stück Brod in der Tasche, den Tag über die rauhen Berge durch-

wandert und des Abends stets zur Possession heimkehrt, um mit den Andern bei einer Favasschüssel sich niederzusetzen. Nur im Sommer, wenn die Schafe in den Oelbaumplantagen weiden, geht der Hirt mit ihnen und macht sich bisweilen aus einigen Carritxbündeln in einer Felsenhöhle ein bescheidenes Bett. Am meisten ist das Hirtenleben in den Hochthälern von Cuba und Aumelluitz entwickelt, wohin die Hirten mit den Schafen aus der Ebene oder den unteren Abhängen der Sierra, aus der Esclayeta, aus Mancor etc. kommen und dort in völliger Abgeschlossenheit leben. Einige steigen am Samstag hinab, um den Sonntag bei den Ihrigen zuzubringen, Viele aber müssen hoch oben bleiben und nach ihrem Ausdrücke die Messe in ihren Höhlen hören. Hier in der Stille der Thäler, die sonst nur der Geier bewohnt, hört man des Abends das silberne Läuten des Picarol (Viehglocke), womit der Hirtenknabe, auf seinen Stab gestützt, die Schafe zum Melken zusammenruft oder den weittönenden Schall des Triton (Corn), womit die noch sonst dort wohnenden,



Gedeckter Cocó in der Marina de s' Aguilá.

mit der Kultur von etwas Getreide sich befassenden Missatges, zur einsamen, verrauhten Wohnung zusammengerufen werden. Fröhlich ertönt inzwischen der Klang der Flöte und der Cheremias und wiederhallt als sanftes Echo von Schlucht zu Schlucht. Bald ist die kleine Gemeinde beisammen. Ist das Melken zu Ende, so wird noch Manches von dem am Tage Erlebten oder auch wohl abenteuerliche Sagen beim verlöschenden Feuer der Hütten von den Aeltesten erzählt; dann aber wird es still, und von einem verrosteten Nagel an der Wand wird der Rosenkranz herbeigeholt, ein Jeder nimmt den Hut ab und es beginnt das übliche Dankgebet, der Verbote der bescheidenen Mahlzeit. Arme, aber glückliche Leute, welche in ihrem einfachen Daheim Gebete des Dankes und der Zufriedenheit zu Dem hinaufsenden, der sie am Tage auf ihren gefährlichen Pfaden beschützte.

Die Hirten Mallorca's und überhaupt die Bauern halten sich auf den Besitzungen, wo Schafe und Ziegen vorhanden sind, Schäferhunde, Cá de Bestiá; diese sind unschöne, mittelgrosse Thiere mit, namentlich an der Ruthe, länglichem Haar, meist schwarz oder dunkelbraun gefärbt, nur vorn mit Sporen versehen. Sie sind wachsam, treu und sehr gehorsam und leben gewöhnlich 8 Jahre,

Schafe wie Ziegen werden gezeichnet, gewöhnlich durch einen Ausschnitt im zusammengebogenen Ohr oder, um das Erkennen zu erleichtern, mit Farbe auf der Wolle markirt.

In den Besitzungen der Nordostküste giebt es noch halbverwilderte Schafe und Ziegen, die nicht gezeichnet sind, da man sie nicht zu fangen vermochte, und es gehört die mallorquinische Gutmüthigkeit dazu, dass dies keinen Anlass zu Streitigkeiten giebt. Im Mai bestreicht man die Schafe mit Oel, um sie vor den Fliegen zu schützen. Im Juni werden sie von den Ilirten geschoren und in vielen Besitzungen der nordöstlichen Gebirgskette vereinigt man sie nur bei diesen Gelegenheiten.

Am verbreitetsten ist die mallorquinische Rasse, *Lana burda*, die eine weisse, lange, aber ziemlich grobe Wolle liefert. Es sind sehr grosse, und selbst im männlichen Geschlecht in der Mehrzahl ungehörnte Thiere mit hohen Beinen, langen herabhängenden Ohren und langen, fast bis



Artá - Schafe.

auf den Boden reichenden Schwänzen. Die Schnauze und die Vorderfüsse sind schwarz oder gefleckt. Manche Widder haben Hörner, obgleich sie von hornlosen Eltern abstammen.

Der zweite Schlag, *Lana merina*, hat feinere Wolle, ist aber wenig verbreitet, am meisten in Llummayor und Inca. Diese Thiere sehen den oben geschilderten ähnlich, nur sind sie etwas kleiner, mit mittelgrossen, seitwärts gewundenen Hörnern bewaffnet. Manche besitzen deren sogar vier.

Als eine Abart der erstgenannten kann die dritte Rasse, *Auveyas de Muntaña*, angesehen werden, welche den Hochthälern des gebirgigen Theiles zwischen Soller und Formentor angehört. Sie hat feine Wolle und zeichnet sich durch einen kleinen und schwächtigen Körperbau aus. Es scheint, dass die Natur der Weiden und das spärliche Futter, das sie während einiger Monate des Jahres in jenen Gebirgstälern finden, diese Abart entstehen liess, denn grosse Schafe aus der Ebene, die man in jene Gegenden bringt, sterben entweder oder degeneriren derart, dass sie nach wenigen Generationen den andern gleich werden.

Die vierte Rasse ist unter dem Namen der Schafe von Artá bekannt; sie stellt eine Art Zwergform dar, die der Körpergrösse nach wie ein neugeborenes Lamm aussieht, nur nicht die

unverhältnissmässig langen Beine des letzteren hat. In der Kopfbildung ist aber der Unterschied bedeutend, indem das mallorquinische Lamm die stark ausgeprägte Schafsnase, das Artá-Schaf dagegen eine weit geradere Schnauze zeigt. Der Körper dieser Schafe ist weiss bis auf die dunklere Schnauze, über welche zwei seitliche weissliche Streifen laufen, die Ohren sind klein und nach den Seiten gerichtet. Man betrachtet diese Schafe, die fast verwildert sich nur in den Gebirgen von Artá und Capdepera vorfinden, als die Nachkommen eines alten Schlages, der zur Zeit der Mauren auf der Insel verbreitet war. Jetzt giebt es deren im ganzen Distrikt von Artá etwa 23 000.

Schliesslich sei noch erwähnt, dass sich auch die kleine schwarze Ibizaner Schafrasse mit weisser Stirn und Schwanzende vorfindet, man hat auch durch Kreuzung zwischen dieser mit der mallorquinischen Rasse erzeugte Schafe mit herabhängenden Ohren, die sich sehr schön ausnehmen.

Die Schafe oder Hammel von Lana burda haben 4 Palms (80 cm) Höhe und 16 Lliuras carniceras (19,536 kg) Gewicht, jene von Lana merina $3\frac{1}{2}$ Palms und 12 Lliuras carniceras Gewicht.



X A. A. BRENDAMOUR

Mallorquinisches Lamm und Artá-Schaf.

Der mittlere Preis eines Hammels oder Schafes beträgt etwa 70 Reales (18,40 Frcs.), der Preis der zu Ostern verkauften jungen Lämmer beträgt 2—3 und 4 Duros. Das Fleisch der mallorquinischen Hammel und Schafe ist vorzüglich, und zwar kann man im Allgemeinen sagen, dass dasjenige der Gebirgsschafe noch wohlschmeckender ist, als das von denen der Ebene. Das Wollvieh Mallorca's ist bei weitem für den Consum des Landes nicht genügend, so dass man für 369 432 Reales Schafe und Hammel aus Afrika und Spanien einführen muss. Felle der Schafe, und namentlich der grossen langhaarigen Hammel, finden in jedem Hause als Teppiche oder Decken für die Körbe der Saumbühnen und für die Sitzbänke Verwendung. Der Preis der Wolle, namentlich der geschätzteren Lana merina, stellt sich auf 17 Duros (89,45 Frcs.) der Quintal. Man führt bisweilen Wolle ein, aber die Ausfuhr überschreitet die Einfuhr stets um mehr als das Doppelte.

Die Schafe Mallorca's geben, wenn man ihnen die Lämmer wegnimmt, wenn gut genährt, täglich 6 Deciliter Milch, die zu Käse verwendet wird, der sehr gut ist, wenn auch nicht von der Qualität wie der von Menorca. Der beste Käse der Insel wird in Alcudia bereitet, der aus den

Hochthälern des Gebirges ist auch vorzüglich, ebenso der von Cuba und Son Marroix. Im März und April wird der beste Käse verfertigt, den man das ganze Jahr aufbewahrt. Die Gerätschaften zur Käsebereitung sind sehr einfach: ein grosses bauchiges, mit vier Henkeln versehenes, irdenes Gefäss (Ollas coléras), das auch bei der Laugenbereitung dient, ein durchlöcherteres Holzbrett, Cavall de Formetjá, zum Kneten des Teiges, und eine hölzerne Presse. Der frische Käse, der sich im Innern weiss zeigt, ist der beste; älteren Käse, den man lange erhalten will, bestreicht man mit Oel oder Schweinefett. Die Mehrzahl der auf Mallorca bereiteten Käse wird auf der Insel verbraucht und genügt für den Consum derselben. Es wird etwas ausgeführt, gleichzeitig aber auch eingeführt. Aus der bei der Käsebereitung übrig gebliebenen Milch wird der Brossät bereitet und die daraus sickernde Molke den Schweinen gefüttert.



Ibizaner Schafe.

Die Schafexcremente bilden einen geschätzten Dünger, den man für 20—24 Reales (5,25 bis 6,30 Frcs.) die Carretada verkauft.

Ausser den gewöhnlichen Krankheiten, die man unter den Schafen in anderen Gegenden beobachtet, worunter namentlich die Bacera (Verstopfung der Milz und der Leber), kann man als Krankheiten, mit denen die Schafe Mallorca's häufig behaftet sind, das Pederu und besonders die Blattern (Pigota) erwähnen. Diese letztere Krankheit richtet grosse Verheerungen in den dortigen Heerden an. Sie wurde von dem Schafvieh, das man aus Afrika eingeführt hatte, auf Mallorca eingeschleppt, wo sie früher unbekannt war.

Ziegen (Cabra; Bock; Boc; Zicklein: Cabrit) werden viel seltener gehalten als Schafe, und in manchen Distrikten fehlen sie gänzlich. Sie werden vielfach abgeschafft aus Rücksicht auf den grossen Schaden, den sie an Pflanzen aller Art anrichten. Das Partido de Palma zählt noch die meisten Ziegen, auch das Partido de Manacor besitzt viele, während Inca eine weit geringere Zahl aufweist. Es giebt nur wenige grössere Ziegenheerden; die zum Schlachten bestimmten Ziegen haben keine andere Nahrung als jene, welche sie sich selbst suchen, und leben fortwährend im

man hält sie vorzugsweise als Milchvieh, und die Bewohner der Huerta sieht man täglich nach Palma wandern, um die Stadt mit Milch zu versorgen.

Von malteser Ziegen sieht man nur wenige im Distrikt Palma, und die ibizaner Ziegen, mit den weissen Streifen um den Leib, sind nur ausnahmsweise anzutreffen.

Die Ziegen von der mallorquinischen und granadiner Rasse haben gewöhnlich $3\frac{1}{2}$ Palms (70 cm) Höhe und 14 Lliuras carniceras (17 kg) Gewicht. Die Böcke sind 10 und bisweilen 20 cm höher und haben 18 Lliuras Gewicht. Die malteser Ziegen sind gewöhnlich $\frac{1}{4}$ kleiner als die anderen und die verwilderten Ziegen der Gebirge Artá's und Pollenzá's haben dieselbe Höhe; das Gewicht ist $\frac{1}{3}$ geringer.

Der gewöhnliche Preis einer 2- bis 4jährigen mallorquinischen und malteser Ziege ist 5—8 Duros (26,30—42,11 Frcs.), eines Bockes 6 bis 10 Duros, einer granadiner Ziege 14 Duros, deren Böcke 8 bis 12 Duros, der Preis eines Zickleins 4 bis 6 Frcs. Das Ziegenfleisch ist schlechter als Schafffleisch. Das beste liefern jene, die in den Horta's von Palma weiden; das Zickleinfleisch, das mehr geschätzt ist, wird meistens in Palma verbraucht. Im

Allgemeinen findet kein grosser Konsum von Ziegenfleisch auf Mallorca statt, gleichwohl müssen, wenn auch in geringer Anzahl, spanische Ziegen eingeführt werden.

Das Fell der Ziegen wird gewöhnlich von den Landleuten als Schulterdecke (Pellisa) benutzt. Man fertigt aus ihnen auch Schläuche zum Oeltransport, grosse Seitentaschen (Besots), welche



Junger Ziegenhirt.

die Bauern und namentlich die Hirten zu tragen pflegen, Trommeln und Pauken, und die Gerber bereiten sie für die Schuhfabrikation vor.

Die mallorquinischen Ziegen liefern gewöhnlich 5—8 Deciliter Milch täglich, es giebt aber auch solche, die selbst 2 Liter täglich abgeben. Die malteser Ziegen geben in mittlerer Zahl 25 Procent mehr Milch, als die mallorquinischen, die milchreichsten sind aber die granadiner Ziegen, wovon einzelne bis 4 Liter liefern. Butter wird aus der Ziegenmilch nicht bereitet, aber Käse, wiewohl



Mallorquinische Ziegen.

in geringer Menge. Er ist schlechter und wird gewöhnlich in den Landgütern, wo man ihn erzeugt, verkauft. In den Besitzungen, welche sowohl Schafe als Ziegen halten, wird zur Käsebereitung die Milch beider Thiere verwendet. Der daraus entstehende Käse ist von mehr oder minder guter Sorte, je nachdem mehr oder weniger Ziegenmilch zu seiner Bereitung verwendet ist.

Die granadiner Ziegen geben, wiewohl ihre Ernährung kostspieliger ist, einen grösseren Nettoertrag, als die mallorquinischen; im Mittel kann man den Nettoertrag aller Ziegen auf Mallorca mit 21 805 Reales (5738,15 Frcs.) annehmen. Die Ziegen sind denselben Krankheiten ausgesetzt wie die Schafe, mit Ausnahme der Blattern. Der Ziegendünger wird für fast eben so gut wie jener von Schafen geschätzt.

Schweine hält man auf Mallorca in grosser Menge, und die Zucht derselben bildet einen der wichtigsten Erwerbszweige der Insel; die grösste Zahl liefern die Partidos de Manacor und Inca. Grosse Schweineheerden sind selten, dagegen halten sich selbst die ärmsten Bauern ein Schwein und mästen es, entweder für den Hausgebrauch oder zum Verkauf, wenn es fett geworden ist. Des-

halb sind die Schweine auf Mallorca auch Haustiere im strengsten Sinne des Wortes, und häufig sieht man sie auf dem Lande im Hause frei herumlaufen oder im nahen Gärten verweilen, wo ein aus einer Oelbaumwurzel verfertigter Trog mit Futter aufgestellt ist; andere sonnen sich mit Wohlbehagen in den Gassen der Ortschaft, wo sie, man darf wohl sagen, die unvermeidliche Staffage bilden. In den grossen Besitzungen, wo man sich mit der Schweinezucht befasst, hat man zu diesem Behufe eine mehr oder minder grosse Anzahl, zuweilen 300—400 Säue und die zur Zucht nöthigen Eber. Sie werden wie die Schafe und Ziegen an den Ohren markirt.

Im Allgemeinen ernähren sich die Schweine auf den natürlichen Weiden und den Feldern,

und den Ueberresten aus den Gemüsegärten. Sollen die Schweine gemästet werden (Porcs d' Aglà), so giebt man ihnen ausschliesslich Eicheln als Nahrung; dasselbe Resultat erzielt man, wenn man sie Mastixbeeren in den Garrigas fressen lässt. Andere werden in einen engen Stall gesperrt und mit Feigen, Kürbissen oder Cactusfeigen, mit Kleie oder Gerstenmehl vermischt, fett gemacht. Es giebt auch viele Eigenthümer, die ihren Schweinen ausserdem noch Hülsenfrüchte zum Fressen geben, um sie rascher zu mästen; die Thiere werden dann bisweilen so fett, dass sie sich kaum mehr bewegen können.

Im Winter bringt man die Schweine während der Nacht in den Stall, die übrige Zeit lässt man sie auf den Feldern und in den immergrünen Eichenwäldungen.

Auf den ersteren werden sie von kleineren Knaben gehütet, von denen wegen ihres elenden Geschäftes das Sprüchwort gebraucht wird: Porqué no fera mai Dobbé (Ein Schweinehirt wird nie reich werden). Die Schweine, welche in den immergrünen Wäldungen frei umherlaufen, führen namentlich im Gebirge, wo die Wäldungen zu diesem Behufe mit trockenen Wänden umschlossen sind, ein halb verwildertes Leben. Sie werden genügend mit Wasser versorgt, wozu man im



Granadiner Ziegenbock.



Granadiner Ziege.

Walde eine oder mehrere gemauerte Lachen, wo sich das Regenwasser ansammelt, herstellt. Einige sind gedeckt, damit sich das Wasser mehr rein erhält, die meisten sind offen, und man begnügt sich, sie im Schatten alter schattenreicher Eichen zu bauen, die dann nie geschlagen werden. Bisweilen sieht man sie halbdürr die schlammige Lache beschatten. Wenn die Eicheln in den Wäldern verbraucht sind, verkauft man meistens die Schweine, und hat so ein treffliches Erträgniss ohne die geringsten Auslagen, denn wenn die Thiere nicht sterben, werden sie oft um das Drei- und Vierfache des Werthes verkauft, den sie hatten, als man sie in den Wald liess.

Bezüglich der Castrirung der Schweine leitet man günstige und ungünstige Zeichen an den Bildern des Thierkreises ab, wie man aus den mallorquinischen Volkskalendern, wo auch ihr Einfluss auf die verschiedenen Körpertheile angegeben ist, ersieht. So gilt z. B. der Löwe, welcher dem Herz (Es Ló) entspricht, als ungünstiges Zeichen, und Viele sollen durch dasselbe zu Grunde gehen; Es Pisis (die Fische), welche den Füssen entsprechen, hält man dagegen für segensbringend.

Man kennt auf Mallorca nur eine Rasse von Schweinen; sie gleichen denen aus Ibiza und sind durchaus schwarz mit hängenden Ohren. Die hervorstechenden Merkmale dieser einheimischen Rasse sind: die Leichtigkeit der Mästung bei einer relativ geringen Nahrungsmenge; die relativ

grosse Menge Fleisch und Fett im Verhältniss zu Knochen und Eingeweide; die Beschaffenheit des Fettes, das fast gänzlich zu Schmalz wird.

Die gemästeten, vollkommen ausgewachsenen Schweine besitzen gewöhnlich eine Höhe von 3,5–4,5 Palms (70–80 cm), ihr Gewicht beträgt ungefähr 15 Arroba (152 kg), der Preis der mageren Schweine schwankt zwischen 4–16 Duros (21–84 Frcs.); ein junges Schwein wird mit 3–4 Duros (15–20 Frcs.) bezahlt. Das magere Fleisch ist von guter Qualität, der Speck vorzüglich. Bei den mit Eicheln gemästeten ist das magere Fleisch schmackhafter, dafür aber das Fett von weniger guter Beschaffenheit. Frisch ist das Fleisch der mit Feigen gemästeten Thiere weich und gut.

Eine Einfuhr von Schweinen findet nicht statt, dagegen eine grössere Ausfuhr nach dem spanischen Festlande, wohin 1872 ungefähr 17000 Schweine, nach Europa und Afrika eine geringere Zahl verfrachtet wurden.

Die Excremente von Schweinen, namentlich der gemästeten, geben einen guten Dünger. Als Reinertragniss darf man im Durchschnitt für jede Sau 16 Reales annehmen.

Eine eigene ansteckende Schweinekrankheit herrscht unter den mallorquinischen Schweinen, nervöser Typhus genannt, welcher eine grosse Sterblichkeit verursacht und wegen der Sorglosigkeit der Bewohner schwer zu bekämpfen ist.

Esel sind auf Mallorca sehr verbreitet; in den Distrikten, in denen sie zur Feldarbeit verwendet werden, sind sie am zahlreichsten. Oft werden 4 bis 5 Stück von einem Besitzer gehalten. Die Meisten besitzen aber nur einen Esel oder Eselin. Im Gebirge und an der Südküste giebt es Leute, welche sich mit der Eselzucht befassen; im Allgemeinen ist sie aber die Beschäftigung der armen Bauern, die eine Eselin haben, deren sie sich gleich-



Ibizaner Ziege.

zeitig auch für die Arbeiten auf ihrem kleinen Gute bedienen.

Gewöhnlich ernähren sich die Esel von den Gräsern, die auf den Feldern wachsen und im gebirgigen Theil von Carritz, der sich in grosser Menge vorfindet. Im Stall giebt man ihnen etwas Stroh, Gerste und Johannisbrod. Die Ernährung eines Esels kostet je nach den Verhältnissen durchschnittlich zwischen 1–3 Sous (0,17 und 0,50 Frcs.) täglich.

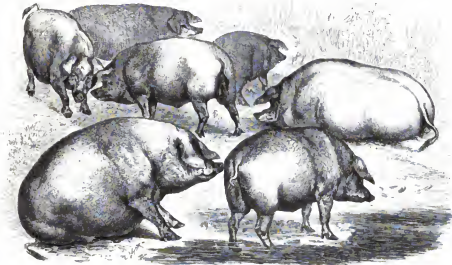
Die Stallungen, in welchen man die Esel hält, sind gewöhnlich schlechte Baulichkeiten mit Ziegeldächern und schlechten Krippen und dabei sehr schmutzig, da sie selten gereinigt werden; indessen sind in den grösseren Ortschaften auch bessere Stallungen vorhanden.

Man kennt auf Mallorca nur eine Eselrasse, die jedoch zwei Varietäten hat, von denen die eine zu den Feldarbeiten, sowie den Bauern und namentlich den Weibern beim Reiten dient, und sich durch Schönheit der Formen sowie durch grössere Leichtigkeit und Gelenkigkeit und durch einen muthigeren, ausdauernden Charakter auszeichnet. Die andere ist von gröberer Form, gross und wird auch zu Feldarbeiten, hauptsächlich aber zur Maulthierzucht verwendet.

Die Esel der ersten Varietät haben gewöhnlich 6,5 Palms (etwa 130 cm) Höhe, jene der zweiten erreichen $7\frac{1}{2}$ Palms (150 cm). Man sieht häufig Eselhengste (Gorans), die eine Höhe von 155 cm und darüber erreichen.

Ein Esel (Ase) von mittleren Eigenschaften der ersten Varietät hat gewöhnlich den Preis von 30 Duros (158 Frcs.), eine Eselin (Somera) 50 Duros (263 Frcs.). Eine mäfsig gute Eselin der zweiten Varietät wird etwa 80 Duros (421 Frcs.) kosten und ein Eselhengst (Gorá) 500—600 Duros (2631—3505 Frcs.) und noch mehr. Dies gilt nur für das Alter von 3—6 Jahren; sobald sie älter werden, nimmt natürlich der Preis ab.

Was die Esel, namentlich die Eselhengste Mallorca's auszeichnet, ist ihre Genügsamkeit und Ausdauer in der Arbeit. Eselinnen ermüden rascher, vorzüglich wenn sie dem Regen ausgesetzt werden. Sie sind grösser wie die ibizaner und schön gebaute, schlanke, feinhaarige Thiere. Die Eselhengste, die einen weitverbreiteten Ruf geniessen, zeichnen sich durch bedeutende Höhe sowie die Breite ihres Körpers und ihre guten Knochen aus, haben aber meist plumpe, schwerfällige



Mallorquinische Schweine.

Füsse. Man sieht bei ihnen vor allen Dingen auf Grösse, Stärke und Feinhaarigkeit, um möglichst kräftige edle Maulthiere zu erzielen, und thatsächlich erhält man, wenn man durch solche Hengste eine Stute belegen lässt, vorzügliche Maulthiere.

Viele mallorquinische Esel haben, wenn sie älter werden, herabhängende Ohren, wie die Jagdhunde, was ihnen ein sehr komisches Aussehen verleiht. So kurz- und feinhaarig die erwachsenen Esel zu sein pflegen, so langhaarig und zottig sind sie doch in der Jugend, so dass manches Eselfüllen wie ein Bär aussieht. Die meisten sind dunkelbraun gefärbt und haben einen hellen Bauch und Nase; mäusegraue Thiere gehören zu den Seltenheiten, und ganz ausnahmsweise begegnet man einem Rappen oder Eisenschimmel. Die Esel werden höchstens auf den Vorderhufen, wenn sie auf den Feldern arbeiten, beschlagen. In den Gebirgsgegenden werden sie gar nicht beschlagen, wodurch sie mit grösserer Sicherheit selbst auf glatten Steinen umherklettern können. Die Mähne wird ihnen kurz geschoren, ebenso wie den Maulthiern.

Die Paarung der Esel findet gewöhnlich aus der Hand statt, d. h. dass man die Eselin durch

den Hengst belegen lässt; während der Trächtigkeit verwendet man die Eselin zu leichterer Arbeit und giebt ihr kräftigere Nahrung.

Die Zahl der Eselinnen überschreitet jene der Esel um Vieles. Die Mehrzahl der Esel wird bei Feldarbeiten verwendet, nur wenige werden als Triebkraft für Maschinen gebraucht. Die Haut der Esel wird von den Gerbern verwendet, die Milch der Eselinnen von brustleidenden schwachen Leuten gebraucht, und die Excremente bilden eine der gebräuchlichsten Dungsorten.

Der Nettoertrag einer Heerde von 12 zur Zucht bestimmten Eselinnen beträgt etwas weniger als 1000 Reales (263 Frcs.), was für jede Eselin einen Werth von etwa 83 Reales (21,80 Frcs.) ergibt.

Den Ertrag eines zur Feldarbeit bestimmten Thieres berechnet man auf nur 13,00 Frcs.; dabei ist zu bemerken, dass man diese Thiere als ein nothwendiges Mittel für den Feldbau ansieht und der Hauptgewinn in den Erträgen der Gründe liegt, die man mit ihrer Hülfe bebaut.

Man führt Esel von der kleineren Varietät und namentlich von schlechterer Sorte nach Algerien aus. Es werden auch Esel eingeführt, wiewohl in geringer Menge, und zwar von der kleinen nordafrikanischen Rasse, die man aus Algier, namentlich zur Unterhaltung der Kinder,

kommen lässt, auch bisweilen an kleine Wagen spannt und leichte Sachen transportiren lässt. Die Esel sind auf Mallorca denselben Krankheiten, wie in den anderen Gegenden ausgesetzt. Was ansteckende Krankheiten anbelangt, so sieht man sie manchmal von der Räude und sehr selten von dem Rotz und der Druse angegriffen; denn nur zweimal hat man in einer langen Reihe von Jahren diese Krankheiten beobachtet und auch diese beiden Male beschränkten sie sich auf eine kleine Individuenzahl.



Mallorquinischer Eselhengst.

Viel zahlreicher als Esel und Pferde werden Maulthiere gehalten. Sie verdienen auch vollkommen den Vorzug, den man ihnen giebt, denn wenn sie auch schwieriger zu dressiren sind als Pferde, so leben sie dafür länger, sind billiger zu erhalten und vermögen selbst den grössten Anforderungen zu genügen. Von den einzelnen Distrikten haben folgende die meisten Maulthiere: Llummayor, Manacor, Palma, Felanitx, Pollenza und Artá. Die Zahl der Personen, welche Maulthiere besitzen, wird auf 12 000 angegeben, denn eine grosse Anzahl von Bauern, selbst die kleinen Besitzer, haben ein Maulthier, gewöhnlich ein männliches, dessen sie sich sowohl zur Beackerung ihrer Gründe, wie auch zum Ziehen ihrer Karren bedienen. Alle Possessions haben eine Anzahl Maulthierpaare, was häufig als Maafsstab zur Angabe ihrer Grösse dient, und man spricht von einer Possession von einem Parey (Maulthierpaar) bis zu 20 Pareys, welches die höchste Zahl ist, die ich bei einem Besitzer fand.

Die Nahrung der Maulthiere varürt je nach den Gegenden und Umständen. In den Distrikten des Gebirges ist die hauptsächlichste und fast ausschliessliche Nahrung Carrits oder Stroh und Johannisbrod. Der Carrit, den die Bauern in Bündeln bei ihren Wanderungen wie Kränze an den Holzsaat ihres Saumthieres hängen, bildet eine treffliche Nahrung für alle Hufthiere und ist auf dem fast wiesenlosen Mallorca eine unbezahlbare Aushülfe. In den Distrikten von Lluç and Pollenza, wo der Carrit massenhaft wächst, hat derselbe fast gar keinen Werth, so dass ihn Jeder unentgeltlich schneiden kann. Von Johannisbrod giebt man den Maulthieren etwa $\frac{1}{2}$ Arroba

(5 kg) täglich, bisweilen, wenn sie sehr angestrengt werden, erhalten sie Saubohnen. In den Distrikten der Ebene giebt man ihnen ausserdem auch Hafer und Grünfutter. Die reicheren Leute, die sich der Maulthiere zum Ziehen von Luxus- und Reisewagen bedienen, pflegen denselben eine reichhaltigere, kräftigere Nahrung zu geben.

Man hält die Maulthiere vielfach auf der Weide, namentlich die jungen, und lässt sie Nachts auf den Feldern frei weiden. Den Stallungen fehlt es im Allgemeinen an Bequemlichkeit und Reinlichkeit, nur in der Stadt sind sie gut eingerichtet.

Die Maulthiere Mallorca's zeichnen sich durch ihre grosse Kraft, verbunden mit einer ausserordentlichen Gelenkigkeit der Bewegungen und rasche Gangart, sowie durch Feinhaarigkeit und Schönheit der Formen aus. Man kennt, wie überall, Maulthiere, die von einer Pferdestute mit einem Eselhengst und Maulesel, die von einer Eselin mit einem Pferdehengst erzeugt wurden. Man nennt die männlichen Maulthiere Muls eguins, die männlichen Maulesel Muls somerins, die weiblichen dementsprechend mulas eguinas und somerinas. Die Maulthiere sind grösser, an der Form ihres Kopfes erkennbar und in den Lippen dem Pferde ähnlich. Die Maulesel sind meist etwas kleiner, gedrungener, dem Esel ähnlicher und nicht so sanften Charakters wie die ersteren, aber dafür kräftiger, ausdauernder und fester in den Füssen. So wird ein mit Muls somerins bespannter Wagen selbst auf dem holprigsten und steilsten Wege nie zurückweichen, auch erklimmen sie als Saumthiere schlechte Pfade rascher und besser.

Von den Maulthieren unterscheidet man nach ihrer Körperconstitution Mulas de Gracia und Mulas de Fuerza.

Erstere werden zum Ziehen der Luxuswagen, die anderen von Lastfuhrwerken benutzt. Manche der ersteren zeichnen sich durch den edlen Kopf, das glatte, kurze Haar, die feinen Füsse



Mulas de Gracia.

aus, letztere dagegen durch die stämmige Kraft. Die schönsten Maulthiere werden im Centrum der Insel gezogen. Da man zur Zucht nur Rappenstuten und Rappenhengste verwendet, so sind die mallorquinischen Maulthiere durchweg schwarzbraun. Hellbraune und Rappen kommen nur ganz vereinzelt vor und noch seltener Schimmel. Doch sieht man bei Pollenza einige Füchse und im nördlichen Gebirgsland einige mäusegraue Maulthiere.

Die gewöhnliche Höhe beträgt beim männlichen Maulthier durchschnittlich 165—170 cm,



Mula de Fuerza.

beim weiblichen Maulthier 165—170 cm. Die Maulesel sind um 5 cm niedriger. Im Allgemeinen wird ein männliches Maulthier von 3—6 Jahren um 90 Duros (473,65 Frcs.) bis 120 Duros verkauft, ein männlicher Maulesel um 100—140 Duros; ein weibliches Maulthier wird mit 120—200 und eine Mauleselin mit 70—100 Duros bezahlt. Man verkauft sie zuweilen billiger, aber nicht selten zahlt man für ein Paar Maulthiere für

Luxuswagen, welche Schönheit mit ansehnlicher Grösse verbinden, 2800 bis 3000 Frcs., die jungen Thiere kosten 40 bis 50 Duros und werden mallorquinisch mit Mula, wenn weiblich Muleta benannt.

Die mallorquinischen Maulthiere werden sehr alt, oft 30 und mehr Jahre; sie werden entweder auf allen 4 Hufen oder nur auf den 2 vorderen mit Pantoffeleisen beschlagen. Die Haare schneidet man ihnen nach Art der Zugpferde mit der Scheere kurz, damit sie immer steif bleiben, und der

Schopt wird so kurz als möglich gestutzt. Sind die Maulthiere in der Jugend auch etwas wild, so werden sie doch später sanft und gelehrig, und von Bösartigkeit, wie in anderen Gegenden, zeigt sich keine Spur. Nur einzelne Somerins-Hengste in den Gebirgen von Lluç pflegen bösartig zu sein, wenn man sie auf Maulthierstuten springen liess, auch ist die Feindseligkeit einiger derselben gegen Pferde eigenthümlich. Die allgemeine Sanftmuth der mallorquinischen Maulthiere mag daher rühren, dass sie schon von erster Jugend an fast stets mit Menschen zusammen leben, die ihnen ihre ganze Sorgfalt zuwenden und sie, wie der Araber sein Pferd,

als Mitglied der Familie betrachten. Manche Maulthiere werden so zahm, dass sie den Kindern als Spielzeug dienen, wie Hunde ihrem Herrn folgen und beim Namensruf sogleich herbeikommen.

Die mallorquinische Maulthierasse ist eine der besten der Welt. Die Zucht derselben wird in grossem Maaßstabe betrieben. In der Umgegend von Manacor, S^{ra} Ponsa, in Lofra und Aumeluitx befinden sich ansehnliche Maulthiergestüte, in S^{ra} Ponsa werden sogar 40 Eselinnen und Pferdestuten zur Zucht gehalten.

Der Maulthiere bedient man sich auf dem Lande allgemein bei der Beackerung und zum Ziehen des Lastfuhrwerks, die Mehrzahl der Luxuswagen wird von Maulthierstuten gezogen. Als Bewegkraft für Maschinen werden sie sehr selten verwendet.



Mallorquinischer Hengst.

Das Leder der Maulthiere verwendet man für Schuhe, es hat aber nur einen fünffach geringeren Werth wie das Rindsleder.

Der Reinertrag eines Maulthieres wird im Durchschnitt auf 50,50 Reales angenommen.

Trotz der grossen Zahl der Maulthiere Mallorca's werden häufig solche aus Barcelona eingeführt, für reiche Herren auch einzelne grosse andalusische, die sehr theuer sind. Das jährliche Mittel der Einfuhr beträgt ungefähr 150 Maulthiere, das der Ausfuhr 216. Maulthiere sind denselben Krankheiten wie die Esel ausgesetzt, häufig haben sie in Folge der schmutzigen Stallungen und des fortwährenden Stehens auf dem Dünger an faulendem Hufe zu leiden.

Pferde giebt es auf Mallorca weniger als $\frac{1}{5}$ der Maulthiere, ihre Zahl nimmt jedoch von Tag zu Tag zu, namentlich im Distrikt und der Stadt Palma, wo man jetzt schon über 800 Pferde zählt. Die grösste auf der Insel bestehende Heerde zählt ungefähr 27 Mutterstuten, 18 Füllen und 2 Hengste.

In der Stadt und den Ortschaften, wo man die Pferde als Zugthiere verwendet, giebt man ihnen reichliche Nahrung, bestehend in Gerste oder Saubohnen und Johannisbrod, Stroh und Alfalfa, wodurch das Futter kostspieliger wird, als jenes der Maulthiere. Die Reitpferde, deren nur wenige vorhanden sind, und die Wagenpferde in Palma erhalten nur das beste Futter, und manche Herren verwenden grosse Sorgfalt auf diese Thiere.

Gewöhnlich bleiben die Pferdeheerden, Guarda d' Egos, im Sommer im Freien, die Stunden grosser Hitze abgerechnet, während welcher man sie in den Stall bringt, ebenso wie im Winter an den Regen- und Schneetagen. Man sieht sie auf den Feldern der Possession, der sie angehören, weiden, und zwar häufig mit Fesseln (Travas). Manche Besitzer verändern nach der Jahreszeit ihren Aufenthalt und schicken sie z. B. im Sommer auf die Besitzungen im Gebirge in reinere Luft, oder umkehrt.

Die mallorquinischen Pferde sind ein kräftiger, stämmiger Schlag mit schön geformtem Hals und Kopf, der etwas ramsnasig ist und kleine, nach hinten gerichtete Ohren hat. Sie sind meist



Cá de bou de Binisalem.

dunkelfarbig, haben grosse Muskelkraft, ein feuriges Temperament, sind wenig verlässlich, haben grosse Ausdauer und sind ausgezeichnete Traber. Die Mähne wird ihnen kurz geschoren und so erinnern sie beim Laufen mit ihrem schön gebogenen stämmigen Halse und den schnaubenden Nüstern lebhaft an die Gestalten der antiken Pferde. Man unterscheidet zwei Varietäten, die feineren und gelenkigeren aus den höher gelegenen Gegenden, wo das Klima und die Weiden trocken sind, und jene, welche in tiefer gelegenen Gegenden, wo Wasserpflanzen wachsen, zahlreicher sich vorfinden und etwas rohe Formen, breiten Bauch und ein phlegmatisches Temperament haben.

Die gewöhnliche Höhe der mallorquinischen Pferde ist ungefähr 165–168 cm. Der gewöhnliche Preis eines Hengstes variiert zwischen 150–200 Duros (789–1052 Frcs.), der einer 3–6 Jahre alten Stute (Ego) zwischen 60 und 100 Duros, und eines gleichalten Pferdes zwischen 80 und 150 Duros. Man bedient sich der Pferde weniger zu den Ackerbauarbeiten als zum Ziehen der Wagen. Zum Reiten und für Luxuswagen werden gewöhnlich andalusische Pferde vorgezogen. Ein grosser Theil der Stuten wird zur Zucht gehalten, doch giebt es nur wenige Besitzer, die eine grössere Heerde von Mutterstuten halten. Für die kleinen Einspannerwagen, die in Palma sehr beliebt sind, hat man kleine Ponies, die man aus Galicia und Valencia bezieht. Es sind kleine,

feurige, sehr ausdauernde und schön geformte Pferde, mit kurz geschnittener Mähne, die vorzügliche Läufer sind und erstaunliche Gewichte zu schleppen vermögen. Diese Pferdchen, 4—6 Jahre alt, kosten 40—70 Duros (210—368 Frcs.).

In Folge dessen ist die Einfuhr von Pferden aus Afrika und Spanien eine bedeutende, man rechnet jährlich 100 und mehr Pferde. Eine Ausfuhr findet nicht statt.

Zur Verbesserung und Vermehrung der Pferde auf Mallorca bestehen von der Deputation provincial unterhaltene Hengstedepôts in Palma, Manacor und La Puebla, welche gute Resultate liefern und zur Verbesserung der Pferderasse beitragen.

Zum Schlusse sei noch etwas über die sonstigen Haussäugethiere bemerkt. Zahme Kaninchen findet man häufig, und man hat dafür eingeschlossene, runde Gehöfte, wo sie sich ohne Pflege massenhaft vermehren. Oft gräbt man auch dort, wo sie Junge werfen, Krüge ein, die man auf die Seite legt und mit einem Loch zum Ablaufen des Wassers versieht, und die ihnen als künstliche Höhlen dienen. Sie sind meistens grau und gross und werden sehr zahm.

Die Katzen sind die spanischen, weissnasigen, und es herrscht die Sitte, ihnen die Ohren abzuschneiden, damit der Regen hineinfalle, und sie in Folge davon das Haus hüten und nicht wildern. Sie sind gewöhnlich grau und weiss gescheckt.

Von Hunden hat man Schäferhunde sowie Jagdhunde, von denen wir gelegentlich der Jagd sprechen werden.

Hier mögen nur die schönen, grossen Fleischerhunde (Cá de Bou) von Binisalem erwähnt werden, welche für die Toros-Kämpfe und zu Kämpfen untereinander in dem Circus (Tancats) verwendet werden. Sie sind dunkelbraun mit schwarzen, tigerartigen Streifen, die Nase ist weisslich, die Ohren werden gestutzt, manche haben einen schrecklich breiten Kopf und Brust. Man schätzt diese Hunde sehr hoch; sie sind ausserordentlich wild und sollen bisweilen selbst den Herrn nicht kennen, und dieser ist, um sie zu zwingen, einen von ihnen erfassten Stier loszulassen, häufig genöthigt, ihnen ihren eigenen Schweif zwischen die Zähne zu bringen. Sie lassen sich zur persönlichen Wehr abrichten. In Palma und Soller sind auch englische Bulldogs zu sehen, die man zu ähnlichen Kämpfen verwendet. Von Haushunden hat man auf dem Lande kleine kurzbeinige Bastardchen (Anells) mit stehenden Ohren. Sie sind sehr wachsam und werden als Hüter verwendet. In Palma hat man verschiedene fremde Rassen, schwarze Neufundländer, welche bisweilen Schiffer von Amerika herüber bringen, graue englische Lewretten und Habana-Seidenhündchen. Haushunde werden auf dem Lande vielfach castrirt, damit sie das Haus hüten, wodurch sie dann bei geringer Nahrung sehr fett werden.

Jagd und Fischerei.

Die Jagd ist in Folge der noch zahlreich vorhandenen Waldungen ziemlich ergiebig. Die Passion der Mallorquiner für dieselbe ist so gross, dass man trotz der von der Regierung zur Verhinderung getroffenen Maassregeln doch mehrfach befürchten muss, dass die eine oder andere Thiersorte auf der Insel vertilgt werde. Im Allgemeinen ist die Jagd frei, einige reiche Herren besitzen gehegte Plätze, die von einem Heger (Garriqué) gehütet werden. Solche Heger tragen theils auf einer Messingplatte auf dem Hut, theils auf einem ledernen Gurt die Aufschrift: „Guarda Bosque jurado de N.“ Dieser Gurt wird vom Besitzer um 60 Lliuras von der Regierung gekauft und verleiht dem Heger den Vortheil, dass seine Aussage bei einer Anklage von den Richtern als wahrheitsgetreu angesehen wird.

Die gewöhnlichen Jagdgeräthe sind die Flinten (Escopeta) und die Netze. Dazu kommen die Jagdhunde. Zuerst wollen wir die Jagd auf Vögel und dann jene auf Säugethiere in Betracht ziehen.

Im Winter und Herbst werden vielfach die Stelz- und Schwimmvögel in den Sümpfen der Albufera geschossen und eine früher grosse, jetzt nur noch wenig ergiebige Jagd auf Gänse, Enten, Wasserhühner und Becassinen abgehalten. Die Becassines (Cegays) werden vielfach auch im Salobrar de Campos geschossen, die Becassen (Cegas) aber des Winters in schattigen, etwas sumpfigen Gegenden.

Eine interessante Jagd ist jene auf Cormoranen (Corps marins), die aber nur des Vergnügens halber betrieben wird, da das Fleisch dieser Vögel einen starken Fischgeruch hat. Einige dringen nämlich in die Calas der Insel, dort verfolgt sie der Jäger mittelst eines leichten Segelbootes und fährt ihnen voran, sobald sie untertauchen; wenn sie wieder heraufkommen, schießt er auf sie los; er muss jedoch gewandt sein, denn kaum gewahren sie die nahe Barke, so suchen sie abermals im Tauchen Rettung. Auf ähnliche Weise werden auch die Taucher (Virots) gejagt, die eine beliebte Speise darbieten. Man fängt sie auch auf den Felsen am Ufer mit Angeln, die mittelst eines Bindfadens an einem Stein befestigt werden. Der Bindfaden wird mit Erde bedeckt, und wie die Vögel das Fischlein erblicken und es verschlucken, sind sie gefangen. Im Sommer jagt man häufig auf wilde Tauben (Coloms), die in den Höhlen der Küste hausen, wo auch zugleich die erreichbaren Nester geholt werden. Zum Betreiben der Wildtaubenjagd fahren einige Jäger in erster Frühe mit einer Llanxa, die zwei Matrosen rudern, zu den Höhlen, in denen sich die Tauben aufhalten. Stösst man daselbst einen Schrei oder Pfiff aus, so fliegen einige Tauben weg, eine wird vom Jäger geschossen. Nach diesem Schusse wird die ganze Taubenschaar aufgeschreckt und will aus der Höhle herausfliegen, worauf die Jäger alle ihre Schüsse entladen. Die getroffenen Tauben fallen in das Meer, von wo sie mittelst eines Netzes aufgefischt werden. Augenblicklich werden die Flinten wieder geladen, dann dringt man in der Höhle weiter vor und schießt auf die noch Zurückgebliebenen. Manchmal kann man junge Tauben in den Schlupfwinkeln der Höhle mit den Händen fangen. Gewöhnlich schießt ein geschickter Schütze 20—25 Tauben. Man jagt die Tauben auch des Nachts mit Netzen, indem man die Mündung der Höhle mit Cañas de batuda (s. unten) zu-

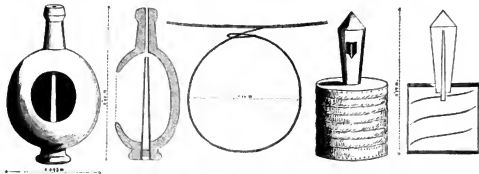
schliesst, die Tauben mit Lärm und Geschrei aufschreckt, und wenn sie durch die Mündung entweichen wollen, sie mit dem aufgespannten Netze leicht fängt.

Die wichtigste Jagd der Insel bleibt die auf Rothhühner (Perdus); diese schönen Vögel jagt man auf vielerlei Weise. Bei der einen Art verwendet man Schlingen aus Hanffäden und Rosshaaren, die man im Walde zwischen Buschwerk spannt, worauf man mit der Lockpfeife, welche die Stimme des Weibchens nachahmt, das Männchen herbeiruft, das sich in den Schlingen fängt. Diese Jagd wird im Monat Mai ausgeübt.

Die zweite Art, auf Rothhühner zu jagen, geschieht mittelst eines Lockvogels. Man hängt einen Käfig mit einem männlichen Rothhuhn an einem Baume auf, unter dem man kleine Steinhäufen errichtet. Auf den Ruf des Männchens kommen die Weibchen auf die Steinhäufen und werden von den versteckten Jägern geschossen. Diese Jagd wird mit Ausnahme der Monate August und September das ganze Jahr hindurch getrieben.

Die dritte Art, a la Cameta (wörtlich übersetzt „zum kleinen Bein“), genannt, wird im August auf junge Rothhühner angewendet; es genügt, dass man ihnen nachläuft, denn da sie jung sind, ermüden sie bald und können mit den Händen gefasst werden.

Endlich jagt man die Rothhühner mit dem Gewehr, indem man sie mit Spürhunden (Cá mé)



Vogelneben und Schlinge.

oder Cá predigue (eine niedere, nicht schöne Rasse) in den Schluchten und Höhlen, die sie bewohnen, und namentlich in dem niederen Garriga-Gehölz verfolgt und in einer Entfernung von 20–40 Schritten schießt.

Nicht unwichtig ist die Jagd auf Wachteln (Gualleras). Im April und Mai, der Brütezeit dieser Vögel, breiten die Jäger auf dem mit Getreide besäten Boden der Felder ein 10 m grosses Netz aus und fangen den Botet zu pfeifen an. Dieses Instrument besteht aus einer spiralförmig gewundenen Ledertasche, die als Blasebalg dient und endet in einem Rohr, das mit Wachs zugestopft und von Löchern durchbohrt ist. Diese Lockpfeife ahmt den Ruf des Weibchens nach, die Männchen nähern sich und verwickeln sich, wenn sie unter das Netz kommen, in dessen Maschen, sodass sie von den Jägern mit der Hand gefangen werden können. Andere dieser Netze sind mit einer Schnur rund herum versehen; wenn man dieselbe zieht, so werden die Wachteln in einer Art Tasche gefangen. Minder häufig ist der Fang mittelst der Tirassa und der Hunde. Im Monat Juli suchen die Wachteln mit ihren Jungen bei der Hitze unter den Getreidebündeln der gemähten Felder Schutz. Der Jäger sucht mit seinem Hunde die Bündel ab, und sobald dieser Wachteln wittert, wird ein 6 m grosses Netz, die sogenannte Tirassa, auf das Bündel geworfen und die Wachteln, die davonlaufen wollen, verwickeln sich im Netz und werden mit der Hand gefangen. Ausserdem jagt man die Wachteln auch mit Gewehr und Hunden, und ein geschickter Jäger schießt bisweilen drei Dutzend Wachteln auf einer Jagd.

Eine wichtige Jagd ist die auf Drosseln (Tords), welche in grosser Menge den Winter auf der Insel zubringen. Um eine richtige Vorstellung von der ungeheuren Zahl der auf Mallorca gefangenen Drosseln zu erhalten, möge man bedenken, dass 1835 die allein in Valldemosa gejagten Vögel einen Erlös von 1200 Libras (15600 Reales) abwarfen, wobei der Preis jeder Drossel nur 2—3 Cuartos betrug. Die Jagd ist heute noch ebenso ergiebig; der Werth der Drosseln aber ist ein doppelt hoher geworden. Wie begreiflich, richten diese Unzahl Drosseln bedeutende Schäden in den Olivenhainen an, deren Früchte sie mit Vorliebe verzehren, dafür liefern sie aber während des Winters den Mallorquinern eine schmackhafte Nahrung, die bei dem niedrigen Preis selbst den



Mallorquinische Steinhuhnjäger.

weniger bemittelten Klassen zugänglich wird. Beim Drosselfang wendet man vier Jagdarten an: den Xibiu, den Coll, die Batuda und die Llosa. Der Xibiu ist ein Baum mit buschiger Krone, die man bisweilen noch durch Baumzweige verdichtet. Nur etwa drei oder vier schmale Oeffnungen werden darin freigelassen, in welchen man Zweige anbringt, an denen mit Vogelleim überzogene Sparthalme befestigt sind, welche so gestellt werden, dass sie den nahenden Drosseln einen natürlichen Ruhepunkt darbieten können.

Der Jäger versteckt sich in mond hellen Nächten, zur Zeit, wenn die Drosseln in ganzen Schaaren über das Meer kommen, im Innern des Baumes und pfeift mit der Lockpfeife; die Drosseln, die den Ruf hören, beeilen sich, den Baum zu erreichen und in die Oeffnungen des Laubwerkes einzudringen, und sobald sie sich auf die Aeste, die sie durchziehen, niedergelassen haben, verkleben

sie sich die Flügel und fallen endlich zu Boden. Der Jäger, der vom Baume steigt, fängt mit einem Netze (Salabre) die einzelnen Drosseln, und die Jagd beginnt von Neuem.

Bei der Cassada á Coll wählt der Jäger eine Stelle am Waldessaum, wo die Bäume einen engen Durchgang bilden. Bei der Dämmerung oder bei Tagesanbruch setzt er sich in die Mitte dieses Weges mit einem 6 m langen, zwischen zwei starken Pfahlrohrstäben ausgespannten, grüngefärbten Netze. Die Drosseln, welche Abends zum Walde ziehen, oder denselben des Morgens verlassen und den offenen Weg benutzen, schlagen dabei gegen das Netz, welches der Jäger augenblicklich zu Boden fallen lässt oder mittelst der Pfahlrohrstäbe zusammenwickelt, indem er das rechte, leichtere Rohr über das linke schlägt. Gewöhnlich setzt sich der Jäger mit dem Rücken gegen die Richtung, von der die Drosseln zu kommen pflegen, und sucht sich und die Pfahlrohrstäbe möglichst unter Laubwerk zu verstecken. Diese Jagd, welche bei den Bauern sehr beliebt ist, wird regelmäßig November bis Februar betrieben.

Die Batuda ist im Grunde dieselbe Jagdart, wie der Coll. Wenn bei Nacht die Drosseln ruhen, geht der Jäger still um den Baum und schlägt mit dem Pfahlrohr auf das Geäste. Die aufgeschreckten Drosseln suchen schleunigst zu entkommen, werden aber im Netz verwickelt und zu Boden geworfen. Dasselbe wird bei jedem Baum wiederholt. In der Regel hat der Jäger noch einen Gefährten, der die Drosseln aus dem Netze nimmt und tödtet. Die Beiden können an einem Abend bis zwei Dutzend Drosseln fangen.



Xibuzweig.

Lockpfeife.

Die vierte Art des Fanges ist die mittels der sehr einfachen Llosas-Steinfallen. Als Köder benutzt man eine Raupe, die man mittelst eines Citronen-Dornes auf ein Blatt steckt. Die Gesamtaufstellung der Llosas, welche man Parañ nennt, geschieht auf einem Berg, die einzelnen Llosas sind 5—6 Schritte von einander aufgerichtet. Jedes Parañ zählt 500—1000, ja selbst 1500 Llosas; in den Predios, wo man diese Jagd betreibt, giebt es einen ausschliesslich damit betrauten Mann.

Dasselbe Netz, dessen man sich zur Cassada á Coll bedient, gebraucht man auch bei anderen Jagdarten, so um Sólleras (Emberiza miliaria), Feldlerchen (Terrolas) und Schopflerchen (Cucuyadas) zu fangen. Diese Jagd betreibt man nur im Sommer auf baumlosen Feldern, wenn die Nacht hereingebrochen ist. Die Jäger gehen geräuschlos neben einander; der Eine trägt das Netz, und der Andere lässt ein Viehglöcklein erschallen. Die auf dem Boden schlafenden Vögel glauben, es sei ein Thier auf der Weide, und bewegen sich nicht. Im geeigneten Augenblick lässt der Jäger das Netz platt auf den Boden fallen, die Jäger betasten es, und drehen den darunter befindlichen Vögeln den Hals um. Sie setzen dann mit dem Glöckchen ihren Weg weiter fort und wiederholen hier und da den Vorgang.

Wenden wir nun der Jagd mit dem Filats unser Augenmerk zu. Man nennt Filats ein 3—8 m langes und entsprechend breites Netz. Das Geheimniss der Handhabung besteht in der Art und Weise es anzubinden und mit Erde und Gras zu bedecken, damit die Vögel es nicht bemerken. Der Jäger versteckt sich in einer nahen, aus Laubwerk verfertigten Hütte; sind die Vögel da, so

zieht er den durch eine feste Rolle gezogenen Strick an und lässt mit grosser Schnelligkeit das Netz zuklappen, wodurch die Vögel darunter gefangen werden. Ein besseres Resultat giebt es noch, wenn die Filats doppelt sind, wobei sie 30–40 cm übereinander zu stehen kommen. Mit dem Filat jagt man auf zwei verschiedene Arten, á la Beguda und en Sech (an der Tränke und im Trocken). Im ersten Fall, der im Sommer zur Anwendung kommt,



Cassada á Coll. Vogelfangnetz.

in einer Hütte und schießt sie. Auf diese Art werden Sperlinge (Gorrións), Grünfingel (Verderols), Stieglitze (Caderneras), Gafarrons (*Serinus meridionalis*) und Hänflinge (Passarells) gefangen. Die beiden Jagdarten werden in der Ebene betrieben. Bisweilen jagt man auch á la Beguda in den gebirgigen Theilen, wobei man sich stärkerer Netze bedient, weil in diesem Falle kräftigere Vögel gefangen werden, wie die Coloms sauvatjes (*Columba livia*), die Wachteln, die Rothhühner (Perdius), die Würger (Capxerigaty), die Reiher (Ferrericos) und Andere mehr.

offenen Platz eine mit Wasser gefüllte Vertiefung, und deckt die benachbarten Bächlein und Lachen zu, damit den Vögeln als einziger Ort, ihren Durst zu stillen, die vorerwähnte Pfütze bleibt. Die hierbei am häufigsten gefangenen Vögel sind Finken (Pinsons), Bachstelzen (Budites flava), Feldlerchen (Terrolas), Schopflerchen (Cucuyadas), Amseln (Melleras), Nachtigallen (Rossiñols), die Halsdreher (Formigués), Rothkehlchen (Ropits), Ammern (Solleras), Kreuzschnäbel (Trenca), Rothschnäbel (Coa rotja) und Andere.

Bei der Jagd en Sech (im Winter) stellt man anstatt Wasser Körner oder Samen von Gräsern, die die Vögel sehr lieben, auf. Um noch besser hinter die Vögel zu kommen, bringt man auf den Platz einen Vogel derselben Art, der als Lockvogel dient. Ist der Filat doppelt, dann werden im Vierecke mehrere Enses aufgestellt; einer der Jäger durchzieht die Felder und wirft den Vögeln Steine nach, um sie nach dem Netze hinzutreiben, der Andere ist

Das Jagen ab Filats wird auf der ganzen Insel sehr allgemein geübt. Es giebt viele Arbeiter aus Palma, die Sonntags auf das Land gehen, um diese Jagd zu betreiben, und ein Jäger bringt es oft auf acht und mehr Dutzend kleiner Vögel; Singvögel verkauft er, von den anderen bereitet er sich ein leckeres Mahl. Die gefangenen Vögel werden in einem Korb, der mit einem Netz geschlossen ist, transportirt.

In Palma pflegen ärmere Jagdliebhaber die Sperlinge, welche in der Dämmerung in grosser Zahl aus den Feldern auf die Bäume der Rambla und der verschiedenen Gärten kommen, um hier die Nacht zuzubringen, mit Netzen zu fangen, die sie emporheben, damit die Vögel in ihrem Flug sich in die Maschen verwickeln und gefangen werden können.

Man setzt diesen kleinen Vögeln auch in der Weise nach, dass man die Oeffnungen der Brunnen und Bergwerke, in deren inneren Wänden sie übernachten, mit einem Netze zudeckt und sie mit einem Licht aufscheucht, damit sie sich in das Netz verstricken. Eine andere Jagd, und zwar auf die Königin der europäischen Sänger, auf die Nachtigallen, die in Palma wegen der grossen Vorliebe, die Mancher für sie hegt, gut verkauft werden, ist die mit den Garballets. Wie unser Holzschnitt zeigt, sind es verschiedene Vogelfallen, die man in kühlen, schattigen Hainen aufstellt und in welche man entweder einen Wurm als Köder oder einen Lockvogel setzt.

Zum Schlusse bleibt noch die Jagd Enviscada (mit Vogelleim) zu erwähnen, wobei einige in

1.

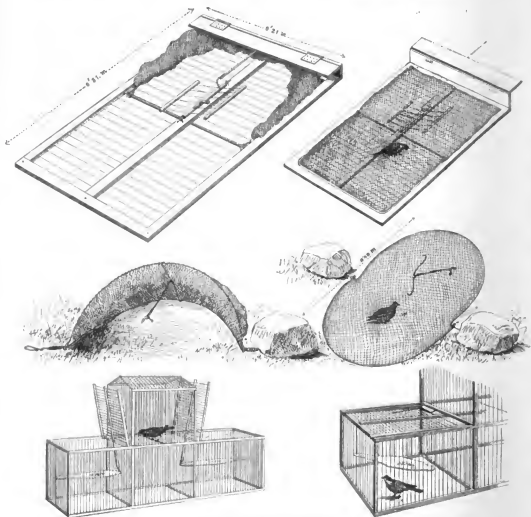


Llosas.

einem Käfig gefangene Sperlinge ihre Kameraden anlocken müssen, welche an den aufgespannten und mit Vogelleim bestrichenen Spartfäden mit Leichtigkeit gefangen werden. Dichte Feigen- und Platanenbäume dienen einer Unzahl kleiner Vögel als Nachtherberge. Bei Sonnenuntergang erkennt man dies an dem Lärm, den diese Vogelrepublik in dem Gezweige hervorbringt. Die Jäger zünden Nachts Schwefelstücke darunter an, und die kleinen Vögel fallen nach einander erstickt auf den Boden. Eine noch einfachere Jagd ist die, dass Nachts einige Jäger mit einem Lichte auf den Feldern und Wegsäumen umherziehen, auf welchen zwischen den Gräsern die Bachstelzen (Titinas) und Schopflerchen (Cucuyadas) zu schlafen pflegen. Durch das Licht überrascht, gehen die Vögel nur einige Schritte ohne wegzufiegen, und der Jäger kann sie mit der Hand fassen. Das Ausnehmen der Nester seitens der Dorfjugend ist ebenfalls eine beliebte Methode; oft werden auch die zum Neste kommenden Eltern mit Schlingen (Angasas) gefangen.

Zum Schlusse bleibt uns noch die auf Raubvögel, wie Geyer, Raben und Milane (Voltós, Corps, Milans) gerichtete Jagd, welche mit Rücksicht auf die geringe Anzahl derartiger Vögel, die man fängt, jedoch kaum den Namen Jagd verdient und mehr als Unterhaltung anzusehen ist. Man schießt die Vögel mit dem Gewehr, wenn sie auf ein zufällig im Feld liegendes Aas kommen, oder man bereitet ein solches vor, und der Jäger erwartet bei Tagesanbruch in einer nahen Hütte aus Zweigen den Vogel, um auf ihn zu schießen. Manchmal fängt man ihn mit einer Angel, die man, mit Köder versehen, auf das Aas befestigt. Für die Rabenjagd versenkt man an einem von ihnen besuchten Ort einen kleinen Krug mit breiter Mundöffnung in die Erde und legt darin trockene Feigen oder Fleisch. Gleichzeitig wird eine Schlinge so eingerichtet, dass, sobald der

Rabe den Kopf in den Krug einsetzt, der Jäger nur zuzuziehen braucht. Die Jagd mit den, mit Vogelleim bestrichenen Papiertüten wird auch von den Knaben gehandhabt; auch kocht man im Gebirge, namentlich wenn man Carritx mähen geht, Sopas mit Wein, lässt sie erkalten und ent-



Garballets und Gabia enganadora.

fernt sich dann; die Raben, die das fressen, werden berauscht, taumeln herum und lassen sich leicht fangen.

Nachdem wir die Jagd auf Raubvögel beschrieben haben, seien noch einige Worte der Falkenzucht gewidmet, welche noch einige wohlhabende Leute aus den Ortschaften betreiben. Die Falke nimmt man sehr jung aus dem Neste, und zwar wählt man das an seiner bedeutenderen

Grösse erkennbare Weibchen, schneidet ihm fast den ganzen hornigen Theil des oberen Kiefers weg und brennt dann die Wunde aus, gleichzeitig reibt man ihm den schneidigen Rand des Unterkiefers ab, um ihm die Möglichkeit zu nehmen, die Beute zu zerreißen und selbst fressen zu können, und ihn zu zwingen, nur die zerschnittenen Stücke von der Hand seines Herrn zu nehmen. Von Anfang an legt man eine Schelle an die Hand und eine andere mit einer weichen Schnur um den Hals des Falken und gewöhnt ihn allmählich an die beim Schnabel durchlöcherter Haube. Der Falkenwärter trägt, wenn er zum Falken geht, ein und dasselbe Kleid und wendet denselben Pfiff an. Ist der Falke im Stande, frei zu fliegen, so lehrt man ihn nach dem Pfiff sich auf der linken Schulter seines Herrn mit dem Köder niederzulassen. Der Falkenwärter trägt den Falken durch längere Zeiträume auf der Schulter, manchmal unter der Haube, andere Male ohne dieselbe, und speist ihn ausschliesslich an dieser Stelle. Dann lehrt man ihn einen höhern Ort in der Umgebung kennen, indem man ihn einige Tage hintereinander dahin bringt, bis er allein hinzukommen weiss. Dies bezweckt, dass er an bekannte Orte zurückkehren kann, wenn er sich auf der Jagd zufälliger Weise verlieren sollte. Bei allen diesen Geschäften muss der Falke allein mit dem Falkenwärter sein, jedoch immer in Gegenwart des Hundes, den man zur Jagd verwendet. Nun kommt der letzte Unterricht, auf freiem Felde Vögel zu jagen, denen man Anfangs etwas die Flügel stutzt, damit er sie leichter erreiche. Ist der Falke so weit ausgebildet und hat er seine volle Kraft erreicht, so beginnt man denselben zur Jagd zu verwenden. Zu diesem Zweck geht der Jäger an den ausgesuchten Ort mit dem Jagdhund und dem Falken auf dem Kopfe, der unter der Haube steht und mittelst eines Bindfadens am Halse befestigt ist. Kaum hat der Hund die Schaar Steinhühner oder Wachteln entdeckt, so macht der Jäger den Bindfaden los und nimmt dem Falken, indem er ihn streichelt, die Haube ab. Dieser erhebt sich in die Höhe und stösst dann wie ein Pfeil auf seine Beute. Bisweilen kehrt er, wenn er die Lage auskundschaftete, auf den Hut des Jägers zurück oder setzt sich auf eine Anhöhe, ohne den Jäger und die Hunde aus den Augen zu lassen. Will der Jäger sich mit Anderen dieser Jagd ergeben, so muss er, während der Falke frei und ohne Haube ist, wenigstens 100 m von ihnen entfernt stehen, um den Falken nicht zu beirren. So kann man häufig in weniger als einer Stunde von einem Schwarm von 12 Steinhühnern 9, 10 und selbst 11 fangen.

Die Säugethierjagd ist auf Mallorca auf die Hasen und Kaninchen als Nahrungsmittel und auf die Hausmarder, Genetten, Wildkatzen und Ratten zu ihrer Vertilgung beschränkt.

Die Hasen- und Kaninchenjagd wird mit Hunden, Fretchen, Gewehren und den Cenderas (eine Art Netz) betrieben.

Bezüglich der Hasen müssen wir zuerst die Jagd mit Windhunden hervorheben. Der Jäger, von mehreren Windhunden und ibanischen Hündinnen begleitet, zieht in die offene Ebene. Windhunde (cans llebrés) giebt es aber auf der Insel wenige, darum ist diese Jagd nicht sehr verbreitet. Sie sind mittelgross, meist braun, gelblich oder schwarzgestreift und werden mit ibanischen Hunden gekreuzt. Die ibanischen Hunde gehören einem schönen Stamme an, und man unterscheidet eine grobhaarige und feinhaarige Rasse. Sie werden gleich hoch geschätzt und werden zu sehr ansehnlichen Preisen verkauft. Man bezahlt nicht selten 300–500 Lliuras für einen Hund. In der Marina de Llullmayor sind die grössten, in Felanitx die schönsten zu sehen. Viele Cavaliere halten sich eine ganze Meute, 8–12 solcher Jagdhündinnen und einen Hund auf ihren Predios. Wenn nicht gejagt wird, erhalten die Hunde einen Holzklotz um den Hals oder eiserne Fesseln, damit sie nicht weglaufen. Die ibanischen Hündinnen werden verwendet, das Wild zu suchen, und die Windhunde lediglich, um es laufend zu erreichen.

Die zweite Jagdart ist diejenige mit dem Gewehr (Escopeta). Der Jäger, von ein Paar Vorstehhunden gefolgt, sucht am Tage die Orte auf, wo er Hasen zu finden gedenkt, die Hunde heben sie dann, und der Jäger schießt sie nieder. Man schießt aber auch Hasen auf dem Anstand (l'Aguyt), indem man sie bei der Dämmerung am Waldessaum, wenn sie grasen gehen, erwartet.

Zuweilen werden Hasen mit der Cendera, eine Art Netzsack, gefangen, in den man sie durch die Hunde hineintreibt, doch ist diese Art bei den eigentlichen Jägern verpönt.

Was die Kaninchen anbelangt, so werden sie namentlich mit den ibizaner Hunden (ab Cans ivizenchs) gejagt. Die Jagd erfordert verschiedene Vorbereitungen: die Hunde werden zusammengekoppelt, man setzt das Frettchen (Fura Furot), welche Thiere auf Mallorca selbst gezogen oder aus Menorca importirt werden, bisweilen auch Wiesel (Mostels) in einen geschlossenen Korb und nimmt einen Stock mit langer Peitsche und eine Pfeife, um die Hunde zusammenzurufen. So ausgerüstet geht der Jäger zum Walde oder niedrigem Gehölz und macht die Hündinnen los. Kaum hat eine Hündin ein Kaninchen entdeckt, so fängt sie eigenthümlich zu bellen an (aglapeixar), und alle übrigen schlagen nun dieselbe Richtung ein und verfolgen das Kaninchen, bis endlich eine es mit den Zähnen erfasst. Häufig sucht das verfolgte Kaninchen in einem Loch (Cau) seine



Mallorquinischer Kaninchenjäger.

Rettung. In diesem Falle bewachen es die Hunde, bis der Jäger herankommt, er setzt an die Mündung des Loches eine Cendera und steckt das Frettchen mit einer Schelle um den Hals in den Cau, wobei das angegriffene Kaninchen die Flucht ergreift und von den Hunden gefangen wird. Auch mit der Flinte jagt man die Kaninchen.

Ausser diesen zwei schmackhaften Vierfüßlern werden noch andere Säugethiere verfolgt. Die Igel werden von den mallorquinischen Bauern gern gegessen. Man jagt dieselben bei der Nacht mit Hunden (dazu abgerichtete schwarze Bastard-Spitze); sobald sie sich von denselben überrascht sehen, winden sie sich kugelförmig, und der herbeieilende Jäger kann sie ergreifen und in einen Sack stecken, den er zu diesem Behufe trägt. Diese Jagd ist ergiebig, es werden oft fünf Igel von demselben Jäger in einer Nacht erbeutet. Auf solche Weise jagt man auch die Land-

schildkröten im Walde. Was die Marts, die Genetas und Gats sauvages, die Wildkatzen, anbelangt, welche in den Hühnerhöfen vielen Schaden anrichten, so fängt man diese mit Llosas und Fallen. Mäuse und Ratten werden ebenfalls in verschiedenen gebauten Fallen gefangen.

Am Ende sei noch der Robbenjagd gedacht, welche an einzelnen Stellen der Küste und namentlich in den gegen das Meer zu sich öffnenden Höhlen, auf dessen Felsenboden die Robben schlafen gehen, betrieben wird. Der Jäger nähert sich geräuschlos der Höhle, eine Doppelflinte, die mit Bleikugeln oder Eisenstücken geladen ist, mit sich führend. Findet er eine schlafende Robbe, so entladet er einen Schuss in ihren Kopf. Trifft er nicht, so muss er sich an einem geeigneten Ort der Höhle verstecken und abwarten, bis die Robben zum Vorschein kommen. Bisweilen sieht man mehrere dieser Thiere mit Schwimmen und Spielen beschäftigt, bis endlich eines aus dem Wasser kriecht, worauf der Jäger auf dasselbe schießt. Manchmal bleibt die Robbe auf der Stelle todt, wenn nicht, so sucht sie sich durch Tauchen zu retten, indessen haben die Jäger schon vorher den unterseischen Eingang der Höhle mit starken Netzen gesperrt. Sobald die Robbe dieses unvorhergesehene Hinderniss trifft, erhebt sie sich wieder auf die Oberfläche, und diesen Moment muss der Jäger zum Abfeuern seines anderen Schusses benutzen. Bisweilen, aber sehr selten, fängt man sie mit der Angel, indem man an einer dicken Drahtschaur einen Kalmar befestigt, und gewöhnlich verschluckt die Robbe die Beute mit der Angel. Es ist indessen schwierig, sie an's Land zu ziehen, ohne dass das Drahtseil reisst.

In Folge der grossen Entfernung der Ortschaften Mallorca's vom Meere und der geringen Bevölkerung am Ufer ist die Zahl der Bauern, die sich dem Fischfang widmen, eine geringe. Die Fischerei ist für Jeden frei. Die Bewohner Palma's fischen Morgens oder gegen Abend in der Bucht mit der Angelruthe (Bolanti). Dies kommt auch in den grösseren, nicht weit vom Meere gelegenen Ortschaften vor. Manche halten hiefür sich ein kleines Boot und besitzen selbst ein Häuschen am Strande, wo das Boot untergebracht werden kann. Die Zahl solcher Leute ist an der wirthlicheren Südküste bedeutender als an der Nordseite der Insel. Auch die Bauern, namentlich jene, die in ihren Besitzungen in der Nähe des Meeres hausen, befassen sich mit dem Fischfang vom Strande aus mittelst Angelruthen an Sonn- und Feiertagen früh oder Samstags Abend, wenn sie die Arbeit verlassen haben. Manche legen zu diesem Vergnügen weite Wege zurück, erklimmen hohe Berge, und man sieht sie bisweilen an Stellen, wo man gar nicht ahnen würde, dass ein Mensch herabsteigen könnte.

Was die eigentlichen Fischer anbelangt, deren Mallorca eine grosse Zahl besitzt, so bilden sie zwar keine abgeschlossene Kaste wie auf Ibiza, wohl aber einen Theil des Jahres ein für sich abgesondert lebendes Völkchen. Eigenthümlicher Weise giebt es die meisten Fischer an der unwirthlichen Nordküste, wo sie mit Ausnahme des Hafens von Soller keinen Schutz haben und sich mühsam zwischen Felsen am Strande einige Avaraderos errichten, wo sie mittelst Apparejos ihre Boote hinaufziehen. Den eigentlichen Stamm der Fischer Mallorca's bilden jene Valldemosa's, die müthigsten und unternehmendsten, die an der rauhen Küste geboren sind, wo sie, wenn plötzlich vom Sturme überrascht, nicht mehr die heimathliche Klause erreichen können, sondern in Soller und Andraitx einen Schutz suchen müssen. Sie haben fast den ganzen Fischfang der Insel in Händen. Wohl lassen ihnen die des nahen Bañalfufar nichts nach, von denen einige sogar jährlich nach Frankreich und dem spanischen Festlande fischen gehen, sie halten sich aber doch zumeist bei ihrer Ortschaft auf. In zweiter Reihe kommen jene aus Soller, die von Deyá bis zur Calobra zu fischen pflegen, den guten Strand von Tuent ausnützend. Drittens jene aus Capdepera, auch ein tüchtiges Völkchen, hernach die von Andraitx und einige aus Santagny und S^{ta} Catalina, die den Fischfang von Cabrera und in der Bahis ausnützen.

Die Fischer Valldemosa's sind an zwei Stellen der wilden Küste, im Port und in der Estaca, schon von altersher etablirt, wo sie einige 30 Mann stark, fern von ihren Weibern, die sich in den Ortschaften aufhalten, in kleinen ärmlichen Häuschen leben. Nur am Samstag Abend klettern sie den einsamen Weg hinauf, um bei ihren Familien den Sonntag zuzubringen. Nach dem Feste der Trinidad, wo sie zur einsamen Kirche beten kommen, gehen sie für den Sommer hinaus. Es ist wirklich rührend, diese guten Leute sich für die lange Abwesenheit vorbereiten und die jungen

Burschen schwer bepackt mit Proviant und Netzen den Stufenweg hinabsteigen zu sehen. Die Mütter und Schwestern begleiten sie bis zur Stelle, wo der steile Weg zur Fahrstrasse hinabführt, und senden ihnen von dort ein herzliches Lebewohl nach, das nur die einsamen, immergrünen Eichenwäldchen hören. Was wird die 6 monatliche Abwesenheit für Leid und Freude den armen Leuten bringen? Noch ein Gruss nach der hochgelegenen Kapelle, und fort gleitet der Llaut auf der stillen Fluth. Sie gehen meistens ostwärts in den Buchten Pollenza's und Alcudia's fischen, an der einsamen Cala wohnen sie in ärmlichen Hütten, und abwechselnd schafft einer täglich den Fang nach Alcudia, um ihn dort zu verkaufen, von wo man ihn dann meistens nach Palma versendet. Andere ziehen nach Westen zum Pentaleu, Andraitx, Paguera und S^{ta} Ponza, von wo der Fang auf der guten Fahrstrasse mit Lastwagen nach Palma verfrachtet wird; Andere wählen sich die



Die unterbrochene Mahlzeit.

Calas der Südküste, aber zumeist erst im Spätsommer. Wie sich dann das Herz der guten Leute mit Freude erfüllt, wenn sie nach langer Trennung die hochgelegene Trinitatkirche wieder erblicken und am heimathlichen Strande anlangen! Die dankbaren Trauben ihres Weingeländes bieten ihnen goldene Früchte, und die schwerbeladenen Obstbäume laden zur Ruhe ein. Mit Stolz blicken sie auf den braven Llaut, der manchen Sturm aushielt, und mit ihren besten blauen Hemden, eine rothe Schärpe um den Leib, steigen die kräftigen, durch die Seeluft und Julisonne gebräunten Burschen den Stufenweg hinauf und fallen in die Arme ihrer Mütter. Von allen Seiten läuft die kleine Flottille ein, denn Alle wollen das grösste Fest Valldemosa's, die Mare de Deu d' Agost, in der Familie feiern. Die Boote werden am Strande des Port heraufgezogen, und nur drei kleine Boote bleiben in der Estaca zurück.

Die Fischer Mallorca's tragen die gewöhnliche Matrosentracht; häufig einen runden Gorro, roth oder grün, bisweilen eine Pelzmütze, eine wollene blaue Blouse mit Kragen und Taschen auf

beiden Seiten; die Hosen haben sie bei der Arbeit meist aufgeschürzt. Es sind frohe, gutmüthige, sanfte Leute, arm, aber in ihrer Armuth zufrieden und für die geringste Wohlthat dankbar, mit tiefem, aufrichtig religiösem Gefühl. Wenn die Sonne aufgeht, halten die meisten mit ihrer Arbeit inne, und der älteste der Mannschaft spricht die Worte: „Deu te dó bona llevada y à noltros bona jornada“ (Gott gebe Dir einen guten Aufgang und uns einen guten Tag, ein Vater unser und Ave Maria dem Herrn der ganzen Welt). Als Aberglaube mag erwähnt werden, dass die Fischer am



Llaut pescador palangré.

Allerseelentag und Christi Himmelfahrt, der für sie ein grosser Fest- und Ruhetag ist, nicht fischen gehen.

Ihre Lieder, die sie, sowie Musik und Tanz, mit dem Landvolke gemein haben, singen sie in einem klägenden, lallenden, süssen Ton, gewöhnlich sind es castillanische Lieder, für welche Sprache sie eine Vorliebe haben.

Die mallorquinischen Fischer haben eben solche Faluchos wie in Ibiza, welche Llauts genannt werden. Es sind graziöse, schlanke und dabei seefeste Schiffe, von denen man die an der Nordküste mit einem dreifachen Kiel versieht, um das Anlandziehen zu erleichtern, während es in der

Bahia de Palma viele mit einem einzigen Kiele giebt. Sie haben drei hohe, spitze lateinische Segel, zumeist wird blos das grosse und mittlere benutzt. Das Verdeck hat Ablaufsröhren an der Bordwand und gewöhnlich rückwärts Kappen zum Zudecken. Die grösseren Boote werden zum Fischfang mit dem Bou verwendet und Barcas de Bou genannt; sie haben eine Länge von 13—16 m. Die kleineren, die man zu dem Fischfang mit den Palangres, Xerxas, Llampugas etc. verwendet, und



Barca de Bou.

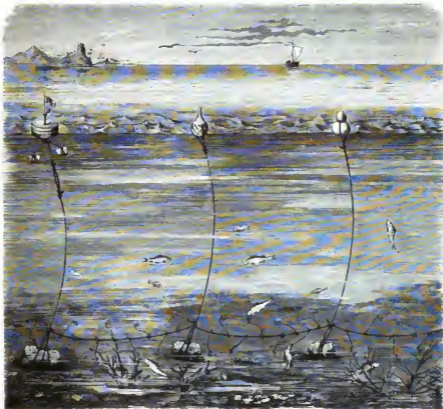
welche daher den Namen Llauts pescadors palangrés führen, haben nur 6—10 m Länge. Die mallorquinischen Fischerboote sind keine so schnellen Fahrer, wie die ibizianischen; als die besten sehen die Fischer die in Mahon gebauten an. Auf Mallorca werden die besten in Palma gemacht, aber auch in Valldemosa und Soller verfertigt man hübsche Boote. Man baut den Kiel aus Eichenholz, die Verstärkungen aus wildem Oelbaum, die Rippen und die Beplankung aus Kiefernholz und das Verdeck aus Fichte, die man aus dem Norden bezieht. Ueber die Dauer ihrer Verwendbarkeit ist in Folge der vielen Ausbesserungen, denen sie unterliegen, schwerlich ein bestimmtes Urtheil zu fällen; man kann jedoch durchschnittlich 20—30 Jahre als die Periode annehmen, während die der verschiedenen Fischerbarken, falls nicht grosse Reparaturen in Betracht gezogen werden, seetüchtig bleiben. Der Durchschnittswerth beträgt 100 bis 115 Duros. Für den kleinen Betrieb des Fischfangs bedient man sich kleiner Boote (Bots), die man mit Rudern treibt, und die sich

durch den mehr hängenden Bug auszeichnen. Der mittlere Werth eines grösseren Bootes beträgt 1145 Reales, und seiner Geräthe 523 Reales. Die mallorquinischen Fischer theilen die Ergebnisse des Fischfangs derart, dass die Hälfte des Gesammtertrages für das Boot und die Geräthe verbleibt, von der anderen Hälfte erhält der Patró (Patron) $1\frac{1}{2}$ Theil, jeder Fischer einen Theil und der Bube einen halben Theil.

Die Kenntniss des Meeresgrundes ist für den Fischer von unendlicher Wichtigkeit, theils weil manche Netze, wenn sie auf ungünstigen Grund gesenkt werden, Gefahr laufen, zerstört zu

werden, theils weil der Meeresboden als Richtschnur für das Fangen der gewünschten Fischart, die sich mit Vorliebe bald auf dieser, bald auf jener Art des Grundes aufhalten, dient. Darnach bezeichnet man auch die einzelnen Fischarten als Peix de Blanc, de Fort u. s. w., während man alle nie auf den Grund des Meeres gehenden, sondern auf der Oberfläche vorkommenden Fische als Peix volant bezeichnet.

Die Fischereigeräthe zeichnen sich sowohl durch ihre Zahl, als auch durch Mannigfaltigkeit aus. Sie werden alle auf Mallorca verfertigt und die Netze von den Weibern gearbeitet und mit



Palangre.

Kiefernrinde gefärbt. Bei Betrachtung der einfachsten Methode, der Angelfischerei, finden wir ausser der gewöhnlichen Angelruthe, der Caña und der Ams, deren man von den kleinsten bis zu den 3 Zoll langen besitzt, noch den Cunican. Die Pesca el Cunican geschieht unter Anwendung von mit Federn bedeckten Angeln, die mit Seidenzwirn an einer Schnur befestigt und am Hinterschiff angebracht werden. Die Blasen, die sie beim Durchstreifen des Wassers verursachen, ziehen die Fische an, die in ihrer Gier die Angelhaken verschlucken.

Eine andere Art sind die Bolanti, die gleiche Art, wie die in Ibiza gebräuchlichen, mit denen man an den Klippen der Küste fischt. Die Palangre wird vom Boot aus bisweilen nahe an der Küste, mitunter aber auch auf hoher See geworfen. Der Palangres hat man auf Mallorca mehrere

Arten, welche sich nach der Grösse der Angeln, den dazu verwendeten Ködern und der Fischart, die man damit zu fangen beabsichtigt, unterscheiden; denn es werden fast alle Fischarten mit diesem Angelapparate gefangen, und zwar während des ganzen Jahres, und die so gefangenen Fische werden besonders geschätzt.

Eine andere Art der Angelfischerei von geringer Bedeutung ist die sogenannte Pesca de Sipias ab Miray (Tintenfischfang mit dem Spiegel). Bei diesem Fang wird an den Hintertheil des Kahnes ein fixer, etwas schiefer Spiegel befestigt und häufig noch ein Sipiaweißchen am Kahn angebunden, deren Bild, vom Meere zurückgeworfen, die Sipia's anlockt, welche so mit der Angel gefangen werden. Häufig werden diese sonderbaren Thiere, die nicht blos auf den Markt gebracht, sondern auch als Köder für die Palangre benutzt werden, mit der Potera (Bleisenkel) gefangen, welche auch in Ibiza gebräuchlich ist. Ferner fischt man die Kalmare und Sipias mit der dreizackten Fitora. Beim Fischen hält der Fischer noch das Eisen der Fitora an eine Schnur gebun-



Andans de Nausas.

den, damit beim Aufheben der Beute der Stock nicht breche und das Eisen verloren gehe. Im Fahren spritzt der Fischer mit einer Feder Oeltropfen auf das Wasser, um die im Grunde sitzenden Pops klarer wahrnehmen und mit der Fitora aufspieszen zu können, was grosse Geschicklichkeit erfordert. Man nennt Pescar al vol, wenn man grosse, nahe am Kahn vorüberschwimmende Fische aufspieszt. Diesen Fischfang treibt man des Nachts bei Fackelschein und nennt ihn daher Pesca a la encesa. Im Hinterschiffe hängen die Leute einen gitterartigen eisernen Becher auf, in dem man Stücke von harzigem Holz brennen lässt. Die Fische schwimmen auf diesen leuchtenden Punkt zu, und der auf den Meeresgrund aufmerksame Fischer sucht sie mit der Fitora aufzuspiessen. Die Leute der kleinen bei der Küste gelegenen Ortschaften betreiben diesen Fischfang auch ohne Kahn, indem ein einziger Mann, der in der Linken ein brennendes harziges Holzstück und in der Rechten die Fitora trägt, im Wasser wadet und so den Fischen nachspäht.

Eine weit wichtigere Fangart ist diejenige mittelst der Reusen (Nausas), die aus Binsen verfertigt sind und zwei Oeffnungen haben, eine untere trichterförmige und eine obere, mit einem Deckel geschlossene, welche zum Hineinsetzen des Köders und zum Herausnehmen der Fische dient.

Diese 90 cm hohen und 40 cm im Durchmesser haltenden Geräthe haben einen längeren Trichter als die von Ibiza und dienen zum Fang der Morena's. Sie werden im Meer nach Gängen zwischen den Klippen des Grundes heruntergelassen. Eine solche Andana de Nausas, aber mit glockenförmigen Reusen, welche 2 m hoch sind und unten im Durchschnit 1 m messen, zeigt die Abbildung auf S. 325; sie werden zum Fang der Langusten verwendet.

Colla de Nausas nennt man eine andere Methode, wobei die Nausas in einer gewissen Tiefe im Wasser schweben. Man fängt auf diese Art die Sorells und die Besuchs.

Unter dem Namen Gambins kennt man eine 1,50 m hohe Reuse, die mit Seegras verkleidet und mit Hilfe einiger daran befestigten Stämme auf den Meeresgrund hinabgelassen wird. Faule Sardellen bilden die Köder. Wenn der Fischer die Reuse aus dem Wasser ziehen will, bedient er sich dazu eines am Ende eines Stockes oder Strickes befestigten Hakens.



Bolitzzieher bei Palma.

Wir kommen nun zum Fischfang mittelst Netzen. Zunächst erwähnen wir den Bolitx (die Chabega der Ibizaner). Der Kranz von Korkstucken, der an seinem Ende erscheint, dient als Boje, um den Ort, wo das Ende des Netzes ist, zu bezeichnen. Dasselbe misst in der Länge 16–25 m und an den Seitenwänden bis 160 m. Man wirft den Bolitx im Meere von Booten aus und zwar derart, dass er $\frac{1}{2}$ km vom Lande einen Winkel bildet. Mittelst der am Ende seiner Arme befestigten Stricke wird er an's Land gezogen, wozu die Fischer einen eigenen Gurt benutzen, der sich quer über die Brust legt.

Auf demselben Princip beruht der Bou, dessen Gebrauch die Abbildung auf S. 323 zeigt. Dieser Fischfang, der fast überall im Mittelmeer üblich ist, wird mit zwei Fischerbooten betrieben, welche daher Pareya de Liauts de Bou (Paar von Bou-Fischerbooten) genannt werden. Von den Booten aus wird weit vom Lande das Netz in's Meer gelassen und von den parallel segelnden Fahrzeugen

gezogen. Wenn man den Bou herausziehen will, legen die Barken ihre Segel zusammen, und man zieht gemeinsam das Netz heraus. Eine Pareya bleibt in der Regel eine ganze Woche auf dem Meere, die gefangenen Fische werden von Zeit zu Zeit nach Palma gesendet. Diese Art Fischfang wird fast ausschliesslich in der Bahia de Palma geübt; man betreibt ihn von October bis Mai. Ausser dieser Zeit ist er verboten, damit nicht die Vermehrung der Fische beeinträchtigt werde. Die dritte dieser Netzarten ist der Artet.



Bolixfischer.

Derselbe ist so gross wie der Bou, man wirft ihn mit einem einzigen Boot Abends aus, indem man einen Anker in den Meeresgrund wirft, an dessen Strick eine Kork-Boje, Gall genannt, angebunden ist, die einen Stock mit einer Klingel trägt. An diese Boje befestigt man das eine Ende des Netzes, dann entfernt sich der Kahn etwa 100 m weit, um das Netz auszuwerfen, wobei ein Halbkreis beim Fahren beschrieben wird. Nachher kehren die Fischer zur Boje zurück, indem sie dem Läuten der Klingeln nachgehen, um dann beide Enden des Netzes zu ergreifen und dasselbe in den Kahn hinaufzuziehen. Mit dem Artet fischt man eine grosse Menge Fische, namentlich den sogenannten Jarret.

Von sackförmigen Netzen sind noch einige kleinere im Gebrauch, und zwar der Ganguil, der 4—5 m lang ist, und die Salabres, die dazu dienen, um grössere Fische, welche mit dem Palangre gefangen wurden, aufzunehmen. Den Uebergang von den taschenförmigen zu den Wandnetzen bilden diejenigen, welche zum Fang der Llampugas (Lampreten) dienen.

Dieses Fangwerkzeug besteht aus einer geraden Reihe von Korkstücken (Capsés), denen ein grosser Stein als Anker dient. Die Capsés werden in grosser Entfernung von einander angebracht. Diesen Fischfang unternimmt man bei der Dämmerung oder in mond hellen Nächten, denn da suchen die Llampugas den Schatten der Capsés auf. Der Fischer mit seinem Llaut umkreist die Capsés der Reihe nach, wobei er die Llampugera, welche eine Art Tasche zum Einschliessen des Capsés besitzt, ausbreitet. Ist dies geschehen, so nähert er sich in dem Maasse, wie



Bou - Fischfang.

er das Netz an sich zieht, dem Capsé und fangt die Fische, die nicht mehr zu entkommen vermögen. Häufig bindet man an jeden Strick eines Capsés eine Reuse; auf diese Weise fängt man Pampols, namentlich bei schlechtem Wetter, wenn man keine Lampreten fangen kann.

Von Wandnetzen, die aus einer einzigen breitmaschigen Wand bestehen, gebraucht man vor allen die zum Fange der Langusten und Escats verwendete Xerxa grossa.

Aehnlicher Art, jedoch engmaschiger, ist der Sardinal. Er besteht aus 5—7, etwa 12 m hohen und 40 m langen Netzstücken, welche wie eine lange Wand aufgestellt werden. Man benutzt den Sardinal das ganze Jahr, namentlich bei stürmischem Wetter, weil sich da die Sardinen (*Alatsca grossa*) in grossen Schaaren nach den Einbuchtungen flüchten; sie stossen dann gegen das Netz und verwickeln sich in die Maschen. Dieser Fang ist gewöhnlich sehr einträglich.

Ein ferneres Wandnetz ist die Almadraba, die in spiralförmige Windungen ausläuft.

Der Faden muss dick und fest, die Masche gross sein. Die Höhe ist 18 m, die Länge der gekrümmten Wand 120 und der geraden 170 m. Das Ende ist am Ufer festgebunden, und zum Senken des Netzes gebraucht man Steine. Die Almadraba wird zum Fange grösserer Fischarten, wie der Tofinas (Thunfische) und Sirvias, welche in Schaaren die Küste umschwimmen, verwendet. Wenn diese Fische die gerade Wand treffen, verfolgen sie dieselbe, bis sie in das Innere der krummen Wand gelangen und sich in den Maschen verwickeln. Sobald die Fischer den gefangenen Fisch sehen, spiesen sie ihn mit einer Fitora auf und ziehen ihn heraus, ohne das Netz zu verrücken. Dieser Fang wird von November bis Juni betrieben. Die Bonitolera ist ein ähnlicher Fangapparat, nur kleiner, und dient zum Fang der Bonitols, vom März bis Juli.

Endlich bleiben noch von Wandnetzen die Borratxina zu erwähnen (siehe die Abbildung auf S. 327), ein sehr complicirter Apparat, der fast ganz abgekommen ist. Dieses Netz, über dessen



Lampuguera.

Handhabung der auf Seite 327 Holzschnitt am besten Auskunft giebt, besteht aus zweien, die mit einander zusammenhängen. Das eine ist ein einfaches verticales, das andere ein horizontales, durch Pfahlrohr gehaltenes doppeltes Netz, welches in's Meer in Gestalt eines Halbkreises ausgeworfen und von Barken gezogen wird. Es gilt nun, die Lisas mittelst des verticalen Netzes einzuschliessen; diese trachten, springend zu entkommen, und fallen auf das horizontale Netz, und aus diesen Maschen werden sie von den Fischern aufgelesen.

Zum Schlusse bleibt noch eine Netzart, der Ray (Rail), zu erwähnen, ein Geräth von geringer Wichtigkeit.

Die Ergiebigkeit des gesammten Fischfanges auf Mallorca ist sehr bedeutend. In der Stadt Palma werden jährlich mehr als für 15 000 Duros = 80 000 Francs Fische verzehrt, und der Gesamtwert der jährlich verbrauchten Fische auf Mallorca wird auf 40 000 Duros (200 000 Francs) veranschlagt.

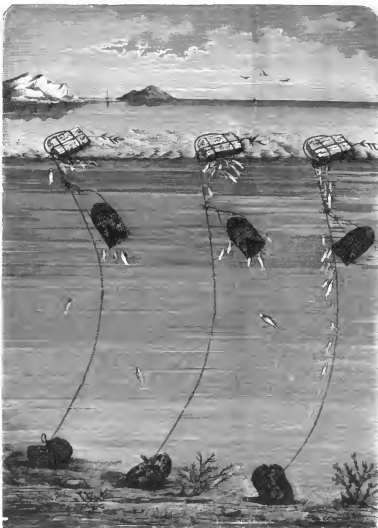
Von grösseren Fischen sind die Dentex-Arten wegen ihres zarten schmackhaften Fleisches sehr gesucht; als Leckerbissen gilt das Fleisch des *Polypion cernius*, das man dem Hammelfleisch gleich stellt, und des *Palamidas* (*Lichia*), von dem das Sprüchwort sagt: „Lo que menja Palamida Pare y Mare desolvida“, („Wer die Palamida isst, vergisst Vater und Mutter“).

Die stattliche *Sirvia Dumerilii* liefert ein wohlschmeckendes, rötliches Fleisch, und der Thunfisch ist ein kräftiges Nahrungsmittel. Andere, wenn auch kleinere, doch sehr schmackhafte Fischarten kommen in grossen Massen zum Verbrauch, so die beiden *Phycis*, der *Labrax lupus*, die *Trigla*-Arten, von denen der *Zeus faber* köstlich schmeckt, die *Labrus*-Arten, die *See-Lampreten* und *Julis*- und verschiedene *Solea*-Arten.

Auch die Gattungen *Pagellus*, *Pagrus*, *Sparus* und *Sargus* werden in grossen Massen verspeist.

Ausser obigen vorzüglichen Fischearten giebt es noch viele, die von der niederen Volksklasse gegessen werden. Es seien hier nur die *Selachier*-Arten erwähnt; sie stehen ziemlich niedrig im Preise und werden von den Hausfrauen gern gekauft, weil sie keine Gräten haben. Von diesen er-

wähnen wir die beiden *Mustelus*-Arten, aus welchen die *Palmesaner* Bäcker vorzügliches Backwerk, die *Panadas*, zubereiten. Die niederen Volksklassen kaufen gern die verschiedenen *Atherina*-, *Mugil*- und *Mullus*-Arten. Mit den *Scomber*-Arten sind die Märkte im April bis September förmlich überfüllt, und von den *Sinaris vulgaris* wird behauptet, dass sie fast die Hälfte des jährlichen



Andana de Capsés mit Nausas.

Fischertrages ausmachen. In grosser Menge werden auch Oblada- und Box-Arten verzehrt, ja von dem Box salpa heisst es im mallorquinischen Sprüchwort: „Saupa y dona tot s' any es bona“: die Saupa und das Weibchen sind das ganze Jahr gut.

Aus der Klasse der Crustaceen werden 24 Arten für die Küche verwendet. Besonders geschätzt sind die Nika- und Palaemon-Arten; der *Scyllaeus arctos*, die berühmten Scampi, Hummern und Langusten gehören ebenfalls zu den gesuchten Leckerbissen. Unter den übrigen auf den Markt kommenden Crustaceen sind noch sehr geschätzt *Pilumnus villosus*, *Ceretes moenas* und *Maja squinado*, namentlich das Weibchen. Auch von Mollusken werden mehrere gegessen, namentlich Cephalopoden, unter denen *Loligo vulgaris* ganz besonders geschätzt wird.



Sardinal.

Nach Palma bringen die Fischer das Ergebniss ihres Fanges selbst in ihren Faluchos; im Innern der Insel ziehen Fischverkäufer mit einem kleinen Wagen oder einem Esel umher. Ausgeführt werden wenig Fische, und zwar meist Selachier, die sich länger erhalten wie die andern, sie werden, in Körbe verpackt, mit dem Dampfboot nach Barcelona befördert. Auf das Trocknen und Einsalzen der Fische verstehen die Mallorquiner sich nicht. In neuerer Zeit versendet man von Alcudia Langusten in Menge nach Barcelona.

Die Corallenfischerei bildet heutzutage noch in den Gewässern von Alcudia einen blühenden Erwerbszweig. Man fischt Corallen an zwei verschiedenen Punkten. Der eine, Rocas del Yuastrá, liegt den Buchten von Pollenza und Alcudia gegenüber und ist eine etwa vier Meilen sich hinziehende Bank in der Tiefe von 40 Faden. Die andere Stelle nennt man Rocas de la Costa de Tramontana, zwei Meilen von der Nordküste entfernt, die eine lange, von Westen nach Osten,

etwa 80 Faden tiefe Bank bilden. Zur Corallenfischerei bedient man sich kleiner Llauts (Faluchos), die mit vier Männern und einem Knaben bemannt sind. Die Zahl der sich mit der Corallenfischerei jährlich abgebenden Boote ist ziemlich bedeutend.

Man fischt die Corallen mit zwei Werkzeugen, dem Capchico und der Coralera oder Rasper. Ersteres hat in der Mitte ein Stück Blei im Gewicht von 30 Pfund (ca. 11 kg), durch das ein Tau befestigt ist, und vier eingefügte Kreuzarme aus hartem Holz, an deren Enden alte Netzstücke befestigt werden. Die Coralera hat in der Mitte anstatt Blei einen schweren runden Stein. Die Arme haben 8—10 Palms (156—240 cm) von einem Ende zum andern und sind im Centrum über einander befestigt. An dieser Kreuzungsstelle werden zwei Tawe befestigt, deren Enden an die



Borratxina.

Arme fest angezogen sind, damit das Kreuz in horizontaler Stellung verbleibt. Daran wird noch ein weiteres Tau zum Heben und Senken des Werkzeuges festgemacht. Jeder der Arme hat an seinem Ende einen eisernen Ring mit gezähntem Rand, an dem eine Art Tasche aus dichtem, starkem Netz hängt, welche die Corallen, die durch die Ringe beim Nachschleppen abgebrochen werden, aufklaubt, ausserdem hängen noch einige Netzfetzen an dünnen Tauen herab. Man wirft den Apparat auf das Corallenriff aus und fährt mit dem Llaut in verschiedener Richtung, indem man das Instrument nach sich schleppt und auf dem Felsen beständig auf- und niedersteigen lässt, damit die Netzfetzen die abgebrochenen Corallen aufklauben. Unter gespannter Aufmerksamkeit wird der Apparat heraufgezogen; bisweilen sehen die Fischer die bereits deutlich wahrgenommene Beute beim Herausziehen an den Maschen sich losmachen und plätschernd wieder in die unergründliche

Tiefe zurückfallen. Das Heben und Senken der Werkzeuge mit der Hand ist ein hartes, mühsames Handwerk. Gewöhnlich fischt man mit dem Capchico, deren viele Boote zwei haben. Die Colatera fängt die Corallen besser, ist aber mühsamer zu ziehen.



Netz zum Aufbewahren der Fische.

Die gewöhnliche Dauer der Corallenfischerei beträgt $5\frac{1}{2}$ Monate, von Mitte April bis Ende September. Jedes Llaut fischt durchschnittlich 40,700 kg Corallen in der Saison.

Man fischt zwei Sorten Corallen; die erster Sorte heissen Coral del Uyastrá, die zweiter Sorte Coral des Fondo, wegen der grossen Tiefe, in der sie gefischt werden. Die Corallen erster Qualität werden in Masse um 18 Pesetas (19 Frs.) 'das Pfund (407 g) verkauft. Die Corallen

zweiter Qualität um 12 Pesetas. Die isolirten Zweige, namentlich wenn sie noch auf dem Felsen festsitzen, und die rosige Coralle haben sehr hohe Preise. Die jährlich gefischte Corallenmenge variirt von 32—44 Quintales (etwa 1300—1800 kg), was bei dem mittleren Preis von 15 Pesetas das Pfund einen Gesamtbruttoertrag von 264 000 Reales (etwa 69 470 Frks.) ergibt. Die Corallen werden nach Bagur an der catalonischen Küste ausgeführt; von da versendet man sie nach Frankreich und Italien, wo sie bearbeitet werden. Ein kleiner Theil der Corallen bleibt im Lande und wird dort manchmal verarbeitet, namentlich schönere Zweige werden zu Bouquets oder anderen Arbeiten verwendet.



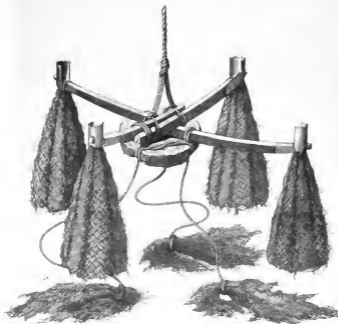
Ray-Fischfang.

Die Schwämmefischerei, wie sie namentlich von den Griechen an der afrikanischen Küste und anderwärts betrieben wird, ist bei Mallorca nicht gebräuchlich, nur in der Bucht von Palma klaben die Bou-Fischer eine geringe Anzahl auf. Sie sind von ziemlich guter Sorte.

Ausser im Meere fischt man auch in der Albufereta bei Alcudia, wobei man flache Boote mit kurzen Rudern benutzt. Fische, Liisas und Anguilas, werden darin mit Fitora's und spitzigen Reusen mit drei Reifen, Mornells genannt, gefangen.

Schiffahrt und Schiffbau.

Nachdem wir nunmehr die verschiedenen Arten des Fischfangs betrachtet haben, wollen wir zur Schiffahrt übergehen. Die Hochseefahrer müssen ebenso wie im übrigen Spanien eine Sammlung von Karten aller Meere und Länder, von Plänen der wichtigsten Buchten, Häfen, Rheden und Ankergründen aller Art der bekannten Welt mit sich führen.



Coralera.

und dessen Distrikt betrug 1871 228 mit 28836 Tonnen Gehalt, die der anderen Häfen angehörigen Schiffe dagegen 347; ausserdem zählt man auf Mallorca noch 9 Dampfer, wovon 6 Rad- und 3 Schraubendampfboote. Diese Dampfer gehören einer Dampfschiffahrtsgesellschaft und sind an die Regierung für den Postdienst vermietet. Ausser diesen giebt es noch zwei Schlepper, wovon einer zur Reinigung des Hafens von Ibiza verwendet wird.

Nach den Ueberlieferungen und Angaben der Chronisten erreichte der Handel Mallorca's in den früheren Jahrhunderten eine grosse Bedeutung. Hierzu trug namentlich die Lage Mallorca's bei, das vor der Entdeckung des Capweges und Amerika's als allgemeiner Stapelplatz für den Handel mit dem Orient, über Aegypten hinaus bis zum fernen Asien, damals von sehr grosser Wichtigkeit war. Man zählte zu jener Zeit in Palma bis 300 Schiffe mit Mastkörben, welche Kaufleuten Palma's angehörten. Die Entdeckung Amerika's, die dem Handel neue Wege eröffnete, veränderte den Zustand der Dinge zu Ungunsten des mallorquinischen Handels. Nichtsdestoweniger erscheint noch immer Mallorca als äusserst wichtig für die Schiffahrt.

Die Zahl der zum Seehandel in Hochsee- und in Küstenfahrt verwandten Schiffe von Palma

Von den einzelnen Schiffsarten sind die Polacras, Polacras goletas und Bergantines die unter den Querseglern am meisten vertretenen Formen. Als besondere Schiffsorten können wir die mit lateinischen Segeln versehenen, die Chebecs, Velacheros, Tartanas und Llauts (Laudes, Paluchos) erwähnen.

Was erstens die Chebecs (castillanisch Javeques) anbelangt, so ist diese bei den Mauren so beliebte Schiffsform, welche einstens im Mittelmeer stark verbreitet war, jetzt aber allmählich verschwindet, so dass sie an den christlichen Ufern des Mittelmeeres fast lediglich auf Mallorca zu finden ist, von allen unstreitig die zierlichste. Die drei mächtigen Masten, von denen der vordere



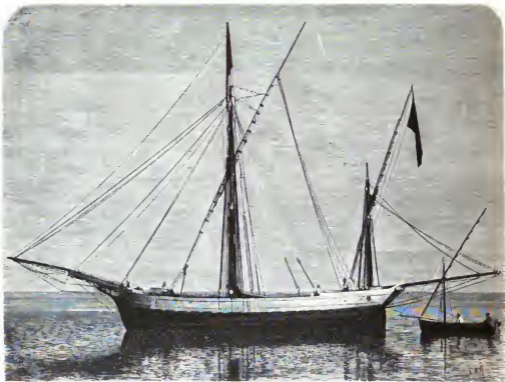
Chebec.

stark gegen den Bug geneigt ist, die hohen, spitzigen lateinischen Segel, die stark hinausragende Poupe geben dem Schiffe etwas Mittelalterliches und erinnern lebhaft an die Galeeren. Die grosse Raschheit, mit welcher sie Fahrten zurücklegen, liess sie für den Handel mit Marseille, namentlich als der Orangenhandel von Soller noch in Blüthe stand, als besonders geeignet erscheinen. Die Chebecs sind für lange Touren und bei schlechtem Wetter, sowie durch die benötigte grosse Anzahl von Leuten, die nur mühsam der grossen lateinischen Segel Herr werden können und deshalb stets eine grosse Gefahr für die Besatzung bilden, nicht zu gebrauchen, und man hat deshalb von ihrer Benutzung im Allgemeinen Abstand genommen, dahingegen sind sie bei kurzen und raschen Ueberfahrten am Platze.

Die Velacheros sind eine Modernisirung der Chebecs, wo am vorderen Maste Raen mit Querseglern und am Hauptmast ein Gaffelsegel angebracht sind, während das lateinische Segel nur

am Besanmast übrig blieb. Dem Chebec in der Hauptform ähnlich, aber mit Details moderner Schiffsform ausgestattet, ist die Tartana oder Mistic. Der vordere Mast fehlt, und der Hauptmast ist sehr hoch und stark und mit einer kleinen Stange versehen. Am Bugsprit ist noch Klüverstock angebracht. Kleiner pflegen die Faluchos zu sein. Sie haben in der Mitte einen nach vorn geneigten Mast mit grossem lateinischen Segel und hinten einen Paranzellmast.

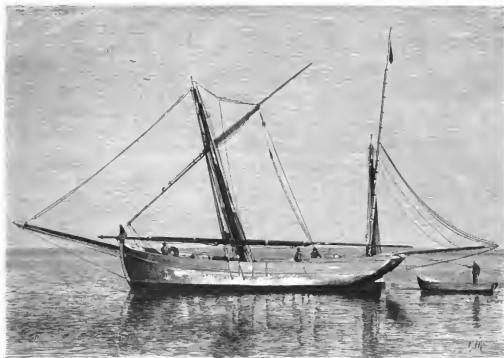
Sie zeichnen sich aber durch den Bug aus, der nach oben abgerundet ist und an dessen Seite der einfache Fockbaum vortritt; die Poupe ist gewöhnlich abgerundet. Man unterscheidet kleinere und grössere Llauts viatgés und costés, die letzteren sind grösser und massiver gebaut als die Fischerboote, und haben im Allgemeinen nur einen einfachen Kiel.



Tartana.

Die Schifffahrt beschränkt sich fast lediglich auf die Hochseefahrt, namentlich nach Habana, oder auf das Cabotage mit den fremden Küstenländern; mit den einzelnen Häfen Mallorca's findet kein Transportverkehr statt. Der Hafen von Palma ist für die kleine Cabotage der wichtigste der Insel, denn er überschreitet an Schiffszahl, sowie Tonnengehalt und Mannschaft die Hälfte der gesammten ein- und auslaufenden Schiffe der übrigen Häfen der Insel. Auf Palma folgen der Bedeutung nach die Häfen von Alcudia, Andraitx, Soller, Pollenza, Porto Colom. Die Bedeutung Alcudia's hängt mit dem Dampfer, der den Postdienst zwischen Mahon, Mallorca und Barcelona versieht, zusammen. Der Handel der grossen Cabotage ist auf den Hafen von Palma beschränkt und ist auch hier von nur geringer Wichtigkeit. Nach Palma kommt Soller

wegen der Orangen, die man nach den Mittelmeer-Häfen Frankreichs verfrachtet, in Betracht. Auswärtiger Handel wird hauptsächlich mit Colonien Amerika's getrieben, und zwar nur von Schiffen mit spanischer Flagge. Nur in den Häfen von Palma und Soller sieht man fremdländische Schiffe, und diese sind fast durchweg Segelschiffe; ausländische Dampfer kommen nur äusserst selten nach Mallorca. Die Besatzung der mallorquinischen Schiffe ist fast stets eine einheimische. Die Mallorquiner waren zu allen Zeiten treffliche Seeleute; sie zeigen eine besondere Anlage und Neigung für Alles, was das Seeleben betrifft, so dass man sie als bevorzugungswerth von allen Matrosen erachten darf. Gleichzeitig zeichnen sie sich durch ihre Gutmüthigkeit aus, weil an Bord ihrer Schiffe eine seitene Harmonie, ja ein wahres Familienverhältniss zu herrschen pflegt. Hierzu trägt auch zum grossen



Llaut viatge.

Theil bei, dass viele Schiffe, die kleineren Cabotageschiffe nahezu alle, nach derselben Gegend fahren, weshalb die Matrosen das gleiche gemeinschaftliche Interesse haben, dass Alles gut gelinge. Dieser Umstand bringt auch den innigen Verkehr zwischen den Matrosen und dem Kapitän, welchen sie mehr wie einen Vater lieben und schätzen, aber auch als Vorgesetzten fürchten, mit sich. Der Nüchternheit und guten Natur der Mallorquiner ist es zu verdanken, dass ein Excess oder ein Missbrauch dieser Intimität nicht vorkommt. Während ist, wie namentlich auf kleinen Schiffen, auch auf Kriegsfaluchos, alle Matrosen mit dem Patron aus derselben Schüssel, im Kreise herumsitzend, essen.

Bei den Fahrten pflegt ein Jeder vor der Abreise dem Patron eine gewisse Summe vorauszahlen, womit der nöthige Proviant und häufig auch die Ladung gekauft wird. Bei der Heimkehr wird der Gewinn getheilt, wovon ein Theil dem Schiffseigenthümer zukommt; bis-

weilen haben die armen Leute umsonst gearbeitet, manchmal bringen sie aber auch brillante Gewinne heim.

Die Rückkehr mallorquinischer, hochseefahrender Schiffe von Spanisch Amerika ist ein wahres Fest. Kaum ist die telegraphische Kunde nach Mallorca gelangt, dass das erwartete Schiff Gibraltar passirt hat, so sieht man wenige Tage darauf auf der Muralla Ausluger, welche nach dem fernen Horizont spähen. Wird ein Segel sichtbar, so wird es mit Spannung beobachtet, und wird man gewahr, dass es nicht das erwartete Schiff ist, geht mit gesenktem Kopfe die ganze Gesellschaft auseinander, ist es aber das erwünschte Schiff, welches beflaggt in die breite Bucht stolz einfährt, so sieht man Alle zum Molo hinablaufen. Kaum sind die Anker gefallen, so geht die ganze Mann-



Llaut costé.

schaft dem spanischen Gesetze entsprechend zur Sanität, und dann beginnt am Ufer die freudige Scene des Wiedersehens. Die Matrosen werden gleich entlassen; die meisten suchen ihre Familien auf und fahren nach einiger Zeit mit demselben Schiffe wieder weg, und Mancher ist darunter, der auf demselben Boot erraute.

Die Zahl der Seeleute, welche auf mallorquinischen Schiffen thätig sind und auch auf anderen spanischen Schiffen dienen, wird auf 6000 berechnet, darunter 571 Steuerleute (Pilotos) und 715 Patrones de Justicia. Zur Erlangung dieses Titels muss man sich einer Prüfung unterziehen. Gewöhnlich bekommen die Patrones das Commando kleiner Cabotageschiffe oder Fischerboote. Ausserdem zählt man 4716 Matrosen, Marineros und Handwerker. Unter den Marineros sind auch Patrones de Gracia mitberechnet, die

man ohne Prüfung zum Commando der Fischerboote und anderer kleiner Schiffe ermächtigt.

Die mallorquinischen Schiffe gehören zumeist Leuten aus Palma an. Es giebt jedoch wenig Rheder, welche ein ganzes Schiff für sich besitzen, gewöhnlich sind es kleine Privat-Compagnien, deren Vertreter vor der Oeffentlichkeit als der alleinige Eigenthümer erscheint. Auf diese Weise giebt es Rheder, die einen mehr oder minder grossen Antheil an mehreren Schiffen haben, eine Methode, die ihnen die Eventualitäten des Verlustes weniger empfindlich macht und eine grössere Gewinnchance garantirt. Doch wird diese Methode nur bei grösseren Schiffen angewendet. Die leineren Küstenfahrer gehören meistens einem einzigen Besitzer.

Was den Schiffsbau anbelangt, wobei die Mallorquiner ebenso wie bei den anderen navalen Beschäftigungen grosse Fähigkeiten zeigen, so ist dieser vorzüglich in Palma und Soller ziemlich bedeutend. Von 1803-1872 wurden auf den Werften Mallorca's 267 Schiffe mit 5729 Tonnen Gehalt

gebaut. Palma besitzt 10 Schiffswerften, 7 davon sind auf dem Molo, die anderen 3 auf dem Contramuelle bei der Ausmündung der Riera. In Soller sind 2 Schiffswerften, in Alcudia und Felanitx je eine. Bei den Schiffen, die in Palma construirt werden, findet man häufig amerikanische Anklänge, sowohl in der Form, als in der Takelage, was aus dem regen Verkehr mit Amerika erklärlich ist.

Man baut sehr schöne Schiffe, die sich durch die Festigkeit ihrer Bauart, die Trefflichkeit des Materials, sowie die Eleganz der Formen auszeichnen. Häufig werden auch von den Rhedern Barcelona's und anderen Schiffe in Palma bestellt.

Die Zahl der Rheder (Navieros) oder Schiffseigenthümer oder Haupttheilnehmer oder Leiter der Campagnien, die Schiffe besitzen, war 1874, wenn wir hier nur die Schiffe von mehr als 20 Tonnen Gehalt berücksichtigen, 227, die Gesamtzahl der Schiffe 279 mit 29906 Tonnen.

Steinbrüche und Salinen.

Wenn wir nun auf den Bergbau übergehen und die Gewinnung von Bausteinen mit berücksichtigen, so finden wir, namentlich was die letzteren anbelangt, eine weit entwickelte Thätigkeit.

Die zur Verwendung gelangenden Bausteine können wir in zwei Hauptklassen absondern, in Kalksteine (Pedra viva) und in mehr oder minder feinkörnige Kalkmergelarten (Marés), erstere mehr dem gebirgigen Theil, letztere mehr der Ebene angehörig. Die Kalksteine lassen sich in zwei Abtheilungen trennen, in Geröllconglomerate und in compacte Kalksteine. Von den ersteren müssen wir einen Mandelstein erwähnen mit verschiedenfarbigen Kieseln, der schwer zu bearbeiten ist und vielfach zu Säulen der Geböfte, besonders aber zu Oelsteinen verwendet wird.

Unter den compacten Kalksteinen, welche die Hauptmasse des gebirgigen Theiles der Insel bilden, müssen wir vor Allem der verschiedenen Marmorarten gedenken, deren Bearbeitung in Binisalem am meisten betrieben wird. Man findet dort in Menge einen bräunlich-gelben Marmor mit weissen Adern, den man in Blöcken von jedweder Grösse und in manchen Steinbrüchen in Platten gewinnt. Die letzteren verwendet man zur Pflasterung von Hallen und Weinkellern, die grösseren Stücke für Bauten, namentlich für Stufen von Treppen, wozu sich dieser Stein wegen seiner Dauerhaftigkeit besonders eignet.

Noch viel effectvoller ist eine andere Art, die sich in Lloseta, Inca und einigen anderen Distrikten findet, von röthlicher Farbe mit weissen Adern. Dieser hat aber den Fehler, dass er mit der Zeit mehr verwittert. Ein sehr geschätzter Marmor ist jener der Gegend von Artá, nach dem gelben von Binisalem der beste der Insel; er ist schwarz mit weissen Adern, man benutzt ihn gewöhnlich für Grabdenkmäler. In Deyá findet man auch in ziemlicher Menge einen schwarzen, weiss geäderten Marmor, in Son Net einen schwarzen, der aber etwas in's Bleigraue schillert. In Puigpvent findet man röthlichen Marmor, in Bunola gräulichen mit weissen Adern, in Manacor lichteröthlichen mit weissen und schwarzen Adern oder kleinen, weissen Flecken, aber auch einen dunkelrothen in der Mola de Son Brondo; auch die verschiedenfarbigen Marmorarten in Campanet, Bañalbufar, Felanitx, Llummayor und anderen Orten stehen in gutem Rufe. Ziemlich häufig verwendet man zur Bekleidung von Altären, Kaminen etc. den Kalkspath-Alabaster, den man aus den Tropfsteinhöhlen von Artá und Pollenza bezieht, und zu demselben Zwecke wurden auch die schönen Stalaktiten dieser Höhle häufig verarbeitet. An vielen Plätzen finden sich solche Tropfstein-Durchsickerungen zwischen zwei Felsen, die sich in ziemlich grossen Platten ablösen und auch gut zu Tischplatten etc. verarbeiten lassen. Ich habe davon mehrere in Miramar gewonnen. In Canet sind aus der dortigen Höhle viele Stücke zu Ornamenten an Treppen und in Zimmern benutzt worden. Gewöhnlich ist dieser Tropfstein durchsichtig, gelblich mit honigfarbigen Adern; er lässt sich gut poliren, bricht aber leicht. Den schönsten Alabaster bezieht man aus Valldemosa, Bañalbufar, Estallenchs, Calviá, Artá, Llummayor und Selva. Eine schöne Abart von gelblich-weisser Farbe findet man bei Cap blanch am Eingang der Bucht von Palma.

Im Allgemeinen nimmt man jedoch, da die einheimischen Marmorarten keine glänzende Färbung haben, zu fremden Sorten seine Zuflucht, sobald es sich um werthvollere Monumente handelt.

Als die wichtigeren aus mallorquinischen Marmororten angefertigten Gegenstände mögen erwähnt werden die Altäre der Kirchen von Alaró und Binisalem, dann in Palma jene der Kirche von S^a Antonio de Viana, die Altäre in der Kapelle von S^a Nicolas de Tolentino und in der Kirche des Socorro, das Grabmal des Don Juan Despuig aus der Familie des Conde de Montenegro in der Kirche S^{ta} Catarina de Sena und die Kapelle des Beato Alonso Rodriguez in der Kirche Montesion, wo namentlich viel Alabaster von Mallorca, jedoch vielfach mit italienischem Marmor vermischt, in Anwendung kommt. Was nun die zweite Sorte von Bausteinen und die verschiedenen Kalkmergelarten betrifft, so ist die Ausbeutung derselben eine bedeutende. Die Quadersteine, welche wegen ihrer Menge und Leichtigkeit der Bearbeitung ein vorzügliches Baumaterial liefern, werden in den feinkörnigen compacteren (Pedra de Santagny) und in den grobkörnigen, mehr oder minder weicheren, den man mit dem Namen Marés bezeichnet, unterschieden. Der erstere wird in Cala Longa im Distrikt von Felanitx gebrochen, ist von milchweisser Farbe und dabei sehr homogen und feinkörnig. Die Leichtigkeit seiner Bearbeitung, verbunden mit Festigkeit, machen diesen Stein zu einem vorzüglichem Material für die Ausarbeitung von Skulpturen und architektonischen Details. Die Steinbrüche von Santagny liefern einen etwas geringer feinkörnigen Stein. Von den schönsten aus diesem Steine gefertigten Bauten ist die Lonja zu erwähnen; auch in Barcelona benutzt man ihn zum Bau von Gebäuden. Die Steinbrüche von Aguila im Distrikte Llummayor, in Muro und Manacor liefern ähnliche Steine, die zu Bausteinen sich trefflich eignen.

Von den härteren Marés-Sorten bezieht man die besten aus den Brüchen der Fon Santa in den Taulera, woher auch die Steine für die Vorderseite der Domkirche in Palma bezogen wurden. Auch unterirdisch sind die Brüche so ausgebeutet worden, dass sie grosse Gänge bilden. Im Jahre 1870, zur Zeit des gelben Fiebers, konnte man dort auf Anordnung der Municipalität eine Menge Leute, die ungesunde Wohnungen hatten, unterbringen.

Die anderen Marés-Arten haben verschiedenartige Härten, aber gewöhnlich weniger Gleichmässigkeit. Die Steine der Brüche von S'Arbosá, Inca und Campanet werden für den Bahnbau hauptsächlich verwendet. Unter die berühmten Marésbrüche gehören jene von Galdent im Distrikte Llummayor. Der Stein ist hart, grobkörnig, aber gleichmässig und compact, von röthlicher Farbe und fähig, gefasst zu werden. In Palma verwendet man gewöhnlich zum Bauen den Marés des Coll d'en Rabasa, von schlechtem Aussehen und ungleicher Struktur, der jedoch sehr widerstandsfähig ist. Man bedient sich zu gleichem Zwecke des Marés der Brüche, welche sich an der Küste zwischen Torrent dels Jueus in der Bucht von Palma und den Salinen von Campos befinden.

Diese Quadern werden durch Llauts nach Palma gebracht und am Fusse der Muralla abgeladen, von wo sie nach den betreffenden Bauplätzen verfrachtet werden, und es ist erstaunlich, mit welcher fabelhafter Raschheit grosse und solide Häuser hergestellt werden. Durch ihre Grösse wird zugleich die Breite der Wand gebildet. Marés finden sich aber nicht blos an den vorerwähnten Stellen, sondern mehr oder minder an der ganzen Küste am Meeresufer, mit Ausnahme der Nordküste, wo er fast gänzlich fehlt.

Noch bleibt zu erwähnen der in der Bucht von Porto Pi gewonnene mergelige Kalkstein, der für den Hafenaufbau in Palma benutzt wird, ferner ein Silexstein, den man am Puig de Randa bricht, ein quarziger Stein in Valldemosa und ein harter, dauerhafter Schleifstein aus Puigpuñent von röthlicher Farbe. Man trifft in einigen Gegenden für die Glasbereitung verwendbaren quarzigen Sand, den man Savell nennt. An vielen Stellen der Insel giebt es bedeutende Brüche von Gyps (Guix), der auf Mallorca massenhaft zum Anwerfen der Häuser, sowie zum Verbinden der Marés-Platten, bei Scheidewänden und zur Bereitung von Fussböden Anwendung findet. Von den wichtigsten Brüchen müssen wir vor allen jene von Bendinat erwähnen, welche den meisten Gyps für die Bauten der Stadt Palma liefern, dann jene von S^{ta} Ponsa und Can Llanas, alle im Distrikte von Calviá. Weiter zählt man zu den bedeutenderen die in der Gegend von Andraitx, Bañalbufar, Selva, S^a Quint und Genova im Distrikte Palma. Valldemosa und Soller haben noch ausgiebige

Brüche, und ich selbst besitze grosse Lager am Meeresufer unterhalb Miramar. Es giebt in vielen Ortschaften der Insel Gypsbrennöfen und Blutmühlen (Molinos de Sangre) zum Zermahlen des Gypses.

Kalk ist in Menge vorhanden, man brennt ihn auf dem Lande an den Stellen selbst, wo er in grösserer Menge vorkommt und gleichzeitig Holz zum Brennen vorhanden ist. Es ist Sitte, dass, wenn man einen Wald fällt oder lichtet, ein roh gemauerter Kalkofen von leicht konischer Gestalt, mit Thüröffnung unten und oben und mit Erde zugedeckt, errichtet wird, um dieses Brennmaterial, dessen Transport sich kaum verlohnt, gleich zu verwenden. Viele Waldungen haben Kalköfen, von denen manche in vielen Jahren nur einmal, andere alljährlich benutzt werden. Es giebt bei Selva auch Kalköfen, die fortwährend Kalk brennen, mithin als Kalkfabriken angesehen werden können.



Am Ende der Coua Negra.

In der Nähe von Buñola gräbt man hydraulischen Kalk, welcher einen guten Ersatz für Portland-Cement bietet, wenn er auch nicht so vorzüglich wie dieser ist.

Es giebt auf Mallorca an vielen Plätzen Mineralien, die man mit Vortheil ausbeuten könnte, wenn sie in grossen Massen oder Gängen auftreten würden, aber bisher sind dieselben nur in kleinen Lagern aufgefunden worden und von zu untergeordneter Sorte, um daraus Gewinn schlagen zu können.

Allgemein vorkommende Mineralien sind die Braunkohle, das Blei und Bleisulfid, manchmal etwas Silber enthaltend, das Carbonat oder Oxyd von Kupfer und Peroxyd von Eisen und häufig Eisen- und Kupferpyrite.

Was vor Allem die Braunkohle anbelangt, so wird sie namentlich in der Gegend von Bini-

salem und Selva gefunden, wo sie auch bisher mit wenig Vortheil bergmännisch ausgebeutet wurde. Gegenwärtig stehen blos die folgenden Kohlenbergwerke in Betrieb: 1 in Binisalem, 3 in Selva, 2 in Alaró und 1 in Puigpuñent. Die Braunkohle hat eine ziemlich homogene Structur, ist aber mit Eisenpyrit untermischt, und man verwendet sie in Eisenwerken und anderen industriellen Anstalten mit Dampfmaschinenbetrieb. Man braucht aber zu derselben Arbeitsleistung fast das doppelte Quantum der englischen Kohle.

Die in Betrieb stehenden Bleiwerke sind: La Virgen del Amparo in Buñola, S^a José in Marratxi und S^a Mateo in Andraitx. Kupfercarbonat findet man stets nur in kleinen Mengen und Gängen, am meisten noch an den Abhängen des Puig Mayor und vor Allem in Soller. Die bisherigen Versuche zur Kupfergewinnung haben noch keinen Erfolg gehabt. Auch Kupfersulfid findet man in kleinen Adern.

Eisen giebt es in noch grösserer Menge als das Kupfer, in vielen Gegenden, namentlich in Selva, in der Gestalt von Oxyd, Peroxyd und Limonit. Die Versuche zur Gewinnung und Schmelzung waren indessen von schlechtem Erfolge, sind aber auch nicht von tüchtigen Ingenieuren geleitet worden.

Das Gesamteinkommen für die Regierung aus sämmtlichen 11 im Jahre 1873 bestehenden Bergwerken betrug 827,95 Pesetas, woraus man sich ein Bild von der geringen Bedeutung der bergmännischen Ausbeutung Mallorca's machen kann.

Wir wollen nun von der Salzgewinnung sprechen. Das Salz, das auf Mallorca bereits seit Jahrhunderten abgebaut wird, stammt aus den Salinen von Santagny, welche eine Bodenoberfläche von 55,40 ha umfassen; der producirende Theil besteht jedoch lediglich in 9 Becken von verschiedener Grösse. Das Salz bildet sich in den Becken durch den während des Winters fallenden Regen, welcher an Luft und Sonne nach und nach verdunstet. Wenn die Regengüsse fehlen, so nimmt man Zuflucht zum Meerwasser, das man in das Becken mittelst eines Kanals (Acequia), der die Becken mit dem Meere in Verbindung setzt, eintreten lässt. Dieser Kanal ist an den Seiten mit Schleusen versehen, welche beliebig geschlossen werden können. Man sammelt das Salz, wie begreiflich, im Sommer, und der grössere oder geringere Ertrag steht so ziemlich im Verhältniss mit der Grösse der Hitze. Das Salz wird mittelst Hacken gebrochen und dann mit Schaufeln in grosse Haufen geworfen. Gewöhnlich beträgt der Gesamtsalzertrag der Salinen von Santagny 30000 Quintals (1221000 kg). Es giebt in den Salinen eine Mühle zum Salzmahlen, das dann am Orte selbst verkauft wird. Die Salinen von Santagny sind verpachtet und werfen dem Marquez del Palmer 12000 Reales (etwas über 3000 Frcs.) jährlich ab.

Unweit dieser Salinen, im Distrikte von Campos, giebt es noch, ganz nahe beim Salobrar, andere Salinen von geringerer Wichtigkeit, welche nur drei Becken, deren Boden salziger Natur ist, enthalten, aber in keinem Zusammenhange mit dem Meere stehen.

Ausser dem Salinensalz sammeln die Bauern auch zum Hausbedarf das sogenannte Sal de Cocó, ein in natürlicher Weise verdunstetes Meerwasser, welches die Brandung an das Ufer brachte.

Industrie und Handel.

Wir wollen in Nachstehendem der Verarbeitung der Rohproducte, und zwar zuerst der Mahlindustrie unsere Aufmerksamkeit zuwenden. Es giebt verschiedene Sorten von Mühlen. Erstens die Windmühlen, die man zum Getreidemahlen und Wasserheben verwendet; zweitens die Wassermühlen, zum Mahlen des Getreides und des spanischen Pfeffers; drittens die Thier- oder Blutmühlen auf den Besitzungen zum Mahlen des Getreides, des Gypses, der Eichen- und Kiefernrinten und zum Pressen des Oels. Schliesslich Dampfmühlen in Palma, Inca und Manacor zum Getreidemahlen.

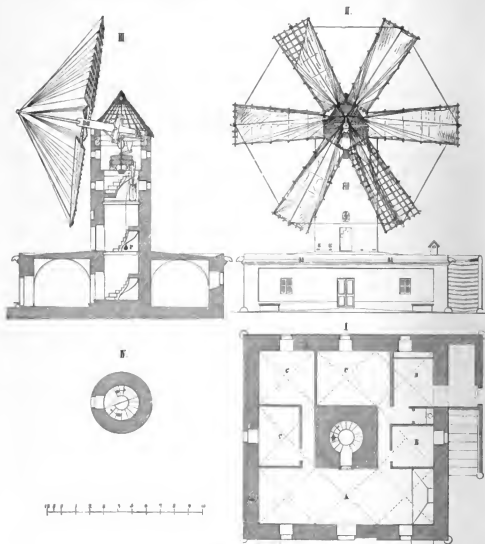
Bis jetzt sind die Windmühlen die gebräuchlichsten und gleichsam ein Characteristicum der Landschaft in der Ebene; im gebirgigen Theil sind sie meist durch Wassermühlen ersetzt. Die Windmühlen sind gewöhnlich auf der Terrasse eines kleinen, blendend weiss angestrichenen Hauses errichtet, um offenbar dem Winde bessere Angriffspunkte zu bieten. Sie haben meistens sechs Flügel, mit gereiften Segeln, wenn ein starker Wind weht, und sind geschlossen, wenn die Mühle nicht arbeiten soll. Ausser diesen giebt es noch eine modernisirte Art mit acht Flügeln, die dreieckig sind und zwei Schaufeln haben, welche dazu dienen, den Wind zu theilen. Die Windmühlen arbeiten das ganze Jahr Tag und Nacht hindurch einschliesslich der Sonn- und Feiertage, und die mittlere tägliche Arbeit lässt sich auf 4–6 Cuarteras (280–422 l) angeben, eine Ziffer, die man mittelst Division des gemahlten Getreides durch die Jahrestage erhält. Man behauptet, dass man mit einem starken gleichmässigen Winde in 12 Stunden 50 Cuarteras (3517 l) mahlen kann, mit einem leichten Winde dagegen nur 12.

Wassermühlen (Molins d' Aygo) giebt es verhältnissmässig nur wenige, und zwar, wie befreiflich, blos im gebirgigen Theil; viele derselben sind sehr alt; man behauptet, dass einige in der Umgebung von Palma vorhandene noch aus der maurischen Zeit stammen. Sie weisen eine hohe wandartige Wasserleitung auf, innerhalb welcher das Wasser auf das Turbinenrad stürzt. Die Wassermühlen dienen meist zum Mahlen des Getreides; einzelne mahlen spanischen Pfeffer; in Esporlas giebt es solche zur Papierfabrikation. Die Wassermühlen mahlen gewöhnlich zwei Cuarteras (14068 l) pro Stunde, wenn man den grossen Cup, und die Hälfte davon, wenn man den kleinen Cup verwendet. Man nennt Cup den Wasserbehälter, wo man das Wasser ansammeln lässt, damit es mit mehr Kraft durch seinen Fall das Rad in Bewegung setze. Manche Wassermühlen werden direkt durch strömende Gebirgswässer getrieben, andere sind auf Sammelbecken (Sefareix) angewiesen; diese können dann nicht immer thätig sein. Es sind auf der ganzen Insel zusammen 556 Wind- und 110 Wassermühlen in Betrieb.

Die Dreh- oder Blutmühlen, von Eseln oder Maulthierern getrieben, arbeiten sehr langsam und nur für den Hausbedarf. Von der Menge derselben kann man sich eine Vorstellung machen, wenn man bedenkt, dass kaum eine grössere Besetzung vorhanden ist, namentlich in der Ebene, wo nicht eine solche Drehmühle vorhanden wäre.

Lohemühlen zum Mahlen der Baumrinde giebt es ca. 24 allein in Palma und an Orten, wo Gerbereien sind; es giebt auch einige in Inca und Manacor und einige in Esporlas, wiewohl in letzterer Ortschaft keine Gerberei besteht.

Die zum Gypskerleinern verwendeten Blutmühlen mahlen Tag und Nacht, indem man mit den Thieren alle vier Stunden wechselt.



Mallorquinische Windmühle.

Dampfmehlmühlen giebt es sechs auf Mallorca, von denen drei in Palma, worunter eine mit einer 15—20 pferdigen Dampfmaschine, welche vier Mühlesteine treibt, sich befinden.

Von Backöfen unterscheidet man öffentliche und Privatbacköfen. Unter den ersteren verstehen wir die, in welchen man in der Stadt und den Ortschaften Brod und Bäckereien etc. (Essai-

madras, Biscuit) für das Publicum bereitet, sowohl solches, was man selbst verzehrt, oder solches, welches die Bäcker verkaufen. Privatbacköfen befinden sich in allen Besitzungen zum Hausgebrauch und sind oft in der Eingangshalle oder an der Seite der Küche, manchmal in einem kleinen Vorbau, untergebracht. Der Bau der Backöfen ist sehr einfach, meist sind sie aus Ziegeln gebaut und weiss getüncht; sie werden mit Reisig, das in grosse Büschel zusammengebunden ist, geheizt. Bei den Bauern nimmt der Gebrauch der öffentlichen Backöfen, wohin sie ihr geknetetes Brod zum Backen



Es Molí d' alt d' Aufabis.

bringen, immer mehr überhand, und sie gewöhnen sich immer mehr an die Annehmlichkeit, welche das täglich frische Brod gewährt.

Die Fabrikindustrie steht auf Mallorca nicht auf derselben Stufe, wie die Agricultur, doch sind stetige Fortschritte bemerkbar.

Die Thonwaarenfabrikation spielt eine ziemlich wichtige Rolle. Ausser mehreren Ziegeleien, die auch Hohlziegel und die kleinen viereckigen Ziegel zum Pflastern der Zimmer, sowie die grossen Ziegelplatten zum Setzen zwischen einen Balken und den anderen für die Sturzböden (namentlich

in Manacor üblich), Treppenstufen etc. verfertigt werden, giebt es zahlreiche Töpfereien (Jerrerias), wo man allerhand Krüge, Töpfe und Teller fabricirt, die unser Holzschnitt in den Hauptformen vor Augen führt. Die Glasur ist stets braun oder grau. Der Thon, den man in Palma braucht, kommt aus den Besitzungen von S^{ra} Eulalia, Son Sureda und Son Muntaner in der Umgebung der Stadt. Die Töpfereien in anderen Gegenden der Insel beziehen die Lehmerde aus den ihnen benachbarten Punkten. In den feineren Töpferwaaren stehen Manacor und Felanitx obenan. In Manacor werden auch Statuen, Doggen, Vasen, Blumentöpfe etc. und nette Krüge mit vertieften Zierathen ohne Farbe fabricirt. Die Krüge von Felanitx zeichnen sich durch zierliche, bisweilen antike Form



Mallorquinische Thonwaren.

aus, sind oft durchbrochen, mit Muscheln und Vögelchen belegt und dienen als Zierde, andere zum Gebrauch bestimmte sind mit Zierathen aller Art, bisweilen roth- und blaufarbig, eingelassen.

Vor einigen Jahrzehnten bestand in Palma eine Fayencefabrik, welche Tafelservicewaaren anfertigte, die man in manchen Häusern noch oft antrifft. Die Tradition spricht von einer alten Erdwaarenfabrikation auf der Insel, wie denn auch der Name Majolica von Mallorca stammen soll, und es hat sich auf der Insel der Glaube erhalten, dass derartige Fabriken in der Nähe von Inca standen. Thatsächlich findet man in vielen alten Häusern schöne hispano-maurische Erdwaaren mit kupfernen Glanzverzierungen auf gelblichem Grunde, von denen ich auf Miramar mir eine ziemlich reiche Anzahl verschaffen konnte. Man findet deren zwei Sorten: eine von größerem Steingut und roherer Zeichnung, meist tiefe rundliche Becken mit einem Vogel oder Löwen in der Mitte, sicherlich neueren Ursprungs, und ältere von feinerem Steingut mit sorgfältigen Zeichnungen, manchmal mit blasserthem Metallglanz und blauen und kupferrothen Zierathen. Es giebt davon aller-

hand Gegenstände: grosse Becken mit Zeichnung von Nelkenblüthe und Blattwerk (Ribells de sangrá Peus genannt, da sie die Barbieri zum Aderlass an den Füssen benutzen), rundliche Waschbecken, Teller mit Löwen, selten mit Figuren verziert, ferner kleinere Näpfcchen, Krüge und Kannen, alle sind ohne Marken. Manche glauben, dass sie von dem spanischen Festlande stammen. Ebenso findet man prächtige Stücke verschiedener Steingutsachen in blauweisser Zeichnung, welche wohl italienischen Ursprungs sind, da sie die Marken von Savona, Genua und Neapel tragen.

In Palma giebt es drei Glasfabriken; jede derselben hat nur einen Ofen. Hier wird nur geblasenes Glas gewöhnlicher Sorte fabricirt, namentlich gewöhnliche Flaschen und höhere mit dünn verengtem, in eine Art Becherchen endigenden Halse, Dame-jeannen, mallorquinisch Barrals, die man mit Weiden- oder Spartflechtwerk überzieht und mit einem geflochtenen Griff versieht. Sie dienen zum Brantwein- und Oel-Export. Recht nett sind leicht abgeplattete Flaschen für



Krüge mit vertieften Zierrathen.

den Anisat von S^{ta} Maria, die sehr zierlich mit feinem, manchmal stückweise roth und blau gefärbtem Weidengeflecht überzogen werden. Alles mallorquinische Glas ist aber von sehr gewöhnlicher Art, dünn, ungleich geblasen und sehr brüchig. Man benutzt zur Bereitung desselben die Kieselerde (Sivell), die man aus dem Distrikte Bañalbufar bezieht; die Soda erhält man von den canarischen Inseln und der spanischen Mittelmeerküste.

Instrumenten- und Uhrenfabrikation giebt es auf Mallorca nicht, man beschränkt sich lediglich auf den Verkauf und die Reparatur französischer und Schweizer Uhren.

Eine gewisse Entwicklung zeigen aber Juwelierarbeiten: es werden ganz hübsche Emails verfertigt. Silber wird ebenfalls viel verarbeitet.

Metallgiessereien für Eisen, Messing und Bronze, die man hier Talleres de Fundicion nennt, wiewohl sie auch nebenbei Metalle schmieden, giebt es in Palma drei mit Dampftrieb, welche Oelpressen, Pflüge, Ackerbaugeräthe, Oefen, Dampfmaschinen und Schmiedearbeiten liefern. Messer werden in verschiedenen Ortschaften verfertigt, in Llummayor namentlich lange Tisch- und Küchen-

messer, und in Alaró krumme Messer zum Stutzen der Bäume, deren Griffe mit Messingnägeln geschmückt zu sein pflegen; sie sind fest, aber roh gearbeitet und schneiden gut.

Seit einiger Zeit besteht in Palma auch eine Nagelfabrik; sie beschäftigt aber nur einige Arbeiter. In Palma giebt es 49, in den übrigen Ortschaften der Insel 141 Schmiede- und Schlosserwerkstätten (Herrerros und Cerrageros). Sie beschäftigen zusammen 750 Arbeiter, die Werkstätten der Kesselschmiede etwa 30 Arbeiter; ausserdem giebt es Lampen-, Messing- und Bronze-Utensilien-Arbeiter, und in Blechwaaren arbeiten etwa 80 Arbeiter. Zündhölzchenfabriken bestehen auf Mallorca vier, nämlich eine in Llummayor, das ist die wichtigste, die gewöhnlich 35 Arbeiter beschäftigt, und drei andere, kleinere, in der Umgegend von Palma.



Alte Steingutwaaren.

Gasfabriken giebt es nur eine, und zwar in Palma beim Molinar de Levante, die in den Händen einer Actien-Gesellschaft ist, welche den Privaten das Gas um zwei Reales (0,40 Fracs.) das Kubikmeter liefert und mit dem Ayuntamiento einen Vertrag für die Beleuchtung der Stadt abgeschlossen hat. Die Fabrik hat zwei Gasöfen-Batterien; die erste enthält vier Gasöfen mit fünf Retorten und die zweite zwei Gasöfen mit vier Retorten. Die Gasproduction während eines Jahres beträgt durchschnittlich 386,180 Kubikmeter. Stärkefabriken giebt es die Mehrzahl in der Umgegend von Palma, drei davon in Inca. Ein guter Theil der Stärke wird auf der Insel selbst verbraucht; man führt solche aber auch nach Cuba und Puerto Rico aus.

Die Fadennudeln- und Suppentiegwaaren-Fabriken sind zahlreicher und wichtiger, als die Stärkefabriken; es giebt deren 17 in Palma, drei in Inca und eine in Manacor. Ein guter Theil

für Suppen auf der Insel verbraucht, man führt aber auch eine bedeutende Menge nach Amerika und dem spanischen Festlande aus.

Chocoladefabriken giebt es in Palma drei und eine in Soller, die alle mittelst Maschinen, die durch Maulthiere getrieben werden, arbeiten und täglich 40—50 kg liefern; ausserdem giebt es noch Chocolatés, welche die Chocolate mit der Hand ohne Maschine bereiten. Die Chocolate Mallorca's genießt einen guten Ruf in Spanien, namentlich ist dieselbe zum Kochen vortrefflich und selbst durch die feinsten französischen und schweizerischen Choccoladen in dieser Beziehung unübertroffen. Die meiste wird auf der Insel selbst verbraucht, die übrige wird nach Ibiza und manchmal auch nach dem spanischen Continente ausgeführt.

Ein Industriezweig, welcher in neuerer Zeit eine grössere Wichtigkeit erlangte, ist die



Alte Fayenceschüsseln.

Fabrikation von Seife, und zwar von weicher und harter. Im Ganzen giebt es 37 Seifenfabriken auf der Insel, wobei Andraitx, sowohl was Zahl wie auch Wichtigkeit derselben betrifft, vorangeht. Zur Seifenfabrikation verwendet man Oel von Mallorca und von der spanischen Südküste, und Soda aus Cartagena und Malaga. Ein kleiner Theil der auf Mallorca fabricirten Seife wird auf der Insel verbraucht, die meiste wird nach Amerika und nach dem südlichen Spanien verfrachtet. Im Durchschnitt werden jährlich 3693 300 kg nach Spanien geliefert, von wo der grösste Theil wieder nach Amerika ausgeführt wird; 30 018 kg gingen nach Europa und Afrika und 1 502 772 kg direkt nach Amerika.

Die Bereitung von Conserven und Liqueurs hat in Palma eine grosse Bedeutung, weit mehr aber durch die Menge und den Werth ihrer Producte, als durch die Zahl der Fabriken, deren es blos sechs giebt und zwar alle innerhalb Palma. Man bereitet flüssige Confitüren, Obst und allerhand Speisen in Conserven, in Essig eingelegte Sachen, raffiniertes Oel und verschiedene Liqueurs.

Eine einzige, und zwar die bedeutendere Fabrik bereitet in einem Jahr 10 000 Arrobas (etwas über 100 000 kg) von verschiedenen Producten, die etwa 20 000 Kisten füllen. Die Mehrzahl der Producte dieser Fabriken wird nach Amerika (Cuba, Puerto Rico) und dem spanischen Festlande, manchmal auch nach den Philippinen ausgeführt.

In Palma bestehen auch einige speciell mit der Fabrikation von Branntwein beschäftigte Etablissements, ausserdem giebt es Fabriken in Binisalem, Felanitx, Petra, Porreras, S^{ta} Eugenia, Sansellas und S^{ta} Maria. Viele Alambics, die in Privathäusern arbeiten, sind von geringer Bedeutung. Der mallorquinische Branntwein, namentlich der Aquarente anisado, ist in Spanien und Amerika sehr geschätzt und wird dahin in grosser Menge ausgeführt. Die beste Anisette ist jene von Felanitx und S^{ta} Maria, namentlich eine stärkere Sorte, die man Anisat doble (Doppel-Anisette) nennt. Der Anisette, die die Bauern in den Hostals trinken, wird eine Frucht, Punsí genannt, zugesetzt. Eine Fabrik in Palma liefert erfrischende Getränke, Limonaden, Gazeusen und Bier.



Alte Payenceschüsseln.

Diese Getränke werden in kleinen Glasflaschen verkauft; man bereitet deren täglich 2000 während des Sommers und 100 im Winter. Es giebt 13 kleine Fabriken in Palma für Confiterie- und Wachswaren, sowie zwei für Mandelöl mit Mühlen und Pressen.

Eine wichtige Industrie ist die Gerberei. Man zählt auf Mallorca 56 Fabriken für die Bearbeitung aller Sorten Leder und bezieht die Häute aus Amerika, Indien und anderen Gegenden. Man benutzt auch die Häute, die das Vieh der Insel liefert. Diese sind jedoch im Verhältniss zu den anderen in geringer Menge vorhanden. Die Gerbstoffe, Eichen- und Kiefernrinde, liefert die Insel. Ein grosser Theil des gegerbten Leders wird nach dem spanischen Festland, den Canarischen Inseln, Menorca und Cuba ausgeführt. Gegenwärtig bereitet man wenig Basana, denn die meisten Schafhäute werden nach Barcelona exportirt.

Die Haut von Robben, welche manchmal an der Küste gefangen werden, wird zur Anfertigung von kleinen Tabaksbeuteln für die Bauern verwendet. Einer der auf Mallorca entwickeltesten Industriezweige, die namentlich in Palma eine grössere Bedeutung erlangt haben, ist die Bereitung

von Schuhen. Man zählt in Palma und Umgegend wenigstens 88 Schuhmacherwerkstätten, von denen eine grosse Zahl als förmliche Fabriken betrachtet werden können, da manche derselben 80—100 Arbeiter und Arbeiterinnen beschäftigen. Kleine Schuhmacherwerkstätten findet man in den Ortschaften; viele haben nur einen Lehrling, aber es giebt auch über 50, die mehrere Arbeiter beschäftigen und deren Werkstätten als kleine Fabriken angesehen werden können. Diese Anstalten liefern aber nicht blos den Bewohnern der Insel die Fussbekleidung, sondern ein grosser Theil ihrer Production wird namentlich nach dem spanischen Amerika ausgeführt. Die mallorquinischen Schuhe sind dauerhaft gearbeitet und entbehren nicht der Zierlichkeit, da die Leute der Insel darauf halten, einen hübschen Fuss zu zeigen.

Es giebt ferner Werkstätten für die Bereitung und Ausbesserung der Geschirre sowie Schneidergeschäfte, die zusammen 200 Arbeiter beschäftigen; ferner Segelfabriken und in Palma allein 17 kleine Filzhutfabriken.



Rohe Palmitosachen.

Papier wird nur in zwei Fabriken hergestellt; die eine liegt im Distrikt von Esporlas, die andere in Puigpuñent; letztere ist von geringer Wichtigkeit. In diesen Fabriken wird lediglich grobes Packpapier (Papel de Estraza) fabricirt und hauptsächlich für den Bedarf der Insel gearbeitet.

Buchbinder giebt es in Palma zwei und Buchdruckereien fünf, die etwa 30 Arbeiter beschäftigen; ferner einige Photographen, Marmoristen, Stein- und Holzsculpteure.

Die Werkstätten, die sich auf Mallorca mit der Fabrikation von Fässern (Piperia) beschäftigen, haben jede nur eine kleine Anzahl Arbeiter. Es giebt deren 13 in Palma und einige andere in den bedeutenderen Ortschaften. Mit der Verfertigung von Holzsätteln beschäftigen sich zwölf Werkstätten in Palma und drei mit der Construction von Koffern.

Fuhrwerksfabriken, von denen einige auch Wagen construiren, giebt es in Palma 19 und in ganz Mallorca ungefähr 30.

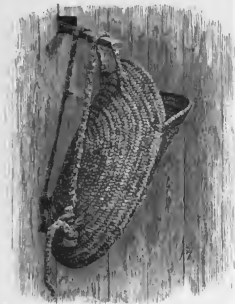
Die Anzahl von Tischler-Werkstätten (Carpinterias) ist in Palma und verhältnissmässig auch in den Ortschaften ziemlich gross. Für gemeine Möbel wird die Pappel, für feinere das Mahagoni (Cajoba) und namentlich die schlechtere Sorte Xicarandana benutzt. Es ist fast nur in den Werk-

stätten der Stadt Gebrauch, dass man Möbel von feineren Holzsorten herstellt, und die reicheren Bauern kommen in die Stadt, um die besseren Möbelstücke zu Hochzeiten zu kaufen. Auf dem Lande bearbeitet man das einheimische Holz für Zimmerwerk und gewöhnliche Möbel. Tischlereien gibt es in Palma und Umgebung 127; die wichtigsten beschäftigen etwa 15–20 Arbeiter und darüber; die in den Ortschaften bestehenden sind kleine Werkstätten. Einige der Tischlereien Palma's haben einen gemischten Charakter und können theilweise als Ebenistereien angesehen werden. Mehrere Werkstätten in Palma können als Fabriken betrachtet werden, da sie sehr leistungsfähig sind. Eine grössere Anzahl Arbeiter findet hier Beschäftigung.

Drechsler giebt es mehrere, die namentlich für Möbelstücke Theile ausarbeiten; Stuhlarbeiterwerkstätten liefern Stühle gröberer Sorte; Stöcke aus Palmwedeln, oben mit einem Stück Elfenbein oder gedreht, werden vielfach angefertigt. In einigen Ortschaften macht man hölzerne Löffel und Gabeln aus Buchsbaum und anderem Holz. In

Palma giebt es eine Dampfsäge, die einzige dieser Art auf der Insel, mit zwei Dampfmaschinen von ungefähr 8 Pferdekraften; man benutzt dieselbe zum Sägen von Mahagoni, Jacaranda, Nussbaum und allerhand von der Tischlerei benutzte Hölzer und zum Sägen des gewöhnlichen Holzes, um daraus Bretter und Balken anzufertigen.

Unter allen auf Mallorca bestehenden Fabriken sind die wichtigsten und zahlreichsten zugleich diejenigen, welche die grösste Anzahl Arbeiter beschäftigen, nämlich die Spinnereien und Webereien (Fabricas de Hilados y Tejidos), welche sich mit dem Spinnen und Bereiten der verschiedenen Stoffe aus Hanf, Lein, Baumwolle, Wolle und Seide befassen. Unter den 39 Fabriken dieser Art in Palma sind 20 grössere, welche grösstentheils Dampfmaschinenbetrieb haben, die andern benutzen nur einfache Webstühle (Telesos) und Drehhaspeln (Torns). Soller ist nach Palma der wichtigste Ort für Baumwoll- und Leinenfabrikation; ausserdem giebt es noch zwei von geringerer Ausdehnung im Distrikt von Establiments, zwei in Artá, eine in S^{ta} Maria und eine Spinnerei in Felanitx. Diese Fabriken beschäftigen durchschnittlich zusammen 1800 Arbeiter beiderlei Geschlechts. In allen Ortschaften giebt es Weber, die einen Stuhl im Hause haben und sich neben der Feld-



Buckelkorb aus La Puebla.

arbeit mit der Weberei beschäftigen. Rechnet man diese zu den Arbeitern, die in den Fabriken beschäftigt sind, so kann man die Zahl aller zusammen auf 3000 und die Zahl der Webstühle auf 2000 annehmen. Die charakteristischen und wichtigsten Stoffe sind jene, welche man Llista mallorquina nennt und aus Baumwolle oder Leinen oder beiden gemischt fabricirt, und die zur Verfertigung von Hemden und Kleidungsstücken verwendet werden. Auch allerhand Bett- und Tafelwäsche, namentlich schöne Servietten und Handtücher mit Fransen, werden gut und sehr dauerhaft fertiggestellt. Nach der Llista kommen die wollenen Bettdecken, deren Fabrikation in neuerer Zeit grosse Fortschritte gemacht hat. Ungefähr die Hälfte der ersteren und 80 Procent der letzteren werden ausgeführt. Die Producte der Spinnereien werden nur im Lande selbst verbraucht. Schön gezeichnete, rothe und blaue Bettdecken von Servera und Llummayor und die Flaggenstoffe, die man in Palma anfertigt, gehören zu den hervorragendsten Industriezweigen der Insel.

Hübsche Teppiche werden in Palma gemacht, ebenso Reps und verschiedene Wollen- und Seidenstoffe u. s. w. Eine Fabrik liefert baumwollene Segeltücher für Schiffe. Die Seidenstofffabri-

kation, früher von grosser Wichtigkeit, hat ganz aufgehört; man verfertigt nur noch seidene Bänder, welche ex voto bei Madonnenbildern aufgehängt werden.

In den Taufabriken (Fabricas de Cordeleria), deren es 30 in der Umgegend von Palma und zwei in Manacor giebt, verfertigt man Stricke von Hanf und Spartgras und Taue aus Abaca (*Musa textilis*, Manila), den man von den Philippinen, und aus Jute, die man aus Indien und Amerika bezieht. Die grösste Fabrik in Palma liefert täglich 6000—8000 kg fertige Taue, welche theilweise im Lande selbst verbraucht, theils in grossen Mengen exportirt werden. Die Mehrzahl der Tauwerkstätten hat nicht den Charakter von eigentlichen Fabriken; man arbeitet blos mit einem oder mehreren Rädern, die mit der Hand getrieben werden, und liefert den Bauern Hanf-, Carritx- und Spartstricke.

Die verschiedenen Flechtindustrien spielen eine bedeutende Rolle; die Flechtereie wird als Hausbeschäftigung in den Ortschaften, namentlich von den Weibern, in freien Stunden betrieben. In Capdepera, Andraitx, auch Pollenza und Alcudia beschäftigt sich fast Jeder damit. Zu Flechtarbeiten werden die Wedel der Fächerpalme (Garbayó), welche in ungeheuren Mengen an der Ost- und Westküste wächst, verwendet. Die Blätter werden im Sommer gesammelt, an der Sonne getrocknet und in kleinen Haufen zum Gebrauche aufbewahrt. Die Landbewohner flechten Stuhlsitze mit verschiedenartiger Zeichnung, Hüte, welche die Bauern der Ebene bei der Arbeit zu tragen pflegen, Bayasas, die doppelten Körbe, welche die aufgesattelten Saumthiere zu tragen pflegen, Cuales, Augendeckel für die Maulthiere, in Pollenza übliche Buckeikörbe und noch verschiedene Sorten von Körben für den Hausgebrauch. Zuweilen werden ganze Schiffsladungen davon nach Barcelona versendet.

Feinere geflochtene Sachen werden namentlich von den Sträflingen des Presidio von Palma verfertigt. In Pollenza besteht eine andere Hausindustrie, nämlich die Bereitung des Crí vegetal, womit man Matrazen-Polster etc. füllt.

Das Spartgras wird vielfach zum Flechten dauerhafter und zugleich biegsamer Gegenstände verwendet. Vor Allem sind die Sarrias zu erwähnen, die man quer über die Maulthiere legt, so dass zu beiden Seiten die Korben herabhängen. Man unterscheidet Sarrias femeteras zum Transport von Erde, Dünger etc., dann Sarrias de dur Covos zum Fortschaffen des Obstes, Arganells, deren Taschen die grossen Thonkrüge (*Jerras somerales*) aufnehmen, in welchen man Wasser auf Saumthieren transportirt, und die Sarrietas, die mit Feldfrüchten angefüllt, an der Deichsel eines Bauernwagens befestigt werden. Ausserdem werden Körbe mannigfacher Art Maulkörbe (Morrals) für Arbeitsthier, Siebe (Garbell) und Matten für Fussböden etc. daraus gefertigt.

Als Flechtmaterial verwendet man auch Bova (die Blätter der *Typha angustifolia*); die meisten Körbe für den landwirthschaftlichen und Hausbedarf werden aber aus Pfahlrohr, das man in dünne Streifen spaltet, geflochten. Dabei ist der obere Kranz, die Griffe und der Boden aus Trieben (*Verduchs*) vom Oelbaum- und Mastixstrauch. Diese Covos sind äusserst dauerhaft und dienen zum Transport von Lebensmitteln aller Art; kleinere sind die Covonets, in denen die Bäuerinnen ihre Nähereien und dergleichen Gegenstände aufbewahren. Sehr zahlreich sind auch die Paneras oder Paners, die mit einem bogenförmigen Henkel versehen sind und den Mägden zur Besorgung von Nahrungsmitteln auf dem Markte und anderer Gegenstände dienen. Manche sind ganz offen, andere auch mit einem Deckel versehen. Körbe und anderes Flechtwerk werden aber nicht blos aus Pfahlrohr, sondern auch, wie bei uns, aus Weiden (*Vimánera*) verfertigt, wozu man die gröberen Ruthen der Insel verwendet, die feineren aus Catalonien bezieht.

Ein klares Bild der Handelsbewegung Mallorca's im allgemeinen gewähren die Tabellen der verschiedenen Zollämter der Insel. Es ergibt sich, dass die Einfuhr aus dem Auslande von Europa, Afrika und Amerika, die spanischen Colonien mitgerechnet, im Mittel 29 501 484 Reales (7 763 548 Frcs.) jährlich beträgt und die Ausfuhr nach denselben Gegenden 33 406 111 Reales (8 791 080 Frcs.). Im Vergleich zu früher hat der Handel in den letzten zehn Jahren sehr zugenommen. Zur Entwicklung desselben und der Industrie hat die in Palma etablirt gewesene Handelsgesellschaft, der Banco Balear, viel beigetragen. Sie beschäftigte sich mit Escomptirung von

Zahlungen, mit Hergabe von Darlehen auf öffentliche Fonds, Ausfertigen und Handeln von Wechselbriefen auf spanische und fremde Plätze, mit dem Empfang von Depositen und der Führung von Contocurrenten zum grossen Nutzen des Landes und wurde 1870 nach Verordnung der Regierung, welche alle Privatbanken auflöste, mit der spanischen Bank (Banco Español de San Fernando) vereinigt, als dessen Filiale sie nunmehr erscheint.

Eine Institution ähnlicher Art, wie der Banco Balear, ist die Aktiengesellschaft Credito Balear; sie bezweckt die Hebung der Industrie und Agrikultur in grösserem Umfang. Ihre Geschäfte bestehen im Darlehensgeschäft an Regierung, Provinz und Stadtverwaltung, im Contocurrent, Kauf und Verkauf von Aktien und Bankpapieren, Uebernahme von gemeinnützigen Unternehmungen, Canalbauten, Hafenanlagen etc., in Uebernahme von Steuerverwaltungen, Ausstellung von Creditbriefen und über-



Feine Palmitosachen.

haupt von allen in das Bankfach einschlagenden Geschäften. Das Betriebskapital ist auf 5000000 Pesetas (5263 157,90 Frcs.) fixirt, in 10 000 Aktien, jede zu 500 Pesetas abgetheilt und in Serien vertheilt.

Eine andere, dem Handel nützliche Aktiengesellschaft, El Seguro Mallorquin, hat hauptsächlich zum Gegenstand See-Assecuranzen, befasst sich aber auch innerhalb gewisser Grenzen mit anderen Handelsgeschäften.

Assecuranz-Gesellschaften gegen Brand sind in Mallorca nicht etablirt; dies kommt daher, weil die Häuser fast lauter Steinbauten sind, so dass also nur wenig brennbares Material vorkommt. Es giebt jedoch Gesellschaften des Festlandes, die Agenten in Palma haben, die Zahl der assecurirten Gebäude ist indes nicht gross. Unter den Handelsgesellschaften sind auch die der Dampfschiffahrt, deren wir bereits bei der Schifffahrt gedacht, und jene der Eisenbahn, von der noch ausführlicher die Rede sein wird, zu erwähnen.

Strassen, Verkehrsmittel und Herbergen.

In Bezug auf Communication ist Mallorca sehr gut gestellt, vor Allem ist für Strassen reichlich gesorgt, so dass alle 48 Ortschaften der Insel, selbst die im hohen Gebirge gelegenen, Escorca ausgenommen, mit Palma durch gute Fahrstrassen verbunden sind. Es giebt zweierlei Arten von Fahrstrassen: Carreteras, Chausseen, deren Erbauung und Erhaltung auf Rechnung des Staates geht, und Caminos vecinales, Vicinalstrassen, deren Erbauung und Erhaltung von den Gemeinden mit Hilfe der Provinz getragen werden. Die Carreteras sind sehr gut angelegt und geebnet, von 7 und 6 m Breite und mit Wasserdurchlässen versehen. Die Distanzen sind in Kilometern angegeben, und Meilenzeiger (Leguas), aufrechtstehende Kalksteinblöcke, geben den Ort an, wohin die sich von der Chaussee abzweigenden Vicinalstrassen führen. Wo Quellen in der Nähe fliessen, sind zur Bequemlichkeit der Fuhrleute Viehtränken (Picas) angebracht, und diese sind gewissermaassen die natürlichen Haltestellen der Fuhrleute.

Die Chausseen werden trefflich unterhalten, eine Aufgabe, die durch das zum Strassenbau so geeignete Kalkmaterial sehr erleichtert wird. Es werden fortwährend durch die Peon Camineros, die für den guten Zustand der Chausseen sorgen, die kleinsten Schäden reparirt; bei grösseren Reparaturen wird mit grossen, von Mauthieren gezogenen Walzen geebnet, sodass es ein Vergnügen ist, auf frisch ausgebesserten Strassen zu fahren. Die Strassen von Mallorca, deren Kosten vom Staate getragen werden, sind folgende:

von Palma nach Alcudia,	
„ „ „ Soller, direkt,	
„ „ „ „ über Valldemosa und Deyá,	
„ „ „ Manacor,	
„ „ „ Andraitx,	
„ „ „ Porto Colom (Felanitx),	
„ Petra „ Pollenza,	
„ Algaida „ Santagny,	
„ Inca „ Manacor,	
„ Santagny „ Artá.	

Die Vicinalstrassen, die theils zu Ortschaften führen, theils diese unter einander verbinden, bilden ein weit ausgebreitetes Strassennetz. Es giebt Caminos vecinales erster Ordnung, die zu einem Markte oder Kanal, zur Hauptstadt oder zum Hauptorte eines Gerichts- oder Wahlbezirkes führen, und Caminos vecinales zweiter Ordnung, die nur eine oder mehrere Ortschaften interessiren und wenig besucht sind.

Die Maximalbreite der Caminos vecinales ist auf 18 Fuss, etwa 5,15 m, und minimal auf 16 Fuss festgesetzt; dieselben sind im Allgemeinen gut erhalten. Die Caminos vecinales erster Ordnung können auf die Unterstützung der Provinz rechnen, die zweiter Ordnung fallen ausschliesslich den betreffenden Gemeinden zur Last.

Die Gemeinden können sich mit Zustimmung der Regierung folgender Mittel bedienen: erstens der Ueberschüsse des Gemeindecinkommens, zweitens der persönlichen Arbeitsleistung

(Prestacion personal) in der Form einer gewissen Anzahl Arbeitstage, welche sechs nicht übersteigen darf, drittens einer Vicinalsteuer, viertens der ausserordentlichen Octros (Arbitrios), die sie für nöthig erachten. Die Prestacion personal wird auf Mallorca vorzugsweise angewendet und kann sowohl persönlich als in Stellvertretung und mit Geld ausgeglichen werden. Die Deputacion zahlt ausserdem das Gehalt der Directoren und Ueberwachungsbeamten.

Ausser den Fahrstrassen giebt es noch unzählige Reitwege, welche sich nach allen Richtungen, namentlich nach dem gebirgigen Theile, hinziehen; kein einsam stehendes Haus, keine Bergspitze, kein noch so abgeschlossenes Gebirgsthälchen entbehrt derselben. Einige der bedeutenderen Wege werden theilweise von den Gemeinden, theilweise von Privaten unterhalten. Die älteren sind roh gepflastert; die steilen Gebirgswege sind in Stufen (Rayas) eingetheilt, um den Gewässern, die sie sonst unpassirbar machen würden, Schranken zu setzen. Viele, die nur zu Wald- und Weidestrecken führen, sind aber blos Pfade, durch welche häufig die Saumthiere sich kaum durcharbeiten können. Auch in der Ebene sind viele Feldwege, und gehen diese über Bäche, so sind bei Anschwellung durch Regengüsse, damit Fussgänger jederzeit trockenen Fusses hinüberkommen können, in gewissen Distanzen oben flache Felsblöcke aufgestellt, Pedras pasadoras genannt. In Folge der guten Fahrwege spielen unter den Transportmitteln die Fuhrwerke eine grosse Rolle. Man unterscheidet Bauernwagen, Transport- und Personenwagen. Ersterer, deren sich die Bauern sowohl zu landwirthschaftlichen Verrichtungen, wie zum Reisen bedienen, heissen Carros de Parey (Zweigespannwagen), da sie mit zwei Maulthieren bespannt werden. Sie sind vorzüglich in der Ebene und in den grösseren Besitzungen üblich. Sie stellen die plumpeste Form von Wagen dar und bestehen aus einem schweren, im Verhältniss zur Länge ungewöhnlich breiten Holzgestell, welches nur auf zwei Rädern, die ehemals, statt Speichen zu haben, voll waren, ruht und nach vorn in einem von der Deichsel durchbohrten, gabelähnlichen Dreieck endigt. Auf der Deichsel liegt, reitend und von der Gabel begrenzt, die von uns bereits unter dem Spartflechtwerk beschriebene Sarieta, in die sich der Kutscher gern setzt oder legt, um einen bequemeren Ruhesitz zu haben. Diese Wagen sind nicht angestrichen, von blankem Holz, mit Ausnahme der Deichsel, welche blaue Farbe trägt und der an den Seiten angebrachten kreisförmigen Verzierungen, welche in den lebhaftesten Farben prangen. Wenn die Wagen angeschirrt sind, ruht die Deichsel auf einem Stabe, der von der unteren Seite der Deichsel herabgelassen wird, auf welcher er sonst während des Fahrens befestigt ist. Bedient man sich des Carros de Parey zum Reisen, so werden Strohsäcke, manchmal auch Matratzen, darein gelegt, um bequem darauf sitzen zu können. Zu diesem Zwecke werden sie regelmässig im Winter und an Feiertagen mit einer baumwollenen Decke (Envelada) überzogen und heissen dann Carros envelats. Für die hohen Festtage haben Manche noch eine vielfarbige Decke, Vanava genannt, in deren strohgelbem Grund allerlei Zickzack und sternartige Zeichnungen eingewebt sind. Diese Vanavas sind indessen nur noch selten zu sehen und kommen immer mehr ausser Gebrauch. Die Decke wird von hölzernen Reifen getragen, die durch drei Stangen verbunden sind, sodass die obere Wölbung nicht rund, sondern stumpfwinkelig ausfällt.

Die Bespannung für die zwei Maulthiere ist ziemlich dieselbe wie beim Pflug: dasselbe schwerfällige Joch, manchmal, namentlich in Felanitx, grün angestrichen, dasselbe Kummel, mit Schaffell oder dunklem Leder überzogen und stark mit Nägeln beschlagen, auch mit einer weichen Lederwulst zum Schutze gegen die hölzerne Collá versehen. Ganz kleine Scheuleder und ein weissledernes Stirnband mit rothen Quasten vervollständigen die aus Paumas bestehende, roth gewundene Zäumung, zu welcher für den täglichen Gebrauch Stricke aus Spart, für den Sonntag aber flache, aus Rosshaar und Hanf geflochtene Zügel (Sedene genannt) verwandt werden. Mittelst einer Nasenkette werden die Thiere gelenkt. Bei Feldarbeiten tragen sie häufig Maulkörbe (Morrals) aus Lederstreifen, Spartgras und Palmblättern und bisweilen aus Eisendraht. Trotz der höchst primitiven Attelage der Carros de Parey gehen doch die Thiere recht gut und ziehen mit unglaublicher Kraft in gestrecktem Trabe und unter heftigem Gerassel das plumpe Fuhrwerk; auch laufen sie ungeachtet ihres natürlichen Feuers sehr ruhig, weil sie durch das schwere Joch im Zaum gehalten werden. Da sie nicht durch Stränge nahe an die Deichsel gehalten werden, so kommt es gewöhnlich und namentlich ausnahmslos bei jungen, noch nicht gehörig eingefahrenen Thieren vor,

dass sie in schiefer Stellung ziehen, indem jedes Thier soweit als möglich mit dem Rumpfe sich nach auswärts zu neigen strebt. Da aber das Joch nicht nachgiebt, so sind sie gezwungen, die Füsse dergestalt nach innen zu kehren, dass man kaum begreift, wie sie überhaupt noch gehen können. Diese freie Stellung der Thiere hat aber auch ihre guten Seiten, da sie auf den unebensten Wegen und über alle Hindernisse hinweggehen können, ohne dadurch den Wagen zu verletzen, welcher auch wegen seiner grossen Breite nie Gefahr läuft, umzuwerfen. Im Allgemeinen sind die Carros de Parey aber ein die Thiere sehr anstrengendes, unzuweckmäsiges Fuhrwerk, und manche Bauern wenden an deren Stelle die üblichen Transportkarren auch für den Feldgebrauch an. Zum Transport schwerer Lasten, wie Steine, Mehl, Weizen, hat man grössere, niedrige, mit vier Vollrädern versehene Fuhrwerke, die durch ein Parey mit Joch wie die Bauernwagen gezogen werden und die man Carro matas nennt; sie kommen aber immer mehr ausser Gebrauch.



Bauernwagen im Sonntagsstaat.

Die mallorquinischen Transportkarren (Carros) gleichen den italienischen. Sie ruhen ebenfalls auf zwei Rädern, haben an den Seiten ein von Stäben gebildetes Geländer (Parabandes), sind meist bläulich angestrichen und durchweg einspännig. Das Maulthier oder Pferd wird in eine Gabel vermittelst eines leichten, ledernen Kummets eingespannt. Das übrige Geschirr besteht ebenfalls aus dunklem Leder, und die Kopfzäumung ist mit grossem Scheuleder und mit Nasenkette und Trense oder Stange versehen. Manchmal tragen sie einen Riemen mit Schellen um den Hals. Diese Art und Weise des Aufschrrens ist auch bei anderen Fuhrwerken, bald mehr, bald minder luxuriös, üblich. Jene Carros, die in Palma den Verkehr mit dem Hafen vermitteln, und jene ausserhalb der Stadt, die Dünger, Steine, Holz und ähnliche Dinge transportiren, sind unbedeckt; die anderen tragen eine baumwollene Decke, die über Holzreifen ausgespannt und hinten mit einer Schnur zugezogen wird, während sie vorn offen bleibt. Auch über das Thier wird vom Karren aus eine Decke zu beiden Seiten des Kummets befestigt, die das Thier gegen Regen schützt.

Um diese Transportwagen kenntlich zu machen, tragen alle eine vom Ayuntamiento ausgegebene kleine Holzplatte mit fortlaufender Nummer, Name und Wappen der Ortschaft, der der Wagen angehört, und das Jahr seiner Erbauung. Hauptsächlich dienen diese Karren zum Transport auf den Chausseen und sind zahlreich auf den grossen Carreteras anzutreffen. Die Thiere sind so eingelernt, dass sie auch ohne Führer, der häufig im Innern des Wagens schläft, in ruhigem Schritt den Weg verfolgen und etwa vorbeikommenden Wagen auf der richtigen Seite, d. h. rechts, ausweichen. Es giebt auch noch eine kleine Art Carros, die manchmal von ganz kleinen Eseln gezogen werden und zum Gyps-, Fisch- etc. Transport gebraucht werden.



Bauernwagenzüaumung.

eisernen Schwungfedern ruht und von vier Rädern getragen wird. Ueber den Wagenkorb ist ein tonnenförmiger Ueberzug gespannt. Vorn, neben dem Kutscher, hat noch eine Person Platz; rückwärts ist die Thür zum Einsteigen, und die Sitze im Innern sind auf beiden Seiten der Länge nach angebracht. Vorn und rückwärts sind die beiden Enden der Tonne durch Glasfenster geschlossen, die beliebig aufgeschlagen werden können. Ausserdem besitzen viele auf beiden Seiten Fenster, die mit Zugscheiben und Jalousien oder lediglich mit letzteren allein geschlossen werden können. Die Tonne ist aussen mit schwarzem Leder, bei Lohnkutschen auch manchmal mit weiss angestrichener Leinwand überzogen, während sie innen mit Kattun oder ähnlichen Stoffen verkleidet ist. Mit gleichem Material sind auch die Sitzbänke überzogen. Das Fuhrwerk trägt entweder eine

Von Personenfuhrwerken hat man verschiedene Arten: zunächst die Carretons, im Bau den Carros sehr ähnlich, nur eleganter, die Innenseite der Seitengeländer mit einer Art Teppichstoff ausgefüttet, gewöhnlich mit einer Vela überzogen, die auf Reifen und Längsstreifen sauber gespannt und rückwärts zugeknöpft wird. Diese Vela ist meist so fest, dass man sie sammt dem Gestell abheben muss. Die Carretons werden von den Arrendadors und kleinen Landbesitzern zum Reisen, um in die Kirche zu fahren, etc. benutzt und nur mit einem Thier bespannt. Einige der eleganteren haben Federn, eine Thür rückwärts und Seitensitze. Bei den übrigen steigt man vorn ein; sie haben lediglich auf beiden Seiten an einem Riemen aufgehängte Banksitze. Eine andere Form von Carretons, aber sehr klein, stets auf Federn ruhend, die Innenseite mit Wachseleinwand ausgefüttet und mit einer Vela wie die Carretons, ohne welche sie zumeist gebraucht werden, heisst Carretets.

Sie werden von kleinen Pferden, die man aus Valencia bezieht, gezogen, und ihre Zahl ist bedeutend. Es sind vorzüglich kleine Handelsleute Palma's, die sich solcher Carretets zu Ausflügen und Spazierfahrten bedienen.

Weiter sind erwähnenswerth die Galeretas, welche in Palma die Stelle der Lohnkutschen vertreten und ziemlich verbreitet sind.

Sie bestehen aus einem langen, mit einem Stäbchengeländer versehenen Korbe, der auf

Deichsel oder eine Gabel, je nachdem es als Ein- oder Zweispänner benutzt wird. In letzterem Falle pflegen die Galeretas etwas breiter zu sein. Die zu Privatzwecken verwendeten sind gewöhnlich mit zwei, die reicheren Herren gehörigen mit vier Maulthierien, die Lohn-Galeretas mit Pferden bespannt.

Die Lohn-Galeretas, welche die Bewohner Palma's für Fahrten nach Nachbarorten benutzen, haben vom Publicum spottweise den Namen Carrils (Eisenbahnen) erhalten, weil sie häufig sehr langsam fahren. Der Fahrpreis ist ein billiger. Für eine Fahrt in der Stadt zum Bahnhof oder Molo bezahlt man bei Tag 3 Reales und 5 in der Nacht, und zwar 1 Real mehr für jede Person über zwei; für einen Tag verlangt man 10 Pesetas. Die Galeretas, deren Zahl täglich zunimmt, fangen an, sich auf der ganzen Insel sehr einzubürgern. Da sie gewöhnlich leicht sind, so ist es möglich, viele Leute zugleich bergauf zu transportiren. Wegen des Luftzuges, der beim Fahren, wenn man vorn und hinten öffnet, entsteht, sind sie die geeigneten Fuhrwerke für den Süden. Nichts ist angenehmer, als im Sommer in den warmen Tagesstunden unter fröhlicher Gesellschaft, auf den



Carretet.

Bänken der Galereta ausgestreckt, in schnellem Trab dahinzufliegen und von der Luftströmung angenehm erfrischt zu werden. Von der Gegend genießt man freilich sehr wenig; die freieste Aussicht hat man noch auf dem Sitz neben dem Kutscher, und mancher Herr, der allein fährt, macht von diesem Sitze Gebrauch.

Den Galeretas im Bau sehr ähnlich sind die Galeras, schwere Fuhrwerke, welche von den reicheren Gutsbesitzern zu allerlei Transport von Palma nach ihren Besitzungen verwendet werden. Sie sind stets aschgrau angestrichen, mit einer Decke von weisser Leinwand überzogen und haben gewöhnlich keine Federn.

Eine zweite Art der Personenuhrwerke sind die Omnibusse, welche blos von reicheren Gutsbesitzern benutzt werden, um darin auf ihre Güter und auch in der Stadt umherzufahren. Sie bestehen aus einem viereckigen Korbe mit flachem Dach, das mit glänzendem Lack überzogen ist. Die übrige Einrichtung ist wie bei den Galeretas, jedoch sind sie bedeutend schwerer. Man hat Omnibusse für 4 und andere für 8 Personen; die kleineren werden mit 2 Maulthierien bespannt, die grösseren und zur Zurücklegung grösserer Wegstrecken bestimmten mit 4. Das Geschirr ist aus

schwarzem Leder. Die Maulthiere tragen ein Halsband mit Glöckchen, so dass ihr Annähern schon von weitem vernehmbar ist, und starke Stangen. Ein Theil des Schweifes wird im Allgemeinen bei Vierspännern oben kurz geschoren, so dass dieses wie ein festgeschnürtes Stück aussieht. Die Maulthiergespanne, die zu diesen Fahrten verwendet werden, sind in der Regel vortrefflich, denn sie traben nicht blos so schnell wie Pferde, sondern sind auch äusserst lenkbar und gehorsam. Sie werden von dem Kutscher dem Namen nach gerufen, und so hört man: „Morena, Gallarda, Falaguera“ die ganze Fahrt hindurch unter dem gellenden Schalle der Glöckchen. Einige reichere Herren haben Wagen von verschiedener europäischer Form, sie werden aber wenig von ihnen benutzt. Auch manche Lohnkutschenvermiether (Alquiladores des Carruajes) haben einige Kaleschen, die meist bei Brautfahrten in Palma Verwendung finden. Bedient man sich einer solchen Kutsche



Galereta.

zu Landausflügen, so erregt das ungewöhnliche Fuhrwerk überall Aufsehen und namentlich bei den Kindern, die das meist überseeische Product nicht genug bewundern können.

Es bleibt uns nun noch übrig, der Diligencias zu gedenken; dies sind elende, schmutzige, mit zwei bis drei, bisweilen fünf Pferden bespannte vierrädrige Stellwagen, welche den Passagier- und zugleich den Postverkehr zwischen den Hauptorten und Palma vermitteln. In den engen, mit kleinen Fenstern versehenen, aussen gelblich angestrichenen Kästen sitzt bisweilen ein ganzes Dutzend von Personen: Bauern, Frauen aus dem Volke, heimkehrende Soldaten, Priester mit dem langen Sombrero, Alles bunt durch einander. Reichere Herren benutzen die Diligencias nicht, sie fahren im eigenen Wagen, und ganz Arme bedienen sich der Carros.

Wir kommen zur Besprechung des Baues und der Preise der Fuhrwerke. Luxuswagen aller Sorten werden in Palma construirt, sind aber im Preise theuer. Auch werden solche aus Barcelona und Paris importirt. Es giebt in Palma 9—10 Wagenwerkstätten, wo man vorzügliche Galeretas baut, und eine Anzahl Werkstätten, die Carros und Carretons verfertigen. Auch in den Ortschaften

giebt es viele Karrenbauer. Für Kaleschen und Kutschen zählt man durchschnittlich 650—700 Duros (3420—3684 Frcs.), für einen Omnibus 400—500, für eine Galereta 250—300, für eine Lastgalera 100—150, für einen Carretó mit Federn 100—120 und ohne Federn 60—75, für einen Carro de Parey 70—80 Duros. Die Zahl der Fuhrwerke ist ziemlich bedeutend; in Palma allein zählt man 1182 Fuhrwerke, und die Gesamtzahl auf der Insel wird auf 11000 berechnet; somit kann man auf 20 Personen der Bevölkerung ein Fuhrwerk rechnen.

Mit Fuhrwerken aber kann man nur ausschliesslich die Fahrstrassen befahren, für die Nebenwege und für das Gebirge muss man Saumthiere benutzen. Esel und besonders Maulthiere werden gewöhnlich verwendet. Pferde zum Reiten sieht man nur bei einigen Herren aus Palma.

Die Saumthiere werden ähnlich wie in Ibiza angeschirrt. Der Zaum besteht gewöhnlich aus Hanf, und anstatt Nasenplatte sieht man häufig ein Stück Kette verwendet, das durch das Aufdrücken auf die Nase dasselbe bewirkt. Die Kette ist an einem Ring befestigt, in welchem der seitliche Hanf des Kopfgestelles hängt. Manchmal sind Nasenplatten angewendet, welche nach innen leicht gezähnt sind und von denen man auch vervollkommnete mit zwei vorstehenden Zügeln für Reit- und Wagenpferde kennt, mit denen sie dann allein gelenkt werden. Sehr selten trifft man eine articulirte Nasenplatte, die eine Art Kette bildet. Ausnahmsweise sieht man bei Reitmaulthieren sehr lange Stangen angewendet, mit welchen sie besonders leicht zu lenken sind: solche sieht man namentlich bei reichen Arrendadors, wenn sie am Sonntag ausreiten. Das Kopfgestell und die Zügel sind aus Riemenzeug und der Strick zum Lenken (Dogal) aus Hanftau oder Spartgras. Das Ende des Dogal dient als Peitsche zum Antreiben. Häufig ist der Strick an einer vom Kopfgestell abstehenden Kette befestigt. In Solter sind Kopfgestelle aus Hanftau, mit rothem Tuch umflochten, üblich; an den Festtagen werden an denselben Rosetten mit rothen und blauen Bändern befestigt.



Eine Galereta-Gesellschaft.

Man unterscheidet zwei Arten von Holzsätteln: den Bast, ganz von Holz, in der Mitte mit Ziegen- und Rindsfell überzogen, nach innen ausgefüllt mit Leinwand und Stroh, und die



Galera.



Grosser Omnibus.

Aubardá, ein ganz mit Ziegen- und Rindsfell überzogener, mit Stroh ausgepolsterter, oben fast ganz flacher Holzsattel, bei dem nur zwei Längshölzer an den Seiten zu sehen sind. Für das Schnallen

sind zwei Gurte (Singles) aus Hanfgewebe vorhanden, die mit hölzernen Ringen endigen, mit Hülfe deren sie an die auf der anderen Seite angebrachten, festen Ringe mit einem Strick befestigt werden. Manchmal wendet man noch einen Brustriemen aus Leder an und gewöhnlich einen Schweissriemen, aus einem krumm gebogenen, am Bast oder an der Aubardá befestigten Stab (Tafarra) bestehend, der hinten auf den Schenkeln aufliegt. Auf den Bast pflegt man gewöhnlich die Arganells und Sarrias, die wir schon kennen, mit Ladungen zu legen, ebenso Scingas, Doppelhaken zum Aufladen von Holz. Auch werden auf den blossen Bast Sachen aufgeladen, oft ganz ungeheure Mengen, und mittelst eines Strickes festgebunden. Mitunter legt man auch die Bayasas und 3—4 Schaffelle darauf; hierdurch wird ein hoch aufgethürmt, aber breiter und in der Mitte etwas vertiefter weicher Sitz zum Reiten geschaffen. Um sich hinaufzuschwingen, führt man das Thier neben eine Umfassungsmauer, wenn nicht, wie es bei vielen Landhäusern der Fall ist,



Kleiner Omnibus.

Pujadors, meist aus drei Stufen bestehende gemauerte Bänke, vorhanden sind; gewandte junge Leute schwingen sich aber mit einem Sprunge hinauf. Ist man einmal oben, so lässt man beide Füsse links herabhängen. Manchmal sitzen auf einem Maulthier zwei zugleich; man nennt dies à la Pollenzina, weil dies in Pollenza noch üblich ist. Männer und Weiber benutzen gleichfalls die Ensellaments. Das Gute bei dieser schwerfälligen Reitmethode ist, dass man in den Bayasas allerlei Proviant gleichzeitig mit transportiren kann. Zuweilen reiten die Arrendadors aber auch rittlings auf einem Selletó, einer Art Sattel aus Leinwand, mit Stroh gefüttert, auf welchen die Schaffelle mit einem Gurt geschnallt werden. Es giebt auch Sättel vervollkommener Art (Sellas), mit Tuch überzogen und mit Bügeln versehen.

Saumthiere (Caballerias) zum Transport und zum Reiten findet man in jeder Ortschaft; im gebirgigen Theile giebt es Leute (Tragínés), welche das Geschäft von Maulthiertreibern ausüben und mit ihren Thieren allerhand Güter auf den Gebirgswegen transportiren.

nur nothdürftig eingerichtet. Sie sind auch nur vorübergehend Absteigequartiere und werden manchmal jahrelang nicht benutzt.

Selbst in Palma giebt es keine Hotels im eigentlichen Sinne des Wortes, es existiren nur Casas de Huespedes, die viel zu wünschen übrig lassen, einige Gasthäuser unter dem bescheidenen Namen Casas de Pupilos (Pensionen) und Pensionen bei Privatpersonen.

In Manacor giebt es zwei Casas de Huespedes: eine in Inca, eine in Soller und eine sehr elende in Artá. Sonst findet man in allen anderen grösseren Ortschaften nur elende Einkehrhäuser und Hostals, die häufig nicht einmal verglaste Fenster, sondern nur einfache Fensterladen haben, nur ein Paar einfache Zimmer, welche zum allgemeinen Schlafraum dienen, und gewöhnlich von den Fuhrleuten die Nacht über benutzt werden. Nebenan befindet sich der Stallraum für die Thiere. Um die Befriedigung des Magens ist es im Allgemeinen schlecht bestellt, jedoch die zuvorkommenden Leute schlachten auf Wunsch ein Paar Hühner oder Tauben, bereiten Eierspeisen, Fische u. dergl. was sie gerade in der Ortschaft erhalten können. Getränke sind Rothwein und Branntwein. Futter für die Thiere: Stroh, Saubohnen und Johannisbrod, ist überall zu finden. Brunnen oder Cisternen und eine Tränke für das Vieh sind ebenfalls meist vorhanden. Solche Hostals sind auch überall an den



Hostal bei Son Pons.

Hauptstrassen zu sehen: es sind meist lange, niedere Häuser, häufig mit einer Sonnenuhr und einem Vordach mit einer Krippe für die Thiere versehen, wo man sie füttern kann, ohne ausspannen zu müssen. Sie enthalten hinten grosse Stallungen und Remisen und vorn die Wohnung der Familie, das Eingangszimmer, die Entrada, wo Wein etc. aus grossen Fässern, Branntwein aus der Flasche verkauft wird, und wo an niederen Tischen mit kleinen Stühlen, erstere manchmal mit einem groben Tuch überzogen, die Fuhrleute in munterem Gespräch sitzen und ihr dürftiges Mittagsmahl einzunehmen pflegen. Auch die Diligencias haben dort ihre Relais angelegt.

Gastfreundliche Leute findet man überall; am besten wohnt man in den Ortschaften bei den Geistlichen, die Fremde sehr freundlich aufnehmen, auch in den isolirt stehenden Predios, wenn man mit dem Eigenthümer bekannt ist. Aber auch die einfachen Bauern wetteifern, Fremde aufzunehmen; hierfür möge dies als Beweis dienen, dass es mir bei meinen vielen Kreuz- und Querwanderungen durch die ganze Insel nie passirt ist, dass ich an einer Hausthüre vergeblich anklopfte. Ja ich wohnte häufig wochenlang bei Bauern, wo ich mit grösster Aufmerksamkeit bewirthet wurde und nicht im Stande war, sie dafür zur Annahme irgend einer Belohnung zu bewegen.

Die Auswahl von Kaffeehäusern ist auf Mallorca auch nicht gross. In Palma existiren zwei, die gleichzeitig den Charakter von Restaurants haben. Eigentliche Kaffeehäuser giebt

es sieben in Palma, von denen nur vier eine gewisse Bedeutung haben. Alle anderen sind von sehr untergeordneter Art und einer Stadt von der Grösse Palmas nicht angemessen. Vielleicht ist der Grund in dem Umstande zu suchen, dass man Gesellschaftskaffeehäuser etablirt hat, eine Art kleiner Casinos, in welchen die Mitglieder, Leute aus den vornehmeren Kreisen, verkehren. Die Mitglieder der Gesellschaft zahlen Miethe, Beleuchtung und einen Kellner, während ein Jeder das bestellte Getränk oder die Erfrischungen einzeln bezahlt. In einigen dieser Casinos wird mit Karten gespielt, gewöhnlich Tresillo; andere sind Vereinigungsplätze. Im Circulo mallorquin stehen ausser Tischen zum Kartenspiel auch Billards und ein Zeitungslesecabinet zur Verfügung. Manchmal werden in den schönen grossen Gebäuden auch Bälle und Concerte veranstaltet. Es giebt in Palma mehrere ähnliche Gesellschaften für die vornehmeren Leute, auch ein Casino maritimo für Rheder und Schiffscapitäne und einige andere für Gewerbsleute und für die weniger bemittelten Klassen der Bevölkerung.



Maulthier-Festtagszäumung aus Soller.

de pupilage para Caballerias bestehen, wo Pferde, Maultiere etc. derjenigen Personen, die keinen eigenen Stall haben, gefüttert und gepflegt werden.

In den Ortschaften findet man auch Casinos, welche die Stelle von Kaffeehäusern vertreten. Diese Versammlungsorte haben häufig einen politischen oder, besser gesagt, parteilichen Charakter und dienen deshalb auch nicht immer zum Besten der Bevölkerung. In Manacor und Pollenza allein besteht je ein eigentliches Kaffeehaus. In Palma giebt es 17 Billards (Mesas de Villar), und in den verschiedenen Städten und einigen grösseren Ortschaften besitzen die Casinos ein solches. Speciell dem Kartenspiel gewidmete Localitäten giebt es in Artá und Manacor, indessen wird allgemein in allen Tavernas der Stadt und der Ortschaften Karten gespielt. In Palma giebt es noch Alojerias oder Horchaterias, wo Erfrischungen zu haben sind. Schliesslich sei noch der Bodegonas Erwähnung gethan, einer Art Kneipen, wo man ausser Wein und Brantwein den ärmeren Leuten auch Essen verabreicht, und der Botellerias, wo man Liqueur schänkt. Diese werden von den Arbeitern der bessern Klasse besucht. Einige dieser Botellerias unterscheiden sich sehr wenig von den eigentlichen Tavernas, deren viele sowohl in Palma, wie in den Ortschaften bestehen. Ausser den Tavernas sind in den Ortschaften Estancos, wo man nebenbei Tabak und Lebensmittel verkauft. Zum Schlusse sei noch erwähnt, dass in Palma und in manchen Ortschaften Establecimientos

Post- und Telegraphenwesen.

Wir wollen uns nun mit den Postverbindungen befassen. Die Correspondenz nach aussen wird durch die fünf Dampfer der mallorquinischen Gesellschaft und zwei menorquinische Dampfer besorgt. Die mallorquinische Gesellschaft ist seitens der Regierung für den Postdienst um 389 700 Reales (etwa 102 552,65 Frs.) jährlich gedungen, die menorquinische um 230 400 Reales (etwa 67 600 Frs.). Diese Dampfer besorgen gleichzeitig den Hauptpassagierverkehr von Mallorca nach aussen. Es giebt auch andere, den spanischen Gesellschaften gehörige Dampfer, die im Herbst, um Schweine zu verladen, nach Mallorca kommen und auch Passagiere mitnehmen.

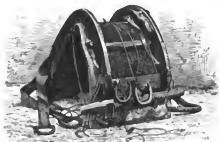
Die Cabotage-Segelboote transportiren auch zuweilen einzelne Reisende, namentlich nach einigen Häfen der spanischen Küste, die nicht direkte Postdampferverbindung mit Palma haben, sowie nach Algier, dem südlichen Frankreich und nach Amerika.

Die Linie von Barcelona befördert allein eine so grosse Zahl von Reisenden, wie die andern alle zusammen. Die Gesamtzahl der jährlich im Hafen von Palma eintreffenden Reisenden beträgt durchschnittlich 10956 und der von dort abreisenden 11850. Die durch die anderen Häfen der Insel und die menorquinischen Dampfer beförderten Reisenden sind in obigen Zahlen nicht inbegriffen. Dieselben repräsentiren nur eine geringe Anzahl.

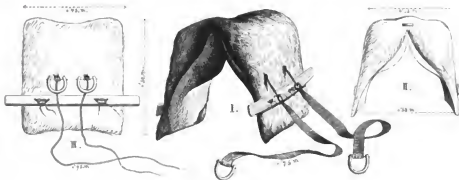
Seit dem Jahre 1868 sind Post- und Telegraphenwesen mit einander vereinigt und stehen unter der Direction des Ministeriums des Innern mit dem Namen *Direccion General de Comunicaciones*.



Scinga.



Bast.



Aubardá.

ciones. Die Balearen bilden eine Subinspektion, deren Chef, ein Subdirector erster Klasse der Telegraphie, in Palma residirt. Die Provinz umfasst 11 Administrationen, wovon 8 auf Mallorca kommen, nämlich die Hauptadministration Palma und die Subalternen Alcudia, Andraitx, Felanitx, Inca, Llummayor, Manacor und Soller. Briefträger besorgen die Briefe in die Wohnungen der Adressaten. In Palma erhalten sie kein Gehalt von der Regierung, sondern sie bekommen für jeden ausgetragenen Brief 1 Cuarto (0,03 Frcs.) vom Empfänger; in den Ortschaften dagegen haben sie fixes Gehalt. Der Transport der Correspondenz von Palma nach dem Innern der Insel geschieht durch Fussboten (Peatonos) und Wagen.

Die Sellos de Correos oder Postmarken, die auf die durch das Postamt zu expedirenden Briefen zu kleben sind, kauft man in den Tabaktrafiken (Estancos). Auf der Postexpedition werden diese Marken, deren Gesamtwert durch die Einnahme der verschickten Correspondenz repräsentirt wird,

durch Stempeln unbrauchbar gemacht. Die Zahl der im Jahre 1869 verwendeten Postmarken betrug 724 184.

Die Telegraphenstation in Palma, die Haupt- und Centralstation der Balearen, ist in einer Abtheilung des Palastes des Civilgouverneurs etablirt. Sie hat Servicio permanente, die übrigen haben Servicio completo und limitado. In den Completos werden Depeschen expedirt von früh 7 bis Abends 9 Uhr, jene von Servicio limitado expediren nur von 9—12 Uhr früh und 2—7 Uhr Abends.

Die Taxe für die telegraphischen Depeschen ist dieselbe wie auf dem spanischen Festlande, und nach dortiger Sitte werden Sellos (Marken) im Werthe der Depesche in den Estancos gekauft und auf die Depesche, die man expedirt, aufgeklebt; für eine einfache Depesche mit zehn Worten zahlt man 1 Peseta, für Depeschen, die für Plätze ausserhalb der Linie bestimmt und mit der Post weiter zu befördern sind, 0,60 Peseta ($2\frac{1}{2}$ Reales).



Maulthierreiter.

Unterseeische Kabel vermitteln die Communication von Mallorca mit Menorca, Ibiza und dem spanischen Festlande. Es bestehen folgende Telegraphenstationen auf den Balearen: Alcudia, Manacor, Palma in Mallorca, Ciudadela, Mahon in Menorca und Ibiza. Für den Fall einer Unterbrechung, die bei den Kabeltelegraphen durch Zerreißen des Kabels häufig eintritt, besteht eine optische telegraphische Communication mit Menorca unter Beihülfe von 11 Thürmen, wovon 5 auf Mallorca und 6 auf Menorca stehen. Dieser Telegraph ist von der Militärbehörde abhängig und fast ausschliesslich für den Militärdienst bestimmt, wiewohl sich auch die Civilbehörde desselben bedienen kann, wenn sie darum nachsucht. Die Besorgung des Dienstes untersteht einem Kapitän, der Director del Telegrafo heisst und in Palma residirt, und einem andern Officier in Mahon als Subdirector. Jeder Thurm hat einen Korporal und Soldaten zur Besorgung der nöthigen Arbeiten. Der optische Telegraph hat den grossen Fehler, dass man ihn nur bei klarem Wetter benutzen kann. Weil er häufig durch Temperaturverhältnisse unbrauchbar wird, bedient man sich seiner auch nur selten.

Behörden, öffentliche Anstalten.

Die Balearen bilden ein Militärcommando (Capitano general) unter dem Befehl eines Teniente general, der den Titel Capitan general führt und in Palma wohnt. Unter diesem stehen drei Militärgouverneure, nämlich dem der Insel Mallorca und des Platzes Palma, der ein Mariscal de Campo ist, jener der Insel Menorca und des Platzes Mahon und jener von Ibiza mit dem Range eines Obersten.

In Palma residiren die Chefs der Haupt-Militärdependenzen, welche dies auch in allen Capitania generales sind und blos durch den Rang der Chefs, die an ihrer Spitze stehen, sich unterscheiden. Wir nennen die folgenden: Generalstab: ein Chef vom Range eines Obersten; Artillerie: ein Brigadier als Generalcommandant; Genie: ein Oberst als Director; Militärverwaltung: ein Militär-intendant, meist im Range eines Brigadiers; Militärsanitätswesen: ein Director, Arzt I. Klasse, im Range eines Obersten; Militärgerichtswesen: ein Kriegsauditor im Range eines Obersten. Unter dem unmittelbaren Befehl des Militärgouverneurs stehen die Castillos von San Carlos und Bellver in der Nähe von Palma und jenes von Cabrera auf der gleichnamigen Insel. Das Commando dieser Posten liegt den ersten Officieren des Platzes ob. In Menorca giebt es ausser den Befestigungen der Mola, deren Commando dem Gouverneur der Insel selbst zufällt, noch das Castillo de Fornells, das unter dem Befehl des ersten Capitäns des Platzes steht.

Die Provinzhauptstadt Palma ist auch der Sitz der unmittelbaren Chefs der Guardia civil oder Gensdarmen und der Carabineros oder Finanzwacheleute. Diese Kräfte hängen bezüglich ihrer Organisation und Disciplin vom Capitan general und betreffen ihrer Dienstleistung von den Civil-behörden ab.

Die Guardia civil besteht aus einer Compagnie Infanterie unter dem Commando eines Offiziers, der Majorsrang bekleidet, und ist in vier Sectionen abgetheilt, nämlich Manacor, Palma, Mahon und Ibiza. Der Finanzwacheleute werden wir bei den Zollämtern gedenken.

Wir müssen gelegentlich der Militärbehörden auch die Kasernen (Cuarteles) erwähnen. Es giebt deren vier in Palma, zwei in Alcudia und eine in Manacor. Das Cuartel del Carmen in Palma auf der Rambla für Infanterie ist gewöhnlich belegt mit 1436 Mann; das Cuartel de la Lonja bei der ehemaligen Puerta del Muelle ist für die Cavallerie eingerichtet; in demselben sind 70 Mann und 42 Pferde einquartiert. Das Cuartel de Palacio unterhalb des königl. Palastes für Cavallerie ist mit 70 Mann und 103 Pferden belegt, und in dem Cuartel de San Pedro für die Artillerie auf dem Baluarte de San Pedro sind gewöhnlich 210 Mann untergebracht. Im Cuartel de Infanteria de Alcudia sind 90 Mann, im Cuartel de Caballeria de Alcudia 16 Mann und 9 Pferde und im Cuartel de Caballeria de Manacor 96 Mann mit 60 Pferden einquartiert. Sehr gut gebaut und in sanitärer Hinsicht vollkommen genügend ist Cuartel del Carmen; auch die Cuartels de Palacio und de San Pedro entsprechen im Allgemeinen den Anforderungen an derartige Gebäude, alle übrigen aber lassen zu wünschen übrig.

Auf Mallorca giebt es blos ein Militärspital, nämlich in Palma in dem ehemaligen Kloster von S^{ta} Margarita, im höchsten Theile der Stadt gelegen, so dass es wegen seiner gesunden Lage und guten Einrichtung seinem Zweck völlig genügt. Gegenwärtig hat das Spital 140 Betten; es ist aber Raum für 181 vorhanden.

Was die Marine anbelangt, so bildet Mallorca eine Provinz, deren Behörde Comandancia de Marina de la Provincia de Mallorca heisst. Diese besteht aus einem Schiffskapitän (Capitan de Navio) als oberstem Chef der Provinz, einem Fregattenkapitän und einigen Offizieren. Die Küste der Insel zerfällt in vier Marinedistrikte, nämlich Andraitx, Soller, Alcudia und Felanitx.

Es bestehen sechs Zollämter (Aduanas), die in den Häfen von Palma, Alcudia, Soller, Andraitx, Pollenza und Felanitx (Porto Colom) etablirt sind. Das Zollamt von Palma ist ein solches erster Klasse, indem es nicht blos für den Ein- und Ausfuhrhandel des Reiches, sondern für Alles bestimmt ist. Die Zollämter Alcudia und Soller sind Aemter zweiter Klasse und für die Cabotage (Ausfuhr aller Waaren) nach allen Ländern, Blei, Erze und Bleiglätte ausgenommen, habitlirt. Betreffs der Einfuhr aus dem Auslande sind sie aber auf das Bauholz beschränkt. Die übrigen Zollämter sind solche dritter Klasse und blos für die Ausfuhr nach aussen bestimmt.

Die Zollämter Mallorca's wie aller übrigen Provinzen unterstehen der Controlle der Finanzwache (Fuerza de Carabineros) zu Land und des Resguardo marítimo zur See. Die Carabineros als Militärcorps hängen, wie wir sahen, vom Capitan general, aber betreffs des speciellen Zweckes vom Gouverneur ab. Gegenwärtig bildet die gesammte Fuerza de Carabineros der Provinz die Comandancia de las Baleares unter dem Oberbefehl von einem Teniente Coronel. Sie besteht aus einem Comandante, der als zweiter Chef fungirt, und einem Armero, welche den Stab bilden und ihren Sitz in Palma haben. Ausserdem giebt es ein Finanz-Hülfscorps, Fuerza de Veteranos genannt, das auf den Molos und in den Häfen seinen Dienst verrichtet. Das Gesammtcorps der Carabineros bildet zwei Compagnien, von denen wiederum jede in vier Sectionen abgetheilt ist. Diese haben verschiedene Punkte der Küste zu überwachen. Die Gesammtstärke der Carabineros auf den drei Hauptinseln beträgt gegenwärtig 332 Mann.

Der Resguardo marítimo oder Division de Guarda Costas besteht aus einer Golette unter dem Befehl eines Teniente de Navio de I. Clase, drei Oficiales de Guerra und 100 Mann. Ausserdem zählt sie 12 Escampavias, elegante, schnell segelnde Faluchos, jede mit einem Patron und 16 Mann bemannt.

Gehen wir nun zu den Civilbehörden über. Die Balearen bilden eine der 49 Provinzen Spaniens, deren erste Civil-Autorität der Civil-Gouverneur in Palma ist. Er ist der Stellvertreter und oberste Delegirte der Regierung in Allem, was den Ministerien des Innern, der Finanzen, des Ackerbaues, der Industrie, des Handels, des öffentlichen Unterrichts, der Bergwerke, der öffentlichen Arbeiten, der Statistik etc. obliegt. Gleichzeitig ist er der Präsident aller Provinzial-Juntas, die nicht gesetzmässig einen Präsidenten haben. Die öffentliche Verwaltung zerfällt in Municipal- und Provinzial-Verwaltung. Die Municipalbehörde wird durch den Gemeinderath (Ayuntamiento) und durch die Junta municipal gebildet, welcher die Approbation des Budgets der Ein- und Ausgaben und die Schaffung von Octrois, um das Deficit zu decken, zusteht. Die Mitglieder eines Ayuntamiento heissen insgesamt Consejales; sie werden von der Bürgerschaft gewählt und bestehen aus einem Alcalde, ein oder zwei Tenientes (Stellvertreter des Alcalde) und einer grösseren oder geringeren Zahl von Regidores, je nach der Einwohnerzahl des Distrikts. Die Junta municipal besteht aus den Consejales des Ayuntamiento und ausserdem aus den Vocales, die in einer dreimal so grossen Anzahl wie die Consejales vorhanden sein sollen.

In Palma spielt, wie begrifflich, der Alcalde eine wichtige Rolle; auch nimmt er immer offiziell an den Kirchenfunctionen theil. Bei solchen Aufzügen geht er unter Vorantritt der Gemeindedienerschaft, alle in altem Costüm, voran der Portier, dann vier Tambours, die Bedells und am Schlusse die Maceros. Schon von Weitem hört man in den Hallen der Seo das laut schallende Lärmen der Trommeln.

Die Administrativ-Behörden der Provinz sind der Gouverneur, die Diputacion provincial und die Comision provincial. Der Gouverneur wird von der Regierung ernannt und entlassen;

er hat einen Subgouvernador, der für Menorca bestimmt ist. Die Diputacion provincial besteht aus dem von den Vecinos der Provinz gewählten Diputados und hat einen Präsidenten, einen Vicepräsidenten und zwei Secretäre für die Sitzungen.

In der Provinz giebt es noch einen Specialfinanzchef (Gefe economico), der, wiewohl im Range dem Gouverneur untergeordnet, doch in der Mehrzahl der Geschäfte sich mit der Central-Regierung verständigt und unabhängig wirkt; unter seiner unmittelbaren Leitung steht die Controle (Intervencion) und die Cassa (Caja) der Provinz mit allen ihren Beamten.

Die Sicherheitspolizei im Innern der Städte ist einem eigenen Corps (Cuerpo de Orden publico) unter dem unmittelbaren Befehl des Gouverneurs anvertraut, desgleichen die Sanitäts-



Gemeindediener im festlichen Aufzuge in Palma.

polizei, welche in See- und Landsanität zerfällt. Erstere verrichtet ihren Dienst in den Seehäfen bezüglich der Schifffahrt, letztere in den Städten und Ortschaften.

Was die öffentliche Wohlthätigkeit anbelangt, so ist dieselbe der Diputacion provincial übertragen; die Thätigkeit der Junta de Beneficiencia beschränkt sich auf die Privatwohlthätigkeit.

Die Junta provincial d'Agricultura, Industria y Comercio hat zum Hauptzweck das Studium der Zustände, in welchen sich diese drei Zweige in der Provinz befinden, und sucht Behörden wie Private bei der Einführung von Verbesserungen zu unterstützen. Die Comision provincial d'Estadistica hat die statistischen Daten zu sammeln und ist vom Ministerio de Fomento abhängig, ebenso die Junta provincial de Instruccion publica, die mit der Ueberwachung und dem Schutze aller öffentlichen Unterrichtsanstalten betraut ist.

Die Comision de Monumentos historicos y artisticos hat die Erhaltung der Baudenkmäler zum Zweck.

Was die Volksvertretung anbelangt, so hat jede Provinz vier Senadors. Die Wahl derselben findet indirect statt, dagegen werden die Abgeordneten, Diputados a Cortes, direct gewählt. Die Provinz der Balearen ist in sieben Wahlbezirke eingetheilt und wählt sieben Abgeordnete.

Das Gerichtswesen ist nach dem Gesetze von 1870 organisirt. In jeder Ortschaft oder Stadt eines Municipalbezirks giebt es einen Juzgado municipal. Die Stadt Palma und ihr Bezirk hat mit Rücksicht auf die grosse Bevölkerung 2 Juzgados municipales. Die Balearen zerfallen in fünf Partidos judiciales, nämlich Palma, Inca, Manacor, Mahon und Ibiza. Jedes hat sein Tribunal de Partido, jetzt noch ein Juzgado de primera instancia.

Die Audiencia de Palma besteht aus 6 Magistraten, die eine Gerichtskammer, Sala de Justicia, die gleichzeitig als Civil-, wie als Criminalgericht dient, bilden, dann einen anderen Magistrat, Presidente de la Sala, und den Presidente de la Audiencia, welcher seine Thätigkeit im ganzen Gebiet der Balearen ausübt.

Die Zahl der Advokaten (Letrados) ist auf Mallorca sehr gross; sie bilden eine Körperschaft unter dem Namen Colegio de Abogados de Palma. Die Procuradores von Palma bilden ebenfalls unter sich eine Körperschaft, und diese bestimmt jährlich aus ihrer Mitte Diejenigen, welche die Vertretung der Armen vor den Gerichten zu übernehmen haben. Die Körperschaft der Notare wird durch eine Junta directiva geleitet.

Was die geistlichen Behörden anbelangt, so unterstehen sie dem Bischof, der seit der Eröberung der Insel die Diöcese, zu der auch die Pityusen gehören, leitet. Zu seiner Ausbülfe giebt es eine Secretaria de Camara y Gobierno, von der alle Regierungsgeschäfte der Diöcese erledigt werden. Die Verwaltung derselben zerfällt in Justiz- und Finanzverwaltung. Erstere übt der Bischof aus mit einem von ihm ernannten Richter, vor Allem bei Eheprocessen. Die Finanzverwaltung beschränkt sich, nachdem die Kirche in Spanien jeden Territorialbesitz und die Leibrenten verloren hat, bloß auf die Ausgaben für das Personal, die Verwendung der Fonds der Cruzada und des Indulto quadragesimal.

Das Domcapitel ist gleichsam der Senat des Bischofs, dessen Vorsitzender der Dechant (Dean) mit dem Charakter eines Präsidenten ist.

Das Kapitel ist ausserdem mit der inneren Regelung der Domkirche betraut und administriert durch seine Delegirten die für die Ausgaben des Cultus und die Erhaltung des Gebäudes bestimmten Fonds, die von der Regierung assignirt werden.

In allen Pfarreien giebt es eine Junta, die man Obreria nennt, welche mit der Erhaltung der Kirchengebäude und des Cultus beauftragt ist. Die Pfarrer verwalten selbst die Fonds, welche von der Regierung bestimmt werden.

Palma hat 6 Pfarreien. Ausser diesen bestehen auf Mallorca noch 33 Pfarreien. Die Zahl der Hauptorte der Gemeindebezirke beträgt 47, somit besitzen 14 derselben keine Pfarrkirche.

In jedem Hauptorte eines Partido judicial besteht ein Gefängnis (Carcel de Partido). Dasjenige des Partido de Palma ist gleichzeitig Generalgefängnis der Balearen mit dem Charakter eines Carcel de Audiencia oder für die von diesem Gerichte Verurtheilten.

Seit alten Zeiten war auf den Balearen ein Depot von Verurtheilten vorhanden, welches jedoch zu verschiedenen Zeiten Namen und Ort veränderte. Das Presidio von Mallorca hatte je nach dem verschiedenen Wechsel der spanischen Verwaltung manchmal den Charakter eines Depots für zu schweren Strafen verurtheilte, manchmal zu leichten und bisweilen für politische Verbrecher. Gegenwärtig wird dasselbe als ein solches dritter Klasse betrachtet und soll die zu Ketten- und Kerkerstrafen auf Zeit Verurtheilten aufnehmen. Die Zahl der Sträflinge beträgt gewöhnlich 160, welche man grösstentheils mit Spargras-Flechtereien beschäftigt.

Von öffentlichen, der Provinz unterstehenden allgemeinen Wohlthätigkeitsanstalten giebt es auf Mallorca drei: das Hospital provincial, die Casa de Misericordia und die Casa de Expositos, die alle durch das Generalgesetz über Wohlthätigkeit und die allgemeinen Verordnungen der Regierung geregelt sind. Das Hospital provincial ist zur Pflege der armen Kranken der ganzen Provinz der Balearen bestimmt. Das Gebäude des Spitals hat eine treffliche Lage und ist genügend gross,

um seinem Zwecke zu entsprechen. Es wird mit der grössten Sorgfalt verwaltet, und die Kranken geniessen eine sehr gute Pflege.

Das Spital zerfällt in zwei Hauptabtheilungen: nämlich in die für Medicin und die für Chirurgie. Der Medicin ist die Abtheilung der Irnsinnigen, der Chirurgie jene der syphilitischen Krankheiten und der niederkommenden Frauen beigesellt. Für die Unterbringung der Irnsinnigen hat die Diputacion provincial in der Nähe von Palma in dem der Provinz gehörigen Predio Son Brodat eine Irrenanstalt errichtet.

An das Spital in der Calle de la Concepcion ist die Anstalt S^{ta} Catalina dels Pobres (S^{ta} Catalina der Armen) angebaut, welche für die Pflege der armen Seeleute bestimmt ist.

Im Spital giebt es im Mittel 150 Kranke und in S^{ta} Catalina 7 Arme.

Die Casa provincial de Misericordia ist ein Hospiz, wo man Arme, Waisen und überhaupt wegen Alters oder körperlicher Leiden erwerbsunfähige Leute aufnimmt und ernährt. Sie hat den Charakter eines Hospizes für die ganze Provinz, thatsächlich sind aber fast alle Pfleglinge, gewöhnlich gegen 150 an Zahl, aus Mallorca. Viele arbeiten in den Werkstätten der Anstalt, andere



Der Borne in Palma.

wieder ausserhalb derselben in Privatwerkstätten, und der verdiente Lohn dient zur Anschaffung von Kleidung und Bestreitung sonstiger Ausgaben.

Die Inclusa provincial de Palma oder Casa de Expositos, das Findelhaus, bildete ehemals eine Abtheilung des Spitals, wurde jedoch in Folge Verordnung 1798 von demselben getrennt. Es befindet sich in der Calle de los Almos. Die Anstalt wird von einem geistlichen Director und von barmherzigen Schwestern geleitet, hat 12 Amas internas, für die Kinder, die in der Anstalt gestillt werden, und 500 externas, die diese Function zu Hause verrichten. Die Zahl der jährlich aufgenommenen Kinder beträgt im Mittel 185, wovon durchschnittlich etwa 100 sterben. In der Mehrzahl werden die Findelkinder auf dem Lande ernährt und aufgezogen und bleiben bei der Amme 3—4 Jahre; manche von ihnen werden von den Amas externas adoptirt, die anderen, die zur Anstalt zurückkommen, werden bis zum Alter von 7 Jahren behalten und dann an die Casa de Misericordia gesandt. Viele jedoch werden vorher durch Leute adoptirt, was durch einen Verpflichtungsvertrag mit der Anstalt möglich ist.

Die Casa d' Expositos wird fast gänzlich durch die Provinz erhalten. In Ibiza, Mahon und Ciudadela sind kleine Findelhäuser, die als Zweige jenes von Palma angesehen werden, und deren etwaiges Deficit gleichfalls von der Provinz zu decken ist.

Steuern und Abgaben.

Die öffentlichen Ausgaben Mallorca's sind in drei Klassen eingetheilt, die von den Municipalitäten, von der Provinz und vom Staate verwaltet werden, so dass es auch drei Arten von Steuern giebt, und zwar die, welche die Ayuntamientos für die Ausgaben des Distriktes einziehen, dann die, welche für die allgemeinen Ausgaben der Provinz bestimmt sind, und zuletzt die von der Regierung verlangten zur Bestreitung der allgemeinen Ausgaben der Nation.

Das Budget der Ausgaben zerfällt in das der nothwendigen Ausgaben, wie Sicherheitspolizei, Unterricht, öffentliche Arbeiten u. dergl., sowie der freiwilligen Ausgaben für neue Unternehmungen. Die Einnahmen zerfallen in gewöhnliche Einnahmen, wie Rente der Gemeindegüter und Waldungen, der Specialsteuern etc., in aussergewöhnliche Einnahmen und in eventuelle, welche in Verkäufen, in dem Ertrag von ertheilten Erlaubniss-scheinen etc. bestehen. Zur Deckung eines Deficits werden von den Gemeinden gewöhnlich die Bewohner und reicheren Besitzer gleichmäfsig herangezogen. Von der Summe, welche die Einwohner zur Deckung des Deficits des Provinzial- und Gemeindebudgets und für das Partido-Gefängniss zu zahlen haben, entfallen auf jeden Einwohner beim Partido de Inca 3,81, in Manacor 4,16 und in Palma 6,70 Pesetas.

Im Budget der allgemeinen Ausgaben der Provinz durch die Diputacion provincial überwiegen die Ausgaben stets jene der Einnahmen bedeutend; das Deficit muss von den Gemeinden gedeckt werden. Von den Lasten der Provinzialabgaben der gesammten Balearen kommen 1,69 Pesetas auf jeden Einwohner. Zur Deckung des Deficits des Budgets der Provinz trägt Mallorca etwas über vier Fünftel bei, Menorca und Ibiza etwas weniger von dem verbleibenden ein Fünftel.

Die vom Staate gemachten Ausgaben und Einnahmen sind sehr veränderlicher Art. Im Allgemeinen rechnet man, dass die Ausgaben des Staates auf Mallorca jährlich 2000000 Reales betragen.

Bevor wir auf die Betrachtung der Steuern eingehen, welche zur Deckung der vom Staate gemachten Ausgaben eingezogen werden, wollen wir Einiges über die Blutsteuer oder Conscriptio mittheilen. Die Militäreinstellung (Remplazo) ist auf Mallorca, wie im übrigen Spanien, durch das Gesetz geregelt. Nach demselben wird die Armee durch Volontäre, durch die Mozos, que sientan voluntariamente Plaza de Soldado und durch Jene, die an Stelle eines Anderen für eine Geldabfindung dienen oder aus Mangel einer genügenden Zahl von Freiwilligen, was gewöhnlich der Fall ist, aus Conscriptirten (Quintos) gebildet. Der Armeedienst dauert sechs Jahre, vier für activen Dienst und zwei in der ersten Reserve. Man kann sich durch Stellung eines Ersatzmannes oder durch Zahlung von 6000 Reales (etwa 1579 Fracs.) davon befreien.

Zu dem Dienst in der Marine nimmt man in Spanien ausser den sich für diesen Dienst freiwillig Meldenden (Matriculados) noch die hierfür Ausgehobenen, aus welchen die Marineofficiere ausgewählt werden. Die Auswahl der Mozos für die Flotte findet gleichzeitig mit der für die anderen Armee-Branchen (Artillerie, Genie, Cavallerie) statt; der Rest des Contingents ist für die Infanterie bestimmt.

Zur Deckung der vom Staate gemachten Ausgaben giebt es directe und indirecte Steuern. Die ersteren sind Grundsteuern, welche 19 Procent betragen; ausserdem werden noch zwei Procent als ausserordentliche Kriegssteuer eingezogen.

Die zweite Sorte der directen Steuern ist die Industrie- und Handelssteuer, wozu alle Spanier und Fremde, welche Industrie und Handel treiben, verpflichtet sind. Es entfallen auf Palma allein 64,48 Procent der auf den Balearen von dieser Steuer erzielten Einnahmen.

Die dritte Art von directer Steuer ist die Kopfsteuer, welche alle Einwohner über 14 Jahre zu entrichten haben. In Palma beträgt sie 1,50 Pesetas, für die Partido-Hauptorte 1 Peseta und für die Ortschaften 50 und 25 Centimos auf den Kopf.

Viertens kommt die Steuer betreffs Einschreibens des Eigenthumrechtes, der Privatrechte und directer Erbschaften in Betracht. Eine vorübergehende Steuer wird erhoben von den Gehältern öffentlicher Provinzial- und Gemeindebeamte, vermehrt durch eine Kriegssteuer.

Eine sechste Steuer liegt auf der Beförderung von Reisenden und Waaren. Die Tarife der Reisenden durch Bahn, Diligence und Dampfschiff sind um 10 Procent zu Gunsten des Staates erhöht; alle Facturen für Waarentransporte haben mindestens 12,5 Centimos bis 50 Centimos Steuer, je nach der Höhe ihres Betrages, zu entrichten.

Vorübergehend ist im Jahre 1875 eine 5procentige Steuer auf das Einnahme-Budget der Gemeinden am Ende eines jeden Trimesters angesetzt worden.

Eine achte Steuer ist die auf Luxuswagen. Die Quote variirt je nach der Zahl der Orts-Bespannung und der Bevölkerung. Begreiflicher Weise trifft diese Steuer zumeist Personen, die in Palma residiren. Die zu zahlende Quote beträgt hier 200 Pesetas für Wagen mit zwei oder mehr Pferden und 150 Pesetas für Einspänner.

Eine neunte Steuer ist jene auf Bergwerke. Diese richtet sich nach der Flächen-Ausdehnung des ausgebeuteten Grund und Bodens und dem Netto-Einkommen der Bergwerke. An directen Steuern, welche auf Grund verschiedener Rechte des Staates bestehen, müssen ferner die Ortschaften, welche einige Güter (Propios) besitzen, 20 Procent des Ertrags entrichten. Nur 18 Distrikte Mallorca's und 3 Menorca's gehören hierzu. Ibiza und Formentera haben dagegen keine Propios.

Ausser diesen neun directen Steuern giebt es noch einige andere kleine, wie die auf die Grandeza und den Adelstitel, auf die Interessen der Hypothekenbilletts und auf die von der Regierung gezahlten Justizämter gelegten. Diese sind jedoch den Inselbewohnern nicht so lästig.

Von den indirecten Steuern wollen wir zuerst den Zoll erwähnen. Die durch den Küstenhandel in die Häfen Mallorca's aus- und eingeführten Waaren zahlen für letztere selbst keine Zollgebühr (Arancel), sondern das Zollamt nimmt von jeder Tonne von 1000 kg Gewicht für eingeführte Waaren eine Gebühr von 75 Centimos de Peseta und für ausgeführte 50 Centimos. Man hat auch eine Steuer auf die mit Cabotage-Fahrzeugen reisenden Personen gelegt. Jede sich ein- oder ausschiffende Person hat 50 Centimos zu zahlen.

Betreffs des Handels mit dem Auslande und den Colonien haben fast alle Waaren bei ihrer Einfuhr einen höheren oder niedrigeren Zoll zu zahlen, je nach der Waarensorte und je nachdem sie mit Schiffen spanischer oder fremder Flagge anlangen. Dieser Zoll bildet die Hauptrente der dortigen Zollämter. Was die Ausfuhr anbelangt, so ist nur eine geringe Anzahl zollpflichtig, und zwar sind es gerade solche, welche man gewöhnlich nicht von den Balearen ausführt.

Die Steuern auf Waaren, auf Ein- und Ausfuhr und jene auf die Reisenden bestehen in noch höherem Grade für den äusseren Handel. So zahlen die für Europa und Afrika eingeschifften Waaren 1 Peseta pro Tonne und die aus diesen Ländern ankommenden 1 Peseta 25 Centimos pro Tonne, dagegen jene für Amerika, Asien und Oceanien bestimmten 2 Pesetas und die von dort ankommenden Waaren 2 Pesetas 50 Centimos. Die Reisenden zahlen bei der Einschiffung nach Europa und Afrika 1 Peseta und bei der Ausschiffung von dort 75 Centimos, nach Amerika etc. 2 und bei der Ankunft von dort 1 Peseta 25 Centimos. Durch Verordnung der Cortes hat man 1872 eine vorübergehende Steuer auf die aus den Colonien kommenden und andere überseeische Waaren als ausserordentliche Kriegssteuer gelegt. Die Zollämter beziehen noch einige Renten von Geldstrafen und nicht abgeholten Waaren; diese sind aber von geringer Bedeutung und nicht überall in Anwendung.

Diesen Zollsteuern muss man jene hinzufügen, welche speciell für die Hafnarbeiten von Palma und Andratx festgesetzt wurden. Diese sind: erstens 50 Centimos de Peseta auf jede Tonne von 1000 kg gelöscht, wie eingeschiffter Waaren von Cabotage-Schiffen und von aus dem Auslande, von Europa, Asien und Afrika, vom Mittelmeer und vom Atlantischen Ocean (von Afrika bis Cap Mogador) stammenden und dahin gehenden Schiffen; zweitens 1 Peseta auf jede Tonne von Waaren, die aus Schiffen, welche von den anderen Plätzen jenseits des Cap Mogador kommen, gelöscht, desgleichen auf Waaren, die dahin eingeschifft werden; drittens 25 Centimos de Peseta für jede Tonne von Waaren, eingeschifft von Küstenfahrern. Diese Steuer bezieht das Zollamt von Palma und übergibt den Betrag der Junta der Hafnarbeiten. Sobald jene Arbeiten vollendet sind, soll sie aufhören.

Die Gesamtsumme der Einnahmen der sechs Zollämter auf Mallorca beträgt im Mittel 702707 Pesetas jährlich.

Die Erhebung der interimistischen Abgaben auf Colonial- und ähnliche Artikel erfolgt nur durch das Zollamt Palma, denn dieses allein ist für die Einfuhr dieser Artikel habilitirt.

Von anderen indirecten Steuern wollen wir zunächst die Consumrechte erwähnen; hierbei verpflichtet man die Gemeinden aller Ortschaften, die nicht über 40000 Einwohner zählen, zu den sog. Encabezamiento (einem Vertrag, womit sich die Gemeinden durch einen verabredeten Preis von der Steuer loskaufen), bestehend in der Summe des letzten mit der Regierung abgeschlossenen Vertrages. Solche Ortschaften sind verpflichtet, als Grundlage für den Encabezamiento den letzten Pachtzins (Arrendamiento) zu nehmen. Palma blieb es in Folge der gesetzlichen Bestimmungen freigestellt, den vorgeschlagenen Typus anzunehmen oder nicht, es wurde aber mit der Regierung einig und wurde encabezada wie die Ortschaften. Zur Deckung der Summe für das Encabezamiento bedient man sich auf Mallorca des Repartimiento vecinal oder Vertheilung unter die der Gemeinde angehörigen Insassen, ihre Gesamteinnahmen berücksichtigend. Von dieser Steuer fallen auf Palma allein 61,89 Procent oder etwas mehr als drei Fünftel der Gesamtsumme.

Die Consumsteuer ergibt auf den Balearen von Jahr zu Jahr eine bedeutende Mehreinnahme. Mallorca allein hat 86 Procent zu dieser Steuer beizutragen.

Als Anhängsel der Consumsteuer besteht die Steuer, welche sich von der ersteren dadurch unterscheidet, dass sie mit 15 Centimos de Peseta für 1 kg erhoben, für alle Ortschaften eingeführt ist und nicht, wie jene, zu Gunsten der Municipal- oder Provinzial-Ausgaben vermehrt werden kann. Nach Berechnung des jährlichen Verbrauches ergab dieselbe, nachdem man für jeden Bewohner 6 kg angenommen, eine zu erhebende Quote von 90 Centimos de Peseta für jeden Bewohner.

Durch Verordnung von 1874 wurde eine ausserordentliche Kriegssteuer auf Cerealien und Mehlsorten gelegt, nach welcher für Weizen, Reis und Kichererbsen 2 Pesetas 50 Centimos pro 100 kg, für Gerste, Mais, Korn, Hafer etc. 1 Peseta und für die übrigen Hülsenfrüchte 50 Centimos zu zahlen sind. Für Mehl, Brod oder anderes Gebäck ist das Quantum des betreffenden Getreides, von dem es stammt, zu versteuern.

In Palma verwaltete Anfangs die Regierung die Steuer selbst, gab sie dann derselben Gesellschaft in Pacht, welche die Consum- und Salzsteuer übernommen hatte.

Die Provinz der Balearen insgesamt zahlte im Verwaltungsjahr 1874/75 337507,36 Pesetas, wovon 257936,38 auf Mallorca, 63472,45 auf Menorca und 16098,53 auf Ibiza und Formentera entfielen. Hieraus ergibt sich, dass davon 76,42 Procent auf Mallorca, 18,81 Procent auf Menorca und 4,77 Procent auf Ibiza und Formentera kamen.

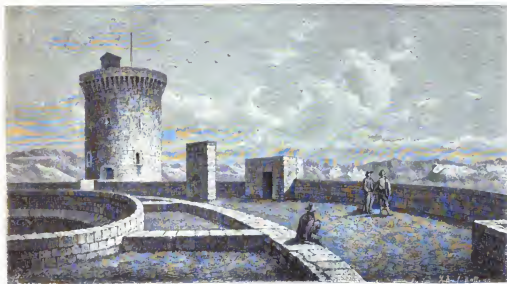
Eine andere Kriegssteuer ist eine Verkaufssteuer, durch welche auf jedes Packet, Ballen oder Kiste einer zu verkaufenden Sache, wenn ihr Werth über 2 Pesetas 50 Centimos beträgt, eine Marke von 5 Centimos de Peseta kommt.

Unter der Rubrik der indirecten Steuern wären noch zu erwähnen: das gestempelte Papier: 1. für öffentliche und gerichtliche Streitigkeiten unter Privaten, 2. für officiële gerichtliche und administrative Acte, 3. für gerichtliche Verhandlungen der Armen, 4. für Billete in Zahlung von Nationalgütern, 5. für Rückkauf von den dem Staate schuldigen Renten. Diese Sorten gestempelten

Papieres werden zum Höchstbetrug von 50 Pesetas bis zu 6 Centimos verkauft. Es giebt Stempelpapiere oder Zahlungsanweisungen, Stempelpapiere für Quittungen über Geldstrafen und strafrechtliche Erkenntnisse, Post- und Telegraphenmarken, Postkarten und Zeitungsstempel, Stempel für Versicherungs-Contracte und Gesellschaftsurkunden, für Börsencontracte, für Quittungen und Rechnungen, für Wechsel, für Kriegsstempel, eingeführt als interimistische Abgaben.

Eine indirecte Steuer ist auch diejenige des Tabakregals, bezüglich dessen die Balearen in folgendem Verhältniss zu einander stehen: Mallorca 76,70 Proc., Menorca 15,76 Proc. und Ibiza und Formentera 7,54 Proc. Die Schwankungen der Tabakpreise und der grössere oder geringere Consum, sowie der Schmuggelhandel haben einen Einfluss auf die Ergebnisse des Tabakverkaufes.

Zum Schlusse wollen wir noch erwähnen, dass auf den Balearen alle die oben angeführten



Von der Plattform des Bellver.

directen und indirecten Steuern im Mittel die jährliche Summe von 5 349 930,67 Pesetas ergeben; auf die Einwohnerzahl berechnet, hat jeder Einwohner 24,27 Pesetas Steuern zu zahlen.

Bezüglich der Einnahmen und Ausgaben auf Mallorca kann man sagen, dass in normalen Verhältnissen so ziemlich sich Ausgaben und Einnahmen das Gleichgewicht halten.

Maasse und Gewichte.

Gegenwärtig sind auf Mallorca die Maasse und Gewichte Spaniens nach dem Metermaass eingeführt, im Volksleben sind aber vielfach noch die alten Maasse und Gewichte in Gebrauch. Einige volksgebräuchliche Maasse datiren noch aus der Zeit Jaime I. vom Jahre 1230, während das Maass- und Gewichtssystem aus dem Jahre 1670 stammt.

Seit 1867 ist auf Mallorca das spanische Münzsystem eingeführt. Man hat alle alten Münzen eingezogen und ihren Gebrauch verboten. Auf diese Weise hat sich das neue System eingebürgert. Nichtsdestoweniger ist man nach vielen Privatverträgen mit Landleuten noch geöthigt, das alte

Münzsystem beizubehalten, welches aus der Lliura (20 Sous), dem Sou von 12 Diners und dem Diner von 2 Mayas, dem Real und der Treseta, $\frac{1}{2}$ Sou und die Doblers, entsprechend 2 Diners, bestand.

Längenmaafse.

Cana = 2 Mitjas canas	1,565 m
Mitja canas = 4 Palms	0,782 „
Palm = 4 Cuarts	0,195 „

Feldmaafs für die Länge.

Destre 4,214 m.

Feldmaafs für die Oberfläche.

Cuarterada = 4 Cuartons	0,7103 ha
Cuartó = 4 Horts	0,1775 „
Hort = 25 Destres cuadrat	0,0443 „

Inhaltsmaafse für Getreide und andere trockene Sachen.

Cuartera = 6 Barcellas = 2 Mitjas Cuarteras	70,34 l
Mitja cuartera = 3 Barcellas	35,17 „
Barcella = 6 Almuds	11,72 „
Almud = 4 Cuarts	1,953 „
Cuart d'Almud = Mitjos Cuarts	0,488 „
Mitj Cuart d'Almud	0,244 „

Specialmaafse für Gyps.

Cuartera = 6 Barcellas	86,418 l
Barcella = 6 Almuds	14,403 „
Almud	2,400 „

Die Maafse für Gyps sind conventionell; 1 Barcella entspricht 7 Almuds, 1 Cuart und 1 Mitj Cuart der Maafse für Getreide.

Inhaltsmaafse für Flüssigkeiten.

Cortí = 4 Corterons 26,44 l; Corteró = 16 Lliuras 6,56 l; Lliura = 2 Mitjas Lliuras 0,41 l; Mitja Lliura = 2 Cuarts de Lliura 0,205 l; Cuart de Lliura 0,102 l.

Wein.

Cortí = 4 Corterons 20,28 l; Corteró = $6\frac{1}{2}$ Cuartas 5,07 l; Cuarta = 2 Cortons 0,39 l; Mitj Cortó 0,195 l.

Oel.

Somada = 2 Odres 99,48 l; Odre = 3 Mesuras 49,74 l; Mesura = 4 Cortons 16,58 l; Cortó = 9 Lliuras 4,145 l; Lliura = 12 Unzas = 2 Mitjas Lliuras 0,460 l; Mitja Lliura = 6 Unzas = 2 Cuarts de Lliura 0,230 l; Cuart de Lliura 0,0575 l.

Gewichte.

Carga = 3 Quintals 122,100 kg; Quintal = 4 Arrobas 40,700; Arroba = 25 Lliuras 10,175 kg; Lliura = 12 Unzas 407 g; Unza = 4 Cuart 33,9 g; Cuart d'Unza = 4 Argents 8,47 g.

Für Fleisch, Fische etc.

Lliura Carnicera = 3 Tersas 1221 g; Tersa = 2 Mitja Tersas 407 g; Mitja Tersa = 6 Unzas 203,5 g; Unza 33,917 g.

SPECIELLER THEIL.

Die Stadt Palma.

Lage. Stadtumwallung.

Wenn man vom Meere, namentlich von Westen aus, in die weite Bahía de Palma hineinfährt, so sieht man allmählich die Thürme, dann die goldfarbigen Wälle und das Häusermeer der Hauptstadt der Balearen in der Ferne auftauchen, märchenhaft und still. Ein hoher saphirblauer Bergkranz bildet den Hintergrund derselben, scharf gezeichnet am blauen Aether wie das strahlende Bild einer Vision. Hoch hinauf steigen die grauen Pitonen empor und öffnen sich in dunkle Thäler, welche Licht und Schatten zum glücklichsten Einklange verbinden. Rechts und links umsäumen die grünende Ebene zwei Reihen von Windmühlen, welche am Meere wie die ausgebreiteten, blendend weissen Flügel eines riesenhaften phantastischen Vogels erscheinen. Wenige Städte bieten dem Ankommenden ein so liebliches Bild, bei wenigen vereinigen sich Form und Farbe zu einem so völlig harmonischen Ganzen. Und zu diesem Zauber der äussern Schönheit kommen die historischen Erinnerungen aus der Zeit der Maurenherrschaft, wo die mit Minareten gekrönte Stadt gegen 80 000 Einwohner zählte, während sie jetzt kaum 50 000 hat, Erinnerungen aus der Zeit der mallorquinischen Könige bis zur Epoche der Grösse Spaniens unter den Habsburgern, denen Palma im Successions-Kriege lange treu blieb, so dass noch heutzutage der Name Casa de Austria in Aller Munde ist, verknüpft eben mit den Begebenheiten aus früheren Zeiten.

Auf einer gewellten Ebene, die gegen Osten leicht anschwillt, breitet sich unter $39^{\circ} 33' 0''$ nördlicher Breite und $2^{\circ} 39' 9''$ östlicher Länge von Greenwich (im Centrum der Stadt) die Stadt Palma aus, im Osten und Norden von der grünen Huerta, im Westen von sanften, sich der Gebirgskette anschliessenden Lehnen, im Süden vom blauen Meere begrenzt. Die Stadt ist mit Festungswällen umgeben, die, wenn man den Maassstab von der Contrescarpe gegen den Wallgraben zu nimmt, das Aussenwerk (Hornabeque) und die Rawelinen nicht mitgerechnet, eine Ausdehnung von 21 495 Pies castellanos, etwa 5989 m, messen, somit fast ebenso gross als die ehemaligen Festungswälle Barcelonas sind. Sie werden von sechs Thoren durchbrochen, von denen das ehemalige Molo-Thor, welches mit einem Theile der Festungsmauer gegen das Meer abgetragen wurde, den Hauptzutritt zur Stadt gestattet. Von dort zieht sich eine Strasse mit wechselnder Breite bis zur Puerta de Jesus und trennt dadurch Palma in zwei Hälften, die sog. Vila de amunt oder die höhere Stadt im Osten, und die Vila de abaix oder niedere Stadt im Westen, welche, wie wir gesehen haben, für die Zwecke der Justiz den Distrito de la Catedral und den Distrito de la Lonja ausmachen.

Diese Strasse bezeichnet annähernd das frühere Bett der Riera, die, wie es scheint, an ihrer Ausmündung eine Art Verlängerung des Hafens bildete, welche bis zur Stelle des jetzigen Theaters reichte. Der Verlauf der Riera durch die Stadt war eine fortwährende Gefahr für ihre

Bewohner und veranlasste bei Hochwasser grosse Unglücksfälle. Unter andern erwähnen die Geschichtsschreiber eine grosse Ueberschwemmung, die am 14. Oktober 1403 während der Nacht stattfand, über 1500 Häuser zerstörte und den Tod von 5000 Personen verursachte. Als es sich am Anfang des 16. Jahrhunderts darum handelte, die jetzige Befestigung der Stadt zu erbauen, wurde in Hinblick auf dieses schreckliche Ereigniss der Riera ein neuer Lauf gegeben, welcher derselbe ist, den sie gegenwärtig innehält, den Fuss der Muralla umschreibend, um bei den Arrabal de S^{ta} Catalina auszumünden. Nichtsdestoweniger hat die Riera mehrmals ihren alten Lauf wieder einzuschlagen versucht, sich nach starken Regengüssen ein neues Bett dahin gebahnt und, ungestüm in die Stadt stürzend, daselbst grosse Verheerungen und Unglücksfälle verursacht.

Da die Gestalt der Stadt durch die Form der Festungswälle bedingt ist, wollen wir mit der Schilderung derselben beginnen, zunächst aber mit wenigen Worten die Geschichte ihrer Entstehung mittheilen.

Die Erbauung der Stadtmauer Palma's datirt aus sehr verschiedenen Epochen, die man in zwei Hauptperioden trennen kann. Die erste umfasst die Zeit von 1230 bis 1500, in der man nur partielle Constructionen vornahm, um Theile der alten arabischen Umzingelungsmauer, welche bei der Eroberung der Stadt, Ende December 1229, zerstört worden waren oder sich baufällig zeigten, wieder aufzubauen oder zu erhalten. Die zweite Periode umfasst die Zeit von 1500 an, in welcher der Wiederaufbau und die Ausbesserung der Stadtmauer nach einem allgemeinen Vertheidigungsplan erfolgte, unter Annahme von Défilés-Linien und Bollwerken. Im Jahre 1575 wurde der italienische Ingenieur Jacobo Palearo, genannt Fratin, mit der Tracirung des Befestigungsplanes beauftragt; ihm folgte in derselben Stellung sein Bruder Jorge. Im Jahre 1580 war die neue Befestigung in dem westlichen, gegen den Arrabal de S^{ta} Catalina gelegenen Theil schon durchgeführt. Die Arbeiten wurden während des Restes des 16. und Anfang des 17. Jahrhunderts langsam fortgesetzt. Um 1650 waren die Puertas de S^{ta} Catalina, Jesus und Piutada und 1670 der Hornabeque fertiggestellt. 1690 vollendete man den Ravelin der Puerta del Campos und 1714 den gedeckten Weg und die Glacis der Landseite. Vom Jahre 1715 an bis zum Ende des 18. Jahrhunderts wurden die Courtinen und Bollwerke auf der Seeseite, d. h. von der Puerta del Mar bis zum Baluarte del Muelle neben dem alten Thor dieses Namens ausgebaut; dieser letztere Theil der Festungswerke war jedoch erst im Jahre 1801 gänzlich vollendet und damit die neue Stadtbefestigung vervollständigt. Die ganze Stadtmauer ist aus Marés-Quadern errichtet und mit einem starken Cordon, von welchem abwärts sie leicht geböschet ist, versehen.

Bei der Schilderung der Stadtmauer nehmen wir von dem Haupteingang in die Stadt auf der Seeseite, an der Stelle der einstigen Puerta del Muelle, unseren Ausgang. Dieses Thor wurde im Juli 1873 beseitigt. Die Mauer ist abgebrochen, und eine in der Dicke der Wälle geführte steile Treppe, die früher innerhalb des Thores ausging, führt auf die Muralla, welche, schön bepflanzt und mit feinem Marés-Sand belegt, einen der beliebtesten Spaziergänge der Stadt bildet. Oberhalb derselben sieht man einen älteren, von Kapernsträuchern umwucherten Mauertheil der mittelalterlichen Stadtumfassung, theils noch mit vermauerten Zinnen, unterhalb des Palacio de los Reyes bis zur Ecke des erzbischöflichen Palastes. Ein altes Wappen mit Inschrift ist noch in demselben unterhalb der Domkirche zu sehen. Gleich an seinem Anfang führt ein kleiner, moderner, steiler Treppenaufgang neben dem Palacio hinauf. Hier ist der erweiterte Theil der Muralla mit Ailanthus bepflanzt. Die Muralla wird gegen das Meer zu, das sie beherrscht, durch eine Fahrstrasse begrenzt; dieselbe folgt der Form der Stadtwandlung und reicht bis zum Molinar de Levante. Unterhalb der Domkirche sieht man zwischen der vorerwähnten alten Stadtmauer und der jetzigen Umfassung einen Wallgraben bei einer Art vortretendem zweikantigen Bollwerk, an dessen Enden sich, ebenso wie an dem folgenden, kleine kuppelartige Schilderhäuschen befinden, deren Eingang man jetzt vermauert hat. Alle Bollwerke sind mit zahlreichen, nach innen breiter auslaufenden Schiesscharten versehen und enthalten in ihrem Innern mehrere Casematten. Der Wallgraben und die innere Mauer hören dann auf, man sieht einige demontirte Kanonen und hat einen weiten Blick auf die grosse Rhede von Palma, welche vom Cap Blanco und vom Cap de la Calafiguera begrenzt wird, mit der herrlichsten Aussicht auf die mit blinkenden Landhäusern besetzten Lehnen von Terreno.

Ein Weg führt von der Muralla hinüber zu einer schlecht gepflasterten Rampe und zu der niederen schmucklosen Portella; diese ist ein schlichtes Tonnengewölbe mit gebrochenem Bogen und zeigt aussen ein spanisches Wappen mit der Jahreszahl 1785 in der Mitte. Darauf kommt ein dreieckiges Bollwerk, von dem die aufsteigende Calle de Berard zu dem höher gelegenen Theil der Stadt führt. Um auf das die Südostecke der Stadt einnehmende Bollwerk zu gelangen, hat man dann etwas zu steigen. Kurz bevor man dasselbe erreicht, führt eine Strasse hinab zur Puerta del Mar oder de la Calatrava, einen ganz einfachen Rundbogen in der hier niedrigen Stadtmauer. Von dem Ecken-Bollwerk, wo mehrere montirte Kanonen stehen, blickt man auf den Molinar de Levante mit einer ganzen Reihe von Windmühlen. Von dem Bollwerk der Südostecke läuft bis zur Südwestecke um die ganze Stadt herum ein äusserer Wallgraben.

Wir lenken auf der Muralla unsere Schritte nordwärts und besichtigen die Ostseite der Stadumwallung. Von dem vorerwähnten Bollwerk der Südostecke führt eine Treppe zur Puerta del Campo hinab. Wir gelangen über den Wallgraben, dessen Wiesengründe nur einigen Seilern als Werkstätte dienen, indem wir eine von sieben Rundbogen getragene Brücke überschreiten, der gegenüber ein steinernes Kreuz auf Stufen steht, auf einem spitzwinkligen Ravelin, in welches die



Palma von der Muralla aus.

Strasse durch ein Rundbogenthor hinunterführt. Das Ravelin bildet hier einen oben offenen, auf jeder Seite von der Mauer eingeschlossenen Raum, mit einem zweiten äusseren Bogen, gegen den die Strasse wieder hinaufführt, der aber auf der Aufgangseite oben abgebrochen ist. Setzen wir unsern Weg auf der Muralla weiter fort, so kommen wir zu einem stark vortretenden fünfwinkeiligen Bollwerk und kurz darauf zu einem andern mit zahlreichen Schiesscharten, Plätzen für Kanonen und seitlichen Kammern. Eine Strasse, sowie eine Treppe, wie die andern gebaut, führen hinunter zur Puerta de S^a Antonio mit dem daranstossenden ziemlich geräumigen Platz. Dieses Thor hat auf jeder Seite drei achteckige Pfeiler, deren jeder vier Bogen der Wölbung trägt. Einst rund, besteht es jetzt, wie die andern, aus einem Segmentbogen; darüber befindet sich ein Schilderhaus. Eine Brücke, die ursprünglich eine Zugbrücke war, jetzt aber fest von Holz gebaut ist, führt vom Thor zu einer fünfbogigen Brücke, die über den breiten Wallgraben gespannt ist. In der Mitte derselben ist ein sperrbares Gitter an zwei Seitenpfeilern befestigt. Von dem darauffolgenden, etwas höher liegenden Bollwerk kann man einen Theil der Stadt übersehen; ein breiter Weg führt durch ein Thor mit grossem Bogen hinab in die Stadt. Hierauf kommt nochmals ein ähnliches Bollwerk mit Plätzen für Kanonen. Auf der Mauerstrecke zwischen dem zuletzt erwähnten Bollwerk und dem hierauf folgenden nördlichsten der Stadt führt zu jeder Seite eine lange Treppe zur Puerta Pintada mit dem grossen gleichnamigen Platze hinab. Durch dieses Thor, welches bei den Mauren Bab Benalcofor hiess, trat am letzten Tage des Jahres 1229 Jaime I. el Conquistador mit seinen siegreichen Kriegern in Palma ein. Auf der innern Seite desselben befindet sich eine

diesbezügliche Inschrifttafel. Drei achteckige Pfeiler auf jeder Seite mit je vier Bogen halten die Kreuzwölbungen. Der Bahnhof liegt diesem Thore gegenüber. Ein langer Weg führt von der Muralla nach der Puerta Pintada und von dort zur Puerta de S^{ta} Margarita, welche der älteren Umfassung angehörte. Sie steht jetzt auf der innern Seite der Muralla, am Ende der breiten Gasse von S^o Miguel, und stösst an ein rundes Bollwerk, Polvorin del Baluarte de S^{ta} Margarita, (mit einer gothischen Inschrift aus dem Jahre 1543). Darunter befindet sich das rautenförmige Wappen von Mallorca.

Ausserhalb der Puerta de S^{ta} Margarita ist das nördlichste fünfeckige Bollwerk der Stadt, mit vier inneren Kammern, wie bei den vorigen, versehen. Hieran schliesst sich ein spitzwinkel-förmiges Ravelin mit Casematten an den Seiten. Eine Treppe in zwei Windungen führt hinunter zur Puerta de Jesus. Dieses Thor zeigt einen einfachen Rundbogen mit dem Wappen von Aragon und im Innern ein von achteckigen Säulen getragenes Kreuzgewölbe darüber. Aussen befindet sich oberhalb des Thores ein viereckiger Eingang im alten Rundbogen, eine ganz verwitterte Inschrift und ein Doppeladler mit dem Wappen von Palma in beiden Ecken unten; das Wappen



Die Salvenbatterie.

von Aragon ist im Adlerleib als rundes Renaissance-Schild angebracht. Eine lange, von 11 flachen Bogen getragene Brücke überspannt den hier breiten Wallgraben. Darauf folgt das Bollwerk der Nordwestecke mit hübscher Aussicht und die ziemlich entfernte, äussere Umwallung, die schon an der Puerta de Jesus beginnt und sich um ein stattliches Aussenwerk (Hornabeque) mit drei polygonen Kanten hinzieht, das von der Stadtumfassung durch die Riera geschieden wird.

Eine alte Wasserleitung geht auf Rundbogen in der Nähe über den Wallgraben. Es kommt nun ein anderes Bollwerk, nach diesem die Puerta de S^{ta} Catalina, auf dem gleichnamigen Platze, die zum Arrabal führt. Am Giebel des Thores befindet sich ein hübsches Marmorwappen von Aragon, umgeben von Genien mit Palmenzweigen, an den Seiten das Wappen von Palma mit einer Inschrift.

Der Rundbogen ist viereckig gebaut, da in dessen Einschnitt wie bei den anderen die Zugbrücke passen sollte. Nach dieser führt eine sechsbogige Brücke und Portal mit Kugeln auf den Pfeilern über den Wallgraben.

Geht man auf der Muralla weiter, so kommt man zu einer Thür, welche in die Artilleriekaserne führt, die das südwestliche, viereckige Eckbollwerk einnimmt. Gerade unterhalb des

spitzen Winkels desselben ist die doppelte Holzbrücke der Riera. Hier ist die Stadtmauer abermals dem Meere, also dem Süden, zugekehrt, aber dem Publicum unzugänglich, weil sie durch die Kaserne von S^o Pedro eingenommen wird, wo sich die Salvenbatterie (s. Abb. S. 380) befindet. An ihrem Fusse läuft am Hafengrunde entlang eine breite Fahrstrasse, die sich von der Brücke, die zum Molinar de ponent und dem Arrabal führt, bis zur Stelle der ehemaligen Puerta del Muelle erstreckt. Die Muralla ist an dieser Stelle sehr hoch, mit vorspringendem Bollwerk versehen. Ein ganz schmuckloses Thor führt auf die Plaza de Atarazanas. Der nun folgende Theil der Muralla wurde zerstört, wodurch die Prachtbauten der Lonja und der Junta de Comercio vom Meere aus sichtbar geworden sind. Am Cuartel de Provinciales vorbei gelangen wir wieder zu unserm Ausgangspunkt, der Puerta del Muelle, zurück, und damit ist unser Gang um die Stadtbefestigung beendigt.



Lonja und Domkirche.

Wasserversorgung.

Das Wasser von Palma wird in genügender Menge von zwei in einer Entfernung von 6—7 km im Norden der Stadt entspringenden Quellen geliefert, und zwar gewöhnlich nur von der Font de la Vila, ausnahmsweise von der Font d'en Baster, welche während dreier Wintermonate vom Ayuntamiento zur Anfüllung des Reservoirs verwendet wird. Die beiden verbinden sich zu einer gemeinschaftlichen Wasserleitung, welche, den Wallgraben überschreitend, in die Stadt in der sog. Rinconada de S^{na} Margarita, dem gegenwärtigen Militärspital, tritt, wo die Wasserleitung 26,8 m über dem Meeresspiegel liegt. Dieser Theil ist der höchste der Stadt. Gegen das Centrum zu ist der höchste Punkt in der Calle de la Luz, dem Rathhause gegenüber, und etwas niedriger an der Plaza de S^{na} Eulalia.

Schon der König Jaime I. bestimmte gleich nach der Eroberung der Stadt, dass das Wasser der Font de la Vila, aus jener alten Wasserleitung kommend, welche die Araber schon gebaut hatten, und die noch jetzt theilweise sichtbar ist, täglich zur Versorgung der Bewohner in die Stadt fliessen und unter die Bürger (Vecinos) und Adeligen (Magnates) vertheilt werden sollte.

Das Ayuntamiento regelt die Versorgung der Stadt mit Wasser derartig, dass auf die Wochentage 6 Tandas (jede von 8 Stunden Dauer), auf die Sonntage 2 Tandas (zusammen von 16 Stunden Dauer) kommen. Das Wasser fliesst demnach wöchentlich 64 Stunden. Nimmt man an, dass das Wasser nicht theilweise verloren ginge, sondern dass es insgesamt in einem grossen Wasserreservoir, das die Basis eines guten Canalisationssystems wäre, gesammelt würde, so ergibt sich, wenn wir als die Production der Font de la Vila 500 cbm pro Stunde im Mittel und 300 cbm pro Stunde als Minimum annehmen, dass, abgesehen von dem, was die Dobles und der Canon de Son Cabrer ausserhalb der Stadt absorbiren, im Mittel wöchentlich 36000 cbm und in den trocken



Porto Pi und Torre de Peraires.

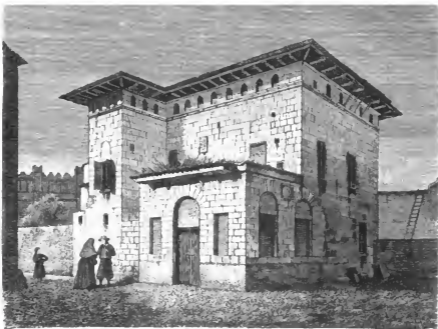
Jahren während des Sommers 10300 cbm Wasser in das Reservoir fliessen würden. Dies würde bei einer Bevölkerung von 50000 Seelen im Mittel täglich 61, im ungünstigsten Falle 21 l Wasser für die Person betragen. Wie man sieht, ist die Menge eine mehr als genügende, und selbst gegenwärtig entstehen bei allen vorhandenen Nachtheilen der unvollkommenen Canalisirung blos im Sommer bei grossen Trockenheit Schwierigkeiten, die öffentlichen und Privatreservoirs zu speisen. Nichts destoweniger soll in manchen Jahren unter dem Einfluss grosser Dürren das von der Quelle producirt Wasserquantum beträchtlich gesunken sein, einmal, im Jahre 1877, sogar auf 104 cbm pro Stunde.

Was die Vertheilung des Wassers im Innern der Stadt anbelangt, so erfolgt dieselbe im Allgemeinen mittelst Leitungen aus Marés-Quadern, mit Cement von Buñola verkittet, aber auch mittelst Röhren aus gebranntem Thon, aus künstlichem und natürlichem Stein, sowie aus Eisen. Die Privathäuser, welche an den Quellen Wasserrecht (Dret d'Aygo) haben, setzen ihre Reservoirs (Fonts) mit der Wasserleitung mittelst kleiner gemauerter Reservoirs (Tronetas) in Verbindung, die auf der Hauptleitung gelegen sind und von dort das Wasser in Thonröhren zu den betreffenden Häusern oder Fonts senden.



Das Rathaus. Casa de Cort.

Leider ist der Wasserzufluss sehr mangelhaft in Folge des schlechten Zustandes der Leitungen und des durchweg ungenügenden Canalisationssystems, das durch die häufig vorgenommenen Aenderungen noch verschlechtert wird. Ein grosser Theil des Wassers geht verloren oder hat mit allerhand Schwierigkeiten zu kämpfen, um zu den Reservoirs zu gelangen, was häufig das Aufreissen des Pflasters nöthig macht und dadurch sehr kostspielig wird, dass die Ursache der Verstopfung meist mühsam aufzusuchen ist und die Röhren gar zu häufig zu repariren sind. Es giebt nämlich Gassen, wo diese in solcher Menge vorhanden sind, dass es für den Eigenthümer nahezu unmöglich ist, seine Leitung gleich zu erkennen, so dass man gezwungen ist, sie alle zu öffnen und Wasser fliessen zu lassen, um die gesuchte zu finden. Die Mehrzahl der Röhren ist überdies häufig durch Kalkinkrustation obstruirt, und die neuen bersten leicht in Folge des Druckes bei der vorhandenen Neigung der meisten Gassen.



Rückwärtige Seite des Hauses des Consulado.

Palma hat zahlreiche öffentliche und Privat-Wasserreservoirs, die man *Fonts* nennt. Dieselben sind cubisch gebaut oder haben die Form eines geraden, rechtwinkligen Parallelepipeds.

Zur Speisung der öffentlichen wie Privat-Reservoirs öffnet der *Siquier* die Schleuse (*Fibla*), und zwar je nach den Tagen gegen Westen oder Osten, entsprechend dem Zweige der Wasserleitung, die gegen einen bestimmten Theil der Stadt gerichtet ist. Da die Oeffnungen, die zu den *Fonts* führen, stets offen bleiben und Wasser aufnehmen, sobald es durch die Wasserleitung fliesst, so kommt es häufig vor, dass die Theilnehmer im unteren Theile dieses Stadtviertels nicht einen Tropfen bekommen, während die höher wohnenden durch die Abflussleitungen einen Theil des Wassers verloren gehen lassen. Auch sind oft zahlreiche Privatleitungsrohre zerbrochen, so dass sich das Wasser in dem umgebenden Boden verliert, manchmal den Wasserstand der Brunnen erhöhend. Man berechnet, dass in Folge dieser Nachtheile und des schlechten Zustandes der Canalisirung etwa die Hälfte des Wassers, welches in die Stadt kommt, verloren geht oder unbenutzt bleibt.

Das Recht auf einen Wasserantheil (Dret d'Aygo), welches die Privatleute erlangen können, stuft sich in drei Klassen ab, den bei der Municipalität aufbewahrten Mustern entsprechend, in Diners, Dobles und dos Dobles. Die Diners sind cylindrische Röhren von 15 mm Durchmesser. Die Doble ist ein cylindrisches Rohr von 31 mm Durchmesser, das etwa 10 Diners entspricht. Die dos Dobles sind cylindrische Röhren von 45 mm Durchmesser und entsprechen ca. 20 Diners. Die Wassermenge, welche ein Diner liefern kann, ist nicht genau ermittelt. Man hat berechnet, dass ein Diner d'Aygo in einer Stunde wohl ca. 135—140 l abgibt. Also wäre das Minimal-product eines Diners d'Aygo in einer Tanda von 8 Stunden 1080 l. Im Jahre 1867 hatte man in Palma 7000 Diners d'Aygo, was annähernd auch dem heutigen Zustande entsprechen dürfte. Je nach der Grösse des Font oder den Bedürfnissen der Familie umfasst der Dret d'Aygo eine grössere oder geringere Menge von Diners, die sich bis auf 20 erstreckt. Im Allgemeinen ist der Zweck dieser Concessionen, die ganz unentgeltlich sind, nur den Hausbedarf für Menschen und Thiere zu decken, aber ebenso wie früher bewässert man heutzutage auf Grund derselben auch einige Gärten, die in der Stadt vorhanden sind.

Ausser den mit dem Wasser der Leitung angefüllten Fonts, deren Palma 19 öffentliche, 10 mit einfachem Hahn und 9 mit Pumpe, zählt, hat man auch Brunnen in Palma, die namentlich in der Vila d'abaix bestehen und in geringer Tiefe oft recht gutes Wasser haben, das aber, mit Ammoniak vermischt, mehr weisses Präcipitat liefert, als das Leitungswasser, und mit Silbernitrat Indicien von Chlorüren giebt. Es giebt deren 8 öffentliche, wovon nur 3 mit Pumpe versehen sind. Einige Brunnen werden auch als Norias verwendet, um Gärten zu bewässern. In Palma hat man keine Cisternen für das Regenwasser, sondern man lässt dieses von den Dächern, die meistens keine Dachrinnen haben, in die Gassen und Höfe laufen, wo es grosse Bäche bildet und sich dann in die Cloaken ergiesst.

Auch das Cloakensystem ist in Palma sehr mangelhaft und einer Umänderung bedürftig. Die Abzugswässer, meist blos aus Regenwasser bestehend, da die Abtritte in kleine Cisternen führen, aus denen die Fäcalstoffe dann von Zeit zu Zeit herausgeschafft und verkauft werden, fliessen durch Canäle (Acartarillas), ähnlich jenen der Wasserleitung, aber im Allgemeinen viel weniger sorgfältig als diese construirt, dem Meere zu.

Strassen und Häuser.

Die Gassen, deren Palma 296 zählt (dazu 56 im Arrabal), sind meist eng und mit runden Kieselsteinen, theilweise auch mit Quadrern sehr mangelhaft gepflastert. Manche sind durch die Wagenräder ganz ausgehöhlt, und leider begnügt man sich häufig damit, in die ärgsten Löcher Schotter hineinzuworfen. Zu der Pflasterung hat man verschiedene Steinsorten verwendet. Erstens: compacten Kalkstein von unregelmässiger Gestalt aus der Garriga rasa unweit der Vileta im Distrikte von Palma. Zweitens: Platten (Adequines) von demselben Stein. Drittens: Platten aus Stein von Estallenchs, weiss oder grau. Viertens: Stein aus Estallenchs, von röthlicher Farbe, namentlich in einigen der unteren Gassen der Vila de amunt verwendet. Fünftens: Platten von Stein aus Monjuich. Sechstens: dichten Kalkstein aus Son Vida in dem Distrikte und der Umgebung von Palma. Einige Gassen sind so eng, dass ein Wagen nur mühsam durchfahren kann, dafür sind sie aber im Sommer auch schattig; in den Mittagsstunden spannt man über manche derselben ein Zelt. Die Plätze sind meistens klein und unregelmässig. Man zählt deren 32 und 6 im Arrabal. Die Stadt wird gut mit Gas beleuchtet, und nur zwischen der Stadt und dem Arrabal de S^{ta} Catalina sind Petroleumlampen in Gebrauch. Die Namen der Gassen sind mit schwarzen Buchstaben auf kleine Tabletten aus Marmor geschrieben, die mit Nägeln an der Mauer befestigt sind; jedes Haus hat eine Hausnummer auf dem Hauptthor, jede andere Thüre trägt dieselbe Nummer und daneben das Wort Accessorio (von dem andern abhängig). Ausserdem befindet sich an jedem Hause die Nummer der Manzana, wie die von mehreren Gassen gebildete Häuserinsel genannt wird.

Palma zählt etwa 3046 Häuser, der Arrabal de S^{ta} Catalina 280. Von den Häusern waren 56 einstöckig, 464 zweistöckig, 1398 dreistöckig, und 1128 hatten mehr als drei Stockwerke.

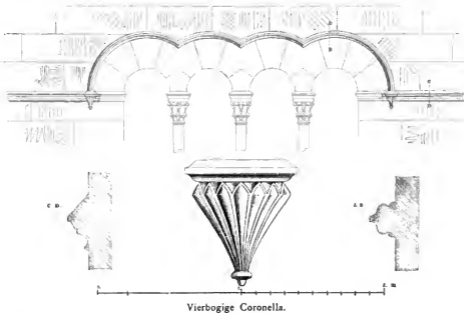
In Palma giebt es ausser der Domkirche, die gleichzeitig Pfarrkirche ist, 5 Pfarrkirchen, 14 Hilfspfarrkirchen, die Suffragankirche von San Magin mitgerechnet, 7 Nonnenkirchen, 14 öffentliche Kapellen und 5 nicht officielle, im Ganzen also 46 kirchliche Gebäude.

Oeffentliche Gebäude sind das Rathhaus, wo sich zugleich das Archiv des alten Königreichs Mallorca befindet; das königliche Schloss, welches dem Capitan general als Wohnung dient und die Oficinas de Estado mayor, die Audiencia, die Wohnung des Präsidenten derselben, die Capilla de S^a Ana und die Casa de Armas enthält; die Lonja; die Maestranza de Artilleria; das Theater; die beiden Gebäude am Borne, von der Delegacion, Tesoreria und andern Oficinas de Hacienda eingenommen; das Gebäude in der Calle de S^a Miguel neben der Kirche de S^a Antonio, wo sich die beiden Juzgados de primera Instancia und die zwei municipales befinden; das Gebäude des Presidio, ehemals Convento de Monjas del Olivar, jenes des Gefängnisses, welches ein Convento de Capuchinos war; das Gebäude der Diputacion provincial neben der Casa Consistorial; jenes der Junta de Agricultura, Industria y Comercio auf der Plaza de S^{ta} Eulalia, die Infanterie-Kaserne del Carmen; die Cavallerie-Kaserne; die Artillerie-Kaserne; die Factoria de Administracion militar, wo einst ein Convento de Agustinos war; das Militärspital; die Comandancia de Marina und Capitaneria del Puerto am Molo: das Gebäude des Instituto Balear, welches ehemals Jesuitencollegium von Montesion war und ausserdem die Biblioteca provincial und die Academia de Medicina y Cirujia enthält; das Colegio de la Sapiencia; das Seminario Conciliar; der bischöfliche Palast; das Gebäude von S^a Pedro y Bernardo, gewöhnlich Hospitalet genannt; das Colegio de la Crianza; das Colegio de la Pureza; das Colegio de Niñas huérfanas; das Hospital general; die Casa de Misericordia; die Casa de Expositos; die Piedad oder Casa de Arrepentidas; das unter dem Namen von Estudio general bekannte Gebäude, wo die Enseñanzas de la Academia de bellas Artes eingerichtet sind und auch die Real Sociedad economica de Amigos del Pais und das Colegio de Abogados ihre Oficinas haben; die Aduana, der Banco, d. h. die Succursale des Banco de España; das Museo provincial in dem Local, welches früher als Bibliothek des Convento de S^a Francisco diente. Endlich das Gebäude, welches ehemals Convento de Monjas de la Consolacion war, wo sich zwei von der Gemeinde erhaltene Schulen, eine für Knaben, die andere für Mädchen, befinden. Im Ganzen sind dies also 35 öffentliche Gebäude. Das Gobierno civil, das Gobierno militar, die Escuela normal de Maestros und andere Aemter und Anstalten befinden sich in Privatbauten.

Die im Verhältniss zur Bevölkerung bedeutende Zahl der Häuser erklärt sich aus dem Umstande, dass viele reichere Herren der Aristokratie in der Regel keinen Theil des Hauses vermieten, sondern dasselbe ganz für sich und ihre Leute behalten.

Die Häuser sind stattlich und gut gebaut, meistens aus theils getünchten, theils naturmäßig belassenen Marés-Quadern. Sie haben einfache, ernste Vorderseiten, die mehr durch ihre ernste, solide Bauart als durch architektonischen Schmuck dem Auge gefallen. Das Hauptthor ist fast immer ein grosser Rundbogen mit sehr langen Bogensteinen; bisweilen hat es kunstvoll gearbeitete Thürflügel, gewöhnlich aber nur eine glatte, aus Leinwand vermay oder andern Nadelholz gefertigte Thüre mit sorgfältig polirten messingenen Griffen. Viele Häuser haben grosse Balkonfenster, die bis unten mit Läden versehen und in verschiedene Abtheilungen derart eingetheilt sind, dass man die oberen, mittleren oder unteren Flügel beliebig öffnen kann. Die Balkons tragen gewöhnlich ein eisernes Geländer, meistens aus gewundenen oder nur ganz schlichten viereckigen Stäben bestehend, selten sieht man daran einen kleinen Renaissanceeschnörkel. Fast alle haben einen sehr hohen Dachboden (Devvan, Porcho), der die unteren Räume zur Sommerzeit sehr kühl erhält, um so mehr, als er nach aussen zu ganz offen ist, indem die Bedachung häufig nur von kurzen, achteckigen Säulen oder einer Reihe Rund- oder Kielbogen getragen wird; manchmal bringt man auch einfach viereckige Fenster an, die aber immer offen bleiben. Das Dach tritt stets beträchtlich vor, sowohl diesen offenen Theil, als auch die ganze Hausfront schützend. Die vortretenden Sparren sind meist verschiedenartig geschweift und geschnitzt, und einige derselben verdienen wegen ihrer Zierlichkeit besondere Aufmerksamkeit, manche, wie die des Rathhauses, haben auch reichhaltige Sculpturen. Bei einfachen Bauten dienen auch wohl blos die vortretenden Hohlziegel als Schutz. Fast alle Häuser haben eine breite Eingangshalle, die meisten einen Hof

(Zaguan), der gewöhnlich von grossen Segmentbogen eingefasst wird, die auf kurzen, häufig bauchigen Marmorsäulen, gewöhnlich aus Breccie- oder Binisalemer Marmor, ruhen, meist in pseudo-ionische oder römische Knäufe enden und Hallen bilden, welche zweckmässig zur Unterbringung von allerlei Gegenständen namentlich Fuhrwerken eingerichtet sind. Häufig sieht man an den Seiten losangartige Azulejos, mit Ringen in der Mitte, zum Anbinden, Aufzäumen und Putzen der Pferde. In der Mitte des Hofes befindet sich meist ein Brunnen, und die Pflasterung desselben ist oft radial, mit dem Ausguss im Centrum. Eine äussere Treppe, die in den meisten Fällen vorhanden ist, führt vom Hofe unter den Hallen zu den oberen Stockwerken, häufig zu einer gleichfalls mit Bogen geschmückten Halle, und wo diese fehlen, wird die äussere Treppe durch ein breites Vordach (Velada) geschützt. Die Stufen, welche, wie bei allen Treppen auf Mallorca, ausnahmsweise hoch angelegt sind, bestehen aus Santagny-Stein, einige aus Binisalemer Marmor, nur in den modernen Bauten aus gebranntem Thon von Manacor; letztere pflegen aber sehr leicht zu springen. Die

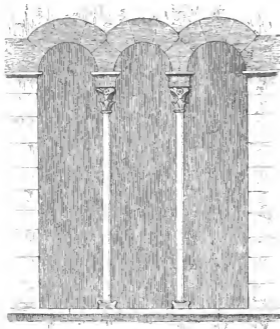


Vierbogige Coronella.

Thüre am Ende der Treppe ist zumeist aus Leñam vermey und trägt, wie das Hauptthor, einen sorgfältig polirten Griff oder Ring; eine messingene Klingel, ein einfacher Messingdraht mit einem Ring, hängt daneben; neuerdings sind auch vielfach Klingeln zum Ziehen in Gebrauch gekommen.

Die vorstehende Schilderung bezieht sich selbstverständlich nur auf die Häuser der Reicherer. Die der Aermereu zeigen eine viel einfachere Bauart; die ganz schmalen Treppen bestehen, nach Valencianer Art, aus hohen, vorn mit Azulejos versehenen Stufen, deren Kante Holz, deren Tritt Ziegelstein oder Gyps bildet, und münden direct auf die Gasse. Bisweilen läuft eine ganze Reihe solcher, durch schmale, viereckige Thüren von der Gasse sichtbarer Treppen neben einander her. Hohe, schmucklose Balkonfenster mit einem eisernen Gitter, über dem in der Regel ein Vorhang flattert, unterbrechen die sonst glatte Vorderseite; der Dezman wird nur durch ein paar viereckige Fenster ventilirt, manchmal fehlen diese sogar gänzlich, wenn nämlich das Haus bis zum Dache bewohnt ist. Dies gilt aber nur von den Häusern mancher ärmeren Stadttheile; im Ganzen ist die

Zahl der palastartigen Bauten ganz auffallend gross, und der Neuling wird fast verwirrt durch die Menge der schönen architektonischen Details, die ihm bei jedem Schritt und Tritt begegnen. Merkwürdig ist es aber, dass es immer nur Einzelheiten sind, die das Auge fesseln, bald ein paar Fenster, bald eine Thür, bald eine Halle im Hofe, bald eine Treppe; es giebt kein einziges Haus, das man als ein vollkommen reiches, künstlerisch abgeschlossenes Ganzes betrachten könnte, ja, wenn wir das Rathhaus und das Haus des Marquez del Palmer in der Calle del Sol und ein paar weniger bedeutende moderne Bauten abrechnen, nicht einmal eine ganze Fassade. Fast gewinnt es den Anschein, als ob der jeweilige Eigenthümer immer nach seinem besondern Geschmack etwas Schönes hätte besitzen wollen und auf den kleineren Theil seiner Wohnung den grössten Aufwand verwendet hätte. Wie sehr aber gerade dieser Umstand zur Entwicklung der Kunst in Palma beigetragen hat, werden wir noch in der Folge erkennen.



Dreibogige Coronella.

So mannigfaltig alle diese Bauten auch sind, und so unzählig die Stylarten dem flüchtigen Beschauer scheinen, so lassen sich doch nach einem genaueren Studium die meisten auf wenige Haupttypen zurückführen, ja man vermag sogar bei einer grossen Anzahl eine gewisse Nachahmung nachzuweisen. Reste aus der maurischen Periode giebt es in Palma fast gar nicht, und es ist eigenthümlich, wie die Stadt so völlig durch die christlichen Eroberer umgewandelt wurde. Ein Bad, ein paar alte Festungsthore, die Eingangsbogen des Palastes, das ist Alles, was von maurischen Denkmälern übrig blieb. Die schönsten Bauten stammen aus dem Mittelalter und der Renaissancezeit. Auffällig an den ersteren, unter denen als wahres Juwel die Lonja hervorstrahlt, ist die Eigenthümlichkeit, dass an Privatbauten häufig zwei-, drei-, ja bisweilen vierbogige Fenster mit sehr dünnen Säulen als Stützen auftreten, die wie Blumenstengel aussehen und meist aus einem sehr festen Nummulitenkalk verfertigt sind. Dieselben tragen

verschiedenartig geblätterte, oben viereckige Capitale, die auch häufig Rosetten an den Seiten aufweisen; meistens ist der dreifache Bogen oben nur von einer flachen Braune eingefasst, manchmal aber ausserdem noch von einer Rosettenreihe. Diese Fenster, Coronellas genannt, welche den Bauten sehr zur Zierde gereichen, wurden im Laufe der Zeit meist durch die breiten Balkons verdrängt, oder man beseitigte wenigstens die Säulchen an ihnen, und nur an einigen Häusern, und auch da meist nur vereinzelt, haben sie sich in ihrem ursprünglichen Zustande erhalten. Dieser Periode oder der kurz darauf folgenden gehören auch vielfach verzierte Thüren, Fenster und Treppengeländer an. Die Thüren sind in Spitzbogenform gebaut und von Krabbenornamenten umgeben. Die Geländer der äusseren gothischen Hofstiegen zeigen manchmal einen grossen Prachtaufwand in ihren meist kreisförmigen, durchbrochenen Ornamenten. Endlich kommt dieser Styl bei vielen Knäufen zur Geltung, welche die Segmentbogen der Eingangshallen oder Treppen stützen; in ihren blätterigen Verschlingungen sieht man häufig die Wappen der Familie, öfters von Engeln, Knaben, Greifen oder anderen Figuren getragen, manche derselben schon ganz spätgothisch. Die Spätgothik tritt dann nament-

lich an kleinen, meist kielbogenförmigen Thüren und Fenstern hervor, die theils von Krabben, theils von einer viereckigen Umrahmung, die zwei kleine, blätterartige Knäufe tragen, eingefasst sind. Es finden sich darunter einige von unglaublich zarter Arbeit. Die Renaissancezeit weist aber noch viel herrlichere Schätze auf, als die Gothik; aus ihr stammen verschiedene der schönsten architektonischen Schätze der Stadt, namentlich Fenster, die einen bisweilen fast verschwenderischen Reichthum zeigen. Vorzugsweise kommt dieser Styl in den Zaguanes zur Geltung. Aus der Zopfzeit giebt es wenig Ueberreste, etwa die Verzierung einiger Wappenschilder und mehrerer Zaguanes, die jedoch noch den Renaissance-Charakter an sich tragen. Man kann eigentlich nicht sagen, dass in Spanien, wie in andern Ländern, ein Styl dem andern Platz gemacht habe, vielmehr sind die einzelnen Stylarten Jahrhunderte lang mit einander Hand in Hand gegangen und haben sich in vielfachen, oft ganz absonderlichen Kreuzungen verbunden. So ist als eine spanische Eigenthümlichkeit der sich durch das ganze 17. und 18. Jahrhundert hindurchziehende Gebrauch des gothischen Styls anzusehen, während in andern Ländern zu dieser Zeit der Spitzbogen gänzlich verpönt war.

Im Innern haben die Häuser Palma's meist steinerne Fussböden von grossen Platten aus Pedra de Santagny; in neuerer Zeit verwendet man aber hierzu vielfach Ladrillos aus Manacor, seltener Azulejos, in neuester Zeit auch Mosaico Nolla aus Valencia; letzteres findet man namentlich in Läden. Die Sturzböden bestehen aus den üblichen Bovedillas mit grossen, sichtbaren Balken aus nordischem

Nadelholze, meistens aus Leñam vermey, zuweilen auch aus Pino de Tortosa; in den älteren Häusern sind sie manchmal bunt gemalt mit verschiedenartigen Zeichnungen; es giebt aber auch einige sehr schöne hölzerne Decken (Sotil empostisad oder Sotil embogetad genannt), wie beispielsweise



Knäufe bei Eingangshallen-Pfeilern.

jene im Hause des Conde de Ahamans. In den meisten Häusern findet man einen geräumigen Vorsaal, Antesala, meist mit grossen geschwärtzten Bildern, Cadiras de Repos, Spiegeln mit Kerzen und einigen Buffets oder alten Arquillas geschmückt; da derselbe eine viel höhere Decke als die anstossenden Zimmer hat, so gewährt er im Sommer einen trefflichen Aufenthalt. Einige Häuser enthalten eine Reihe sehr schöner und wirklich luxuriös eingerichteter Enfiladen, mit Gobelins, Damast- und Sammet-Tapeten behängt und mit häufig werthvollen Bildern, sowie einem wahren Schatz von alten, namentlich Renaissance-Möbeln geschmückt. Von der Decke hängt ein Glasleuchter herab, mallorquinisch Araña oder Salamó genannt. In den Schlafzimmern stehen grosse Himmelbetten, manche reich sculptirt, und daneben meistens ein gepolsterter Lehnstuhl (Cadira en Brassos). Auch andere Zimmer sind öfters mit derartigen gepolsterten Stühlen (Cadiras encuxinadas) ausgestattet; theilweise sind nur die Sitze, theilweise auch die Lehnen mit Seide, Sammet, Damast oder Wolle überzogen. Diese Prachtzimmer werden jedoch meist als ein Ahnengut nur für Empfänge, Feste etc. reservirt, indem die Hausbewohner sich mit den niedrigeren, zur Winterzeit dafür aber auch viel wärmeren Entresuelos begnügen. Manche haben ein kleines Gärtchen, wo allerhand Blumen und semitropische Gewächse in Hülle und Fülle gedeihen. Was könnte nicht aus diesen Gärtchen mit nordischer Blumenliebe geschaffen werden!

Hervorragende öffentliche Bauwerke.

Von den öffentlichen Profanhäusern ragen vier besonders hervor: der Palast der Könige, der Palast des Bischofes, das Rathhaus und die Kaufhalle oder Lonja.

Der Palast der Könige, der alte Alcazar, die heutige Capitanía general, liegt an der schönsten Stelle der Stadt, einerseits weithin das Meer, andererseits den Haupteingang zur Stadt beherrschend. Die Anlage des Gebäudes stammt aus dem Ende des 13. Jahrhunderts. Jaime II., am 12. September 1276 gekrönt, beschloss damals, dem neuerrichteten Königreich Mallorca auf den Ruinen des durch so viele Unfälle zerstörten alten arabischen Palastes von Mujahid und der Beni Ganiyas



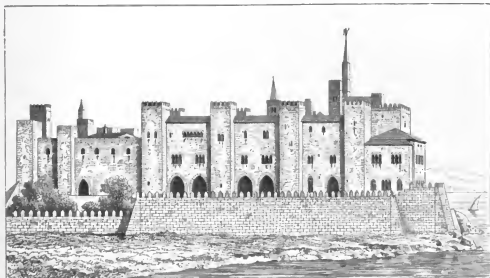
Renaissance-Fenster in der Calle de la Gloria.

eine Residenz zu schaffen, und sofort wurden die Arbeiten begonnen und 1281—1282 eifrig fortgesetzt. Sie wurden jedoch durch politische Wirren unterbrochen, in Folge deren Alfonso III. von Aragon 1285 die Staaten seines Oheims Jaime II. besetzte und mit der Krone Aragon's vereinigte. Sein Bruder und Nachfolger, Jaime II. von Aragon, der Mallorca im August 1291 besuchte, gab auf Vermittelung des Papstes hin 1298 seinem Oheim, Jaime II. von Mallorca, seine Staaten zurück, und in den zwölf Jahren, welche dieser dort noch regierte, wurde der Palast vollendet. Das grosse, weiss getünchte Gebäude hat aussen nur wenig von seinem früheren Glanze bewahrt. Auch ist es durch die jetzige Stadtbefestigung dem Meere ferner gerückt worden, während zur Zeit der maurischen und selbst der ersten aragonesischen Könige das Meer sich an seinem Fusse brach, und ihn andererseits das Wasserlein der damals noch durch die Stadt fliessenden Riera bespülte. Die vortretenden Thürme sind durch Umbauten in einer flachen Linie mit einander verbunden worden. Renaissancehalkons haben den wenigen Fenstern des Mittelalters Platz gemacht, und um den Bau gewissermaßen jeden bestimmten Charakter zu nehmen, brach man die hohe Torre del Angel, die ihn beherrschte, ab. Der bronzene, sich im Winde drehende Engel, der sich auf ihr befand, wurde auf einen niedrigen Pfeiler gesetzt, von dem er wie von einem Kamin herabschaut.

Der Palast bildet eine Häuserinsel, die durch die Calle de la Marina im Westen, die Treppengasse Calle de la Seo im Norden und die Calle de Palacio im Osten begrenzt wird, wo er der Domkirche gegenüber Eingang und Façade hat. Gegen die Calle de la Marina zu liegt an seinem Fusse ein Garten. Der Bau zeigt sechs Thurmsätze, die aber durch Umbauten fast unkenntlich geworden sind. Zwei Renaissancehallen mit zwei Reihen von Dockengeländern nehmen die Centralthürme ein, oben durch Säulen, unten durch Segmentbogen getragen. Die seawärts gelegene Halle des Palacio weist vorn acht von achteckigen Pfeilern getragene Spitzbogen auf; darunter befindet sich eine ähnliche Halle mit vier Rundbogen. An diese ist ein von einem Spitzbogen getragener Rundbogen angebaut, mit einem Balcon in jeder Ecke. Der Balcon an der Ecke des Palastes hat zwei Spitzbogenfenster oberhalb der Halle der Südseite; die Fassade ist nüchtern. Zwei kräftige Rundbogen, welche noch arabischen Ursprungs sein sollen, führen in den inneren

grossen Hofraum. Gehen wir durch den Haupteingang, welcher links, d. h. mehr seewärts gelegen ist, und über dem das spanische Wappen mit der Aufschrift: Gobierno general de la Provincia hängt, mit einer Flaggenstange darauf, so finden wir in der Eingangshalle ein kleines, hübsches gothisches Fenster, unter welchem sich die Soldaten der Wache aufhalten. Die Dächer des Gebäudes sind ringsum mit schweren alten Aleros geschmückt. Dem Haupteingang gegenüber ist die offene, moderne Treppe von Binisalemer Marmor; unweit derselben befindet sich der Atalaya-Thurm, welcher für den optischen Telegraphen dient, dahinter das Pfeilerchen des Angel. Auf dieser Seite sind unter dem Alero kleine Rundbogenfenster und ein gothisches Fenster. Rechts von der Treppe ist das prächtige romanische Portal der Palastkapelle und oberhalb desselben ein herrlicher Glockenbogen.

Wenn man die Treppe hinaufsteigt, gelangt man in einen grossen Wartesaal, dem sich mehrere sehr schöne, hohe Säle mit hölzernen Balkendecken, alle aber jetzt modern eingerichtet,



Palacio de los Reyes, restaurirt.

anreihen, zumeist aus der Zeit, als die Königin Isabel nach Mallorca kam, stammend. Die Mauern des Palastes sind sehr dick, was zur Folge hat, dass es im Innern auch im Sommer sehr kühl ist, um so mehr, als durch die breiten, hohen Fenster der Enbat erfrischend weht. Im Winter dagegen zählt der Palast zu den wärmsten Häusern der Stadt. Prächtig ist von den Hallen gegen die See-seite die Aussicht auf die breite Bahía; gern sitzt man hier und denkt sich in die alten Zeiten der Könige von Mallorca zurück. In dem Palaste bewahrt man eine sehr schöne Truhe (Caja) in Frührenaissancestyl mit Darstellungen der heiligen Anna, der heiligen Jungfrau und des Kindes, sodann an den Seiten Momente aus dem Leben Jesu und der Maria. Ausser der Capitania general und der Wohnung des Capitan general, welche die eigentlich königlichen Wohnräume einnimmt, befindet sich die Audiencia und die Wohnung des Regente, sowie die einiger anderer Beamten in dem Palaste.

Gleichsam als Pendant zu dem königlichen Palaste erhebt sich auf der andern Seite der Domkirche, auf einem kleinen Plätzchen, der Calle del Mirador, von wo aus man die herrlichste Aussicht auf den Hafen und die Abhänge von Terreno bis zum Cap von Calafiguera geniesst, der

erzbischöfliche Palast. Es ist dies ein stattliches, unregelmäßiges Gebäude, das gegen das Meer zu, die Muralla beherrschend, eine lange, leicht bauchige, renovirte Front mit Bogen, von rustischen Säulen getragen und durch rustische Pfeiler von einander geschieden, aufweist. Gegen das Plätzchen zu bietet die Frontseite, rechts mit dem vortretenden Theil des Archives mit sehr schönem gothischen Portal, dessen breiter Spitzbogen von Krabben umgeben, in der Mitte mit einer Madonnenstatuette und oben mit einem Kreuz versehen ist, ein nüchternes, ernstes Aeussere, dem aber die goldgelbe Farbe, welche die Marés-Quadern angenommen haben, einen prächtigen Ton verleiht. Der Palast hat oben an den Seiten kugelförmige Aufsätze; vier platte Pfeiler theilen die schmucklose Fassade ab. Ein ganz einfaches Portal führt in die Vorhalle des Hofes, die von luftigen



Palacio de los Reyes.

Segmentbogen getragen wird, welche auf achteckigen Pfeilern ruhen; die Capitäle der zwei äussersten Pfeiler zeigen Engel, welche bischöfliche Wappen tragen. Links geht die bequeme Treppe aus Santagny-Stein hinauf; über dem Bogen ist ein anderes Bischofswappen, und in dem geräumigen, aber schlichten, unregelmäßigen Hof befindet sich ebenfalls ein zopfiges Wappen und eine Sonnenuhr mit der Jahreszahl 1734. Der der Eingangshalle gegenüberliegende Theil ist niedriger; er hat eine jetzt vermauerte Halle, die von sechs runden Säulen mit pseudojonischen Knäufen getragen wird, und oberhalb derselben sieht man in der Mitte zwei alte Wappen des Bischofs D^e Francisco Ferrer, welcher den bischöflichen Sitz im Jahre 1466 einnahm und 1476 starb, und rechts das Wappen von Aragon mit der Jahreszahl 1473. Das Gebäude muss aber schon um das Jahr 1238, in welchem definitiv der bischöfliche Sitz mit dem ersten Bischof von Mallorca, D^e Raimundo de Torella, errichtet wurde, begonnen worden sein.

Geht man die Treppe hinauf, so gelangt man in einen hohen, geräumigen Vorsaal mit den Portraits von 49 Bischöfen von Mallorca, Kniestücken in Lebensgrösse, alle sitzend dargestellt. Sie beginnen mit 1229, dem Jahre der Eroberung der Insel. An beiden Enden befinden sich der heilige Petrus und die heilige Jungfrau. Die Wohnräume des Bischofs sind geräumig und modern eingerichtet; in einem der Säle hängen die Pläne zum Ausbau der Domkirche, 1854 von Juan Bautista Peironnet entworfen und gezeichnet.

Das Rathhaus oder Casa de Cort, wie es mallorquinisch genannt wird, auf dem gleichnamigen, unregelmässigen Platz an der Kreuzung von vier Gassen gelegen, gehört zu den schönsten Bauten der Stadt. Es stammt aus dem Ende des 16. Jahrhunderts. Die beigefügte Abbildung auf S. 381 zeigt am besten die Details des schönen Baues. Hervorragend ist der aus Lefam vermay gefertigte, reich sculptirte, stark vortretende Alero mit 11 weiblichen und männlichen, in ein Blatt endigenden Figuren, welche die Sparren vertreten. Wenn man in das Gebäude eintritt, erblickt man den grossen Eingangssaal mit schöner, in 6 Felder eingetheilter, hölzerner, cassettirter Decke, von 8 hölzernen Engelsbüsten, die als Tragsteine dienen, gestützt. In der Mitte hängt eine gothische Ampel. Ueber dem Eingang ist Palma's Wappen, die Sparren von Aragon und das Schloss mit der Palme; gegenüber zwischen beiden Eingängen befindet sich ein anderes altes, vergoldetes Wappen in einer rahmenartigen Einfassung. Zur Rechten ist eine Renaissancechthüre, gleichfalls mit Palma's Wappen geschmückt, mit Engeln, die einen Strick darumwinden, in Relief. Im daranstossenden kleinen Gemache fallen ein niedriger Bogen mit gebälterten Knäufen und eine zierliche Thüre mit distelartigen Blätterverzierungen, sowie einem Kielbogen mit Krabbenverzierung auf. Die Thürflügel tragen das Wappen der Stadt und schöne gothische, vergoldete Ornamente.

In zwei Sälen des Entresuelo des Rathhauses ist das für die Geschichte Mallorca's kostbare Documente enthaltende Archiv aufbewahrt.

Das Archiv general historico de Mallorca, welches ehemals Archivo de la Universida y Reino de Mallorca hiess, enthält 40 Codices, meistens in Kalbspergament, welche ohne die Duplicate über 2000 königliche Verordnungen (Reales cédulas), vom Jahre 1228 bis 1717, enthalten. Der älteste und schönste, in ganz Spanien ohnegleichen, ist der auf Anordnung der Geschworenen von Romeo des Poal, einem Geistlichen aus Manresa, im Jahre 1334 begonnene Codex I. Er hat einen sehr reichen Rand und prachtvolle Initialen. Romeo des Poal ist am Fusse der prächtigen Miniatur, welche die Krönung des Königs und die Verleihung von Privilegien darstellt, portrairt.



Portal beim erzbischöflichen Palaste.

Dieser Codex enthält die von den vier Königen von Mallorca erlassenen Privilegien. Der erste Theil ist lateinisch, der zweite in lemosinische Sprache übersetzt. Zwischen beiden befinden sich die Usatjes de la Cort de Barcelona, im 11. Jahrhundert vom Conde Berenguer el viejo gesammelt. Nicht minder interessant sind die Codices aus dem 14. Jahrhundert, wovon einer einen Kalender der Jahre 1295—1361 enthält.

In dem ersten ebenerdigen Saal, in den die hübsche Thür führt, sind 47 Halbfigurportraits hervorragender Mallorquiner zu sehen, welche bis zur neuesten Zeit reichen, aber keinen künstlerischen Werth haben. Auf beiden Seiten des Einganges befinden sich Bilder Christi und der Madonna,



Alero der Casa de Cort.

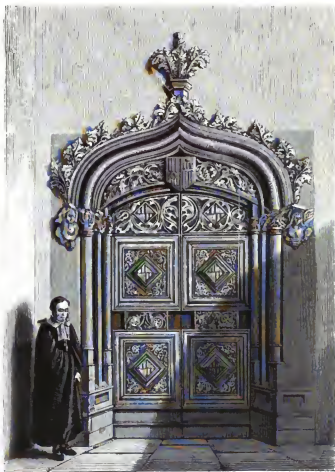
letztere auf Wolken mit gefalteten Händen, zum Theil von einem grünen Mantel bedeckt, den Halbmond und den Drachen zu Füssen. Eine kleine Treppe führt zur Sala grande, für Sitzungen bestimmt, wo gleichfalls Portraits hervorragender Mallorquiner hängen, darunter auch die von mallorquinischen Königen. Dem Throne, wo das Bild des Königs prangt, gegenüber ist ein viereckiges Bild mit der Figur des heiligen Sebastian in etwas weniger als Lebensgrösse, welches für ein Werk des Van Dyck gehalten wird. Das Bild hat etwas gedunkelt, namentlich in Folge der Sitte, es am Feste dieses Patrons der Stadt und andern Festtagen an dem unteren Balkon auf der Vorderseite des Rathhauses auszustellen. Um es zu schonen, wurde eine gute Copie davon angefertigt, welche nunmehr an der Stelle des Originals ausgestellt wird. In dem an die Sala grande anstossenden Gemache ist ein Plan von Palma, 1792 nach einem älteren von 1644 hergestellt und mit viel Geschick in Oel ausgearbeitet, mit den

von Wallgräben umgebenen Festungswerken, dem vortretenden Molo, der Rambla und dem Raum des Borne. Im daranstossenden Gemache sind 18 Portraits anderer mallorquinischer Notabilitäten, darunter Jaime I. el Conquistador, ein grosses Bild in ganzer Figur. In einem andern kleinen Gemach sind nebst dem Plan einer neu projectirten Eintheilung des Rathhauses und der Treppe noch 19 solcher Portraits. Alle diese Bilder werden an grossen Festtagen, wie zu Neujahr, Ostern, am Frohnleichnamfest, am Tage des Königs und der Königin, des Principe de Asturias, des heiligen Sebastian als Stadtpatrones, und am Tage von Maria Empfängniss, auf der Vorderseite des Rathhauses ausgestellt, eine schöne Sitte, die den Zweck hat, dass das Volk seine grossen Männer kennen lerne. Diese Sitte erhielt sich bis zur Zeit des Regierungswechsels von 1808, dann sah man aber eine Zeitlang davon ab und beschränkte sich auf die Ausstellung

der Copie des Bildes des hl. Sebastian; in neuester Zeit wurde sie unter dem Alcalde Rubert zur grossen Freude der niederen Volksklassen wieder eingeführt. Diese Portraits bilden zusammen eine Sammlung von über 100 Stück, welche ausser etwa 12 Männern und Frauen, die sich durch ihre Tugenden derart auszeichneten, dass mehrere derselben selig oder verehrbar (Beatus, Venerabilis) gesprochen wurden, noch verschiedene Portraits enthält, so das von Hannibal, von dem behauptet wird, dass er auf Cabrera geboren sei, von Jaime I. el Conquistador, von seiner Schwester, der Prinzessin Constantia, von seinem Sohne Jaime II., von seinem Neffen Dⁿ Fernando, dem Prinzen von Peloponnesus, vom König Dⁿ Sancho de Mallorca, von Jaime III., dem letzten König von Mallorca, seinem Sohne, dem Prinzen Jaime, König von Neapel, von Dⁿ Nuño Sans Conde de Rossellon, Onkel von Jaime I., von Kaiser Karl V., von den Kardinälen Rossell, Cerdá, Pou, Pipia und Despuig, von 4 Erzbischöfen und 12 Bischöfen aus verschiedenen Diöcesen der katholischen Welt, von einer ansehnlichen Zahl von Inquisitoren oder Generalen von Mönchsorden, von vielen andern durch ihr Wissen ausgezeichneten Personen, meistens Geistlichen, und von vielen Generälen oder Admirälen.

Es war im Mittelalter eine spanische Sitte, die Kaufhallen oder Lonjas so luxuriös als möglich zu bauen, damit sie gleichsam, wie die modernen Börsen, ein Zeugniß für den Reichtum des Handelsstandes des betreffenden Landes ablegten. Die Städte wetteiferten in dieser Hinsicht, und unstreitig gehört die Lonja Palma's zu den schönsten von Spanien. Vorerst einige Worte über ihre Geschichte.

Die Insel hatte dem König Dⁿ Martin de Aragon bei der Unterjochung Sardinien's ausserordentliche Dienste geleistet. Dies benutzend, erlangten auf ihre Bitten die Handelsleute durch ein Privilegium, datirt aus Barcelona vom 23. März 1409, unter anderm das Recht, die Steuer von einer Malla oder Dinero per Libra bei allen von Privaten oder Fremden im Königreich Mallorca ein- oder ausgeführten Waaren zu erheben, unter Verwendung des Ertrages zur Vertheidigung seiner Meere und zur Erhaltung des Handelsstandes; mit dem Ueberschuss sollten sie eine Lonja



Thür vom Rathhaus.

erbauen dürfen, wobei ihnen der König die Erlaubniss gab, alle Gründe oder Häuser, die hierzu nothwendig wären, niederzulegen, wenn sie vorher den Werth dieser Besitzungen abgeschätzt und



Die Lonja.

ihre Eigenthümer entschädigt hätten. Es ist nicht zu bezweifeln, dass man sofort mit dem Bau begann. Das Colegio de Mercadores oder die Körperschaft der Defenedors de la Mercaderia, wie man sie nannte, schloss im Jahre 1426 einen öffentlichen Vertrag mit dem berühmten Baumeister

Guillermo Sagrera ab, worin sich dieser verpflichtete, den Bau der Lonja nach dem übergebenen Plane innerhalb 12 Jahren um den Preis von 22 000 Libras Mallorquinas zu vollenden. Die Lonja war jedoch am bestimmten Termin nicht fertiggestellt, denn zu Anfang des Jahres 1449 war sie noch nicht gänzlich vollendet. Nichtsdestoweniger war das Gebäude in der Hauptsache fertig und bereits der Benutzung übergeben, und die Handelsleute hielten darin ihre Versammlungen (Juntas) und wickelten ihre Geschäfte ab.

Die Lonja bildet einen stattlichen Marés-Quadernbau, mit auf jeder Seite achteckig



Thür der Lonja.

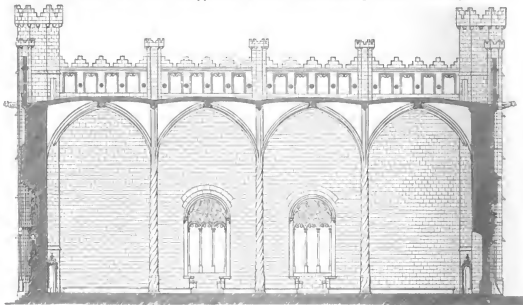


Statue der Lonja.

gebauten Thürmen, zwischen welchen sich auf der Längsseite drei, auf der breiten Seite zwei pfeilerartige, gleichfalls achteckig gebaute Thürmchen befinden. Alle diese Thürme werden oben durch eine offene Bogengallerie mit einander verbunden, welche, wie die Thürme selbst, von maurischen Zinnen gekrönt wird; die Eckthürme sind überdacht. Ein starkes Gesims, das nur oberhalb des Hauptportales höher gesetzt wurde, trennt das Gebäude in eine obere und eine untere Hälfte. Nur die untere Hälfte hat Oeffnungen aufzuweisen, und zwar an beiden Breitseiten je ein Portal und zwei Fenster; an den Längsseiten befinden sich zwei Portale auf der Strassen- und zwei Fenster auf der Seeseite. Die Hauptfaçade ist gegen die Plaza de la Lonja zugewendet, mit einem Engel im Bogenfelde des prachtvollen Portals; das gegenüberstehende Portal nach dem Lonja-Garten

zu ist auch sehr schön, reicht aber nicht so hoch hinauf und ist im Bogenfelde mit der Statue der heiligen Jungfrau, von einem Engel überragt, geschmückt. Die Doppelportale auf der Strassenseite sind einfacher gehalten; die zwei Fenster gegen die Seeseite zu werden durch drei kleine Bogen abgeschlossen. An den vier Eckthürmen stehen Heiligenstatuen auf dünnen Pfeilerchen, die in einem aus einer Figur gebildeten Tragsteinknauf endigen, und werden von kleinen gothischen Baldachinen überragt. An den kleinen Thürmen treten prachtvolle, aus phantastischen Thieren gebildete Wasserspeier hervor.

Das Innere der Lonja weist drei Schiffe auf, welche von fünf Spitzbogen getragen werden, zwischen denen sich verkehrte Rippen einfach kreuzen, die wie die Bogen von den sechs gewundenen Säulen ausgehen, welche wie schlanke Palmen die ganze Wölbung tragen. An den Seiten verlieren sie sich in der Wand. Die Fenster werden auf der inneren Seite von einem Bogen gebildet, in dessen Raum sich die Rippen der kleinen Fensterwölbung kreuzen, und auf jeder Seite



Durchschnitt der Lonja.

derselben sind Bänke angebracht. Die Schlusssteine, sowie die Seitencarniese werden von kleinen Figuren gebildet. Gegenwärtig wird die Lonja als Halle für Getreide und Hülsenfrüchte benutzt und ist in Folge dessen mit Säcken überfüllt; es ist zu bedauern, dass dieser Prachtbau, der eine Hauptzierden der Stadt bildet, nicht einem edleren Zwecke gewidmet wurde.

Das Gärtchen der Lonja, mit einem Springbrunnen in der Mitte und einigen Palmen bepflanzt, wird durch ein Gitter gegen das schmale Plätzchen vor der Escuela de la Lonja abgeschlossen; diese alte Kapelle hat ein gothisches Portal mit der Jahreszahl 1600, eine Renaissancerose und einen Glockengiebel mit Spitzbogen. Das Innere bildet einen einzigen Raum, von vier Spitzbogen gestützt, zwischen denen sich durch einfache Schlusssteine die Rippen einfach kreuzen. Die Bogen und die an sie angelehnten Rippen ruhen auf Blätterkragsteinen, dann kommen hübsche Statuetten in Gestalt von Kämpfern.

An die Escuela de la Lonja stösst das alte, ebenso wie die Lonja der Junta provincial de Agricultura, Industria y Comercio gehörige, del Consulado genannte Haus, das einst dem Con-

sulado de Mar oder dem Handelsstande Palma's gehörte. Die Junta gilt als Erbin und Stellvertreterin und wird als eine Dependenz der Lonja betrachtet. Es ist jetzt von der Junta vermietet. Mit Hülfe dieser Miete und anderer Einnahmen, sowie seit einiger Zeit auch mit einer gewährten Subvention der Diputacion provincial bestreitet die Junta die Kosten für die Erhaltung der Lonja und der dazu gehörigen Gebäude. Prachtvoll ist gegen die Seeseite zu eine Renaissancehalle, von fünf Segmentbogen gebildet, die auf runden Säulen ruhen, zwischen deren viereckigen Postamenten eine Balustrade mit Dockengeländern entlang läuft. Besonders schön ist



Vorderseite des Hauses des Consulado.

die reiche, hölzerne, cassetirte Decke dieser Halle. Man übersieht von hier aus den ganzen Hafen. Ein mit einer modernen Uhr versehenes, von eine Glocke überragtes Thürmchen ziert das ganze Gebäude.

Rundgang. Die Privathäuser und ihr architektonischer Schmuck.

Wenn man durch die Oeffnung gegen den Molo zu geht, wo einst die Puerta del Muelle stand, so gelangt man in die breite, auf der rechten Seite mit Platanen bepflanzte Calle de la Marina, die einstige Calle de la Reyna. Rechts sieht man den Cuartel de Caballeria de Palacio,

dann den mit eisernem Gitter umgebenen Hort del Rey, links einfache, moderne Balconbauten. Die Calle del Conquistador geht rechts hinauf; vor uns zieht sich der Borne hin, das einstige Bett



Casa Sureda und Zaforteza am Borne.

der Riera. Der Anfang des Borne wird durch das Rondel gebildet, wo einst ein Monument der Königin Isabella stand, das im Jahre 1868 während des Regierungswechsels zerstört wurde.

Auf beiden Seiten des breiten Hauptweges sind steinerne Bänke, die von je zwei weiss

angestrichenen Thonvasen mit schleierartig herabhängendem Mesembrianthemum und üppigem Sempervivum, deren goldgelbe Blüten eine hübsche Zierde bilden, begrenzt und von einander durch eine Gaslampe getrennt werden. Auf beiden Seiten laufen Strassen hin: die rechte für die herab-, die linke für die hinauffahrenden Wagen. Die Ecke an der Calle de S^o Felio bildet das



Casa del Reguer.

Haus Sureda, mit thurmartiger, in drei Stockwerke eingetheilter Erhöhung, deren zierliche Kielbogen- und doppelbogige Coronella-Fenster leider halb zerstört sind. Auf der Seite nach der Gasse zu ist das obere Stockwerk von vier, das mittlere von einem Coronella-Fenster durchbrochen. Zwei derselben weisen dünne, stengelartige Säulen mit geblättermtem, oben viereckigem Knauf auf, welche drei kleine Bogen tragen. In der Eingangshalle sind mit Wappen versehene Schilder; der

Hof ist modernisirt, der Eingangsbogen zeigt zwei schön gearbeitete Knäufel mit Wappenbildern, und am Anfang der Treppe sieht man dasselbe Wappen, welches sich auf den vorerwähnten Knäufen befindet, mit dem Wahlspruch: *Subir o morir*. Ein kleiner, mit Zinnen versehener Bogen, der dieses Haus mit dem anstossenden verbindet, trägt die gleiche Inschrift. Nach der Calle de S^o Felio bildet die Ecke auf der andern Seite das Haus Zaforteza, die sog. Casa de Austria, wegen der Anhänglichkeit dieser Familie an das Haus Oesterreich zur Zeit des Erbfolgekrieges so benannt. Es ist mit achteckigen Säulen, mit Rundbogen, viereckigen Fenstern und als Stützen der Alero mit doppelten Sparren versehen. Mit dem schönen Haus Morell, dessen Vorderseite zwei Eingänge



Fenster an der Casa Villalonga.

mit Rundbogen und im oberen Stockwerk eine Halle von Bogen und Säulen mit jonischen Knäufen zeigt und dessen Hof zu den schönsten in Palma gehört, schliesst der eigentliche Borne ab.

Wir gelangen nun, wie eine in die Wand eines Hauses eingemauerte Marmorplatte anzeigt, auf die Plaza de la Constitucion, ein Name, der diesem Theil officiell gegeben wurde, jedoch im gewöhnlichen Verkehre nie zur Geltung kam. Eine kleine Allee, mit Allanthus und Kastanien bepflanzt, bildet hier gewissermaßen die Fortsetzung des Borne bis zur Calle de la Union. In der Mitte dieses Baumganges ist die Fuente de la Princesa, ein von vier Schildkröten getragener Obelisk, vom Volke sa Font de ses Tortugas genannt. Rund um den Brunnen gruppiren sich vier im Kreis gestellte Bänke. Die Plaza de la Constitucion bietet sonst wenig Bemerkenswerthes dar: moderne Bauten zur Rechten mit mehreren Kaffeehäusern, links das Haus des Marquez de Bellpuig, welches eine breite, von dünnen Pfeilern getragene, offene, aber unschöne Halle hat.

Die Calle de la Union, die einstige Calle del Principe, die rechts, d. h. ostwärts einbiegt, ist mit jungen Platanen bepflanzt, auf beiden Seiten mit Trottoirs versehen und hat auch meist neue Gebäude,

mit Ausnahme des Hauses Brondo, welches die Ecke der gleichnamigen Gasse bildet. Es hat runde und gewundene Säulen, die als Alero-Stützen dienen, einen grossen Rundbogeneingang gegen die obengenannte Gasse zu, einen kleinen Hof mit Terrasse, welche eine cassettirte Velada überdeckt, und zwei luftige Segmentbogen, welche den Treppenraum scheiden. Auf der Basis der Terrasse ist das Wappen der Brondo's. Aelter ist das schöne, sehr gut gelegene, einst dem Conde de San Simon gehörige Haus del Reguer, welches aber neuerdings völlig umgebaut und modernisirt wurde.

Auf der rechten Seite der Calle de la Union liegt die mit Bäumen bepflanzte, von einer Allanthusallee begrenzte, 130 Schritt lange Plaza del Mercado, welche ein Dreieck bildet, dessen Basis die Calle de la Union und dessen Spitze die Kirche de S^o Nicolás mit ihrem rückwärtsliegenden Theil darstellt. In der Mitte des Platzes befindet sich ein Brunnen. Auf der rechten

Seite ist das grosse, palastartige Haus Berga, der Linie Zaforteza gehörig, ein Marés-Gebäude mit grossem Balcon aus Stein, einem zopfigen Wappen über dem Eingang und breitem Hof mit Segmentbogenhallen.

Am Ende des Mercado, zugleich dem Ende der Calle de la Union, trifft man auf die kleine unregelmässige Plaza del Teatro, nach dem im Hintergrunde derselben befindlichen Theater so benannt. Dieses wurde an die Stelle eines kleinen und alten im Jahre 1860 erbaut. Das Aeussere bildet eine nicht gerade hübsche Marés-Front mit grossem, wenig vortretendem, von acht runden Säulen unterstütztem Giebel. Rechts und links schliessen sich Flügel an, mit kleinen steinernen Geländern; ein solches ist auch unter den in den Zwischenräumen befindlichen, in Rundbogenform gebauten Fenstern. Rechts vom Theater, unterhalb der Stelle, wo sich die steile Stufenstrasse Calle del Teatro hinaufzieht, tritt aus einem künstlich aufgebauten Stalaktit-Felsen eine Quelle hervor.

Von der Plaza del Teatro zieht sich im Winkel, links einbiegend, die Calle de la Riera hin und mündet in die Rambla, die breiteste Strasse der Stadt, welche sich, über 400 Schritt lang, von hier bis zur Plaza de Jesus hinzieht. Diese nach spanischer Sitte eingerichtete Strasse ist auf beiden Seiten mit grossen, schönen Platanen bepflanzt, zwischen denen sich steinerne Bänke befinden, und wird am Abend durch zwei Reihen von Gaslaternen erleuchtet. Durch steinerne, runde Pfeiler ist der Eingang für Fuhrwerke versperrt; an dem Ende gegen die Plaza de Jesus befindet sich ein Springbrunnen. Auf beiden Seiten des Pasco laufen für Fuhrwerke und Reiter zwei von neuen Häusern begrenzte Wege. Auf der rechten Seite erblickt

man die Kirche und das Kloster de S^{ta} Teresa und dann das grosse, moderne Cuartel de Infanteria del Carmen. Zur Linken sieht man aus ein paar Gärten hoch emporragende Eucalypten und andere Bäume, einzelne hübsche Gebäude und die ernste Mauer des Nonnenklosters von S^{ta} Magdalena.

Die Plaza de Jesus ist ein breiter, schmuckloser Platz, an dessen Ende sich das gleichnamige Thor befindet und die, da sich dem Thor gegenüber die Rambla, rechts die lange Calle de los Olmos, links die Calle de la Beneficiencia hinzieht, mehr ein Kreuzweg als ein eigentlicher Platz zu sein scheint.

Wenn man durch die Calle de la Seo, eine Rampe von fünf Treppen, aus je zwölf Kalksteinstufen mit gleichen Zwischenräumen, hinaufgeht, so gelangt man in die ziemlich breite Calle de



Treppe in der Casa de Oleo.

Palacio, welche einerseits in den Domplatz ausläuft, andererseits auf die Plaza de Cort mündet. Sie ist eine der breitesten Strassen Palma's und wird von meist neuen Bauten eingeschlossen. Die ganze Häuserreihe der linken Seite, welche die Stelle des alten Klosters von S^a Domingo einnimmt, ist mit einer langen Rundbogenhalle von 42 Bogen versehen. Zur Rechten ist das sehr

elegante Gebäude der Bank, ganz aus Stein gebaut, mit zierlichem Hof.



Thür in der Calle de S^a Bernardo.

etwa 170 Schritt lange Plaza de S^a Eulalia, auf welcher sich die gleichnamige Kirche befindet.

Wenn wir die Calle de Morey als Grenze dieser Häusergruppe betrachten, so finden wir mehrere Querstrassen, welche dieselbe durchziehen. Am Anfang der Calle de la Almudama erblicken wir den gleichnamigen Bogen aus der alten arabischen inneren Feste. Die Gasse hat eine Reihe von Palästen aufzuweisen: gleich rechts das bemalte Haus von Villalonga mit zwei hübschen Renaissancefenstern, im Entresuelo oben mit Wappen und zierlichen Säulchen an den

Der Casa de Cort angebaut finden wir da, wo die Calle de Palacio in die Plaza de Cort ausmündet, das ehemalige Gefängniß, jetzt Sitz der Diputacion provincial, mit geräumigem, aber schmucklosem Hofe. Die Plaza de Cort, nach dem die Hauptseite derselben einnehmenden Rathhause so benannt, ist ziemlich unregelmäßig und eigentlich nur der Vereinigungspunkt mehrerer, und zwar wichtiger Gassen. Denn einerseits geht von derselben die Plazuela de las Copiñas aus, andererseits die Calle de la Alcadena und in der Mitte, der Casa Consistorial gegenüber, die neue Gasse von Odon Colon. In unmittelbarer Nähe des Palastes der Könige und der Plaza de S^a Eulalia gelegen, bildet dieser Platz, wie wir gesehen haben, das geschäftliche Centrum der Stadt, wo das meiste Leben herrscht und sich auch die schönsten und grössten Läden befinden.

Die Calle de la Alcadena ist nur kurz und wird von neuen Häusern begrenzt. Sie führt auf die unregelmäßige,

Seiten versehen. Ein unten etwas geschweiffter Bogen, der noch an die maurische Zeit erinnert, führt in den Hof hinein, der aus einem Viereck mit zwei Bogen auf jeder Seite besteht, welche von achteckigen Säulen getragen werden, und auf der Treppe befindet sich ein Basrelief mit der Jahreszahl 1554. An dieses Haus stösst ein zweites, der Familie Truyols gehöriges an, mit einem mit doppelten Sparren und mit achteckigen Säulen versehenen Alero. Ein paar Schritte weiter

steht links das Haus de Oleo, in dessen ziemlich breitem Hofraumsich eine schöne, alte, luftige Treppe mit runden, durchbrochenen gothischen Verzierungen befindet, und oberhalb derselben dehnt sich eine alte Velada mit cassetirter Dachung aus. Neben dem Bogen der Eingangshalle ist ein eigenthümliches Capitäl mit einem Rad mit Glocken; das Haus weist auch zwei gothische Fenster und in der Mitte ein solches im Renaissancestyl auf. Gleichfalls in die Calle die Palacio mündet die Calle de S^o Sebastian, deren Häuser modernen Styls sind. Hiervon bildet eine Ausnahme nur ein älteres Haus zur Linken, welches im Hofe eine doppelte Treppe und einen malerischen Brunnen besitzt. Diese Gasse biegt in die schmale Calle de S^o Roque ein. Die Ecke zwischen der Calle de S^o Roque und jener des Estudio



Hof des Hauses des Conde de Ayamans.

General wird von dem Gebäude des alten Estudio General eingeschlossen; über dem einfachen Rundbogen befindet sich ein Basrelief mit Genien, welche Stricke um die Wappenschilder der alten Universität winden.

Die Calle de S^o Roque mündet in die doppelgewundene Calle del Deanato aus. Von hier erreicht man leicht die nicht sehr geräumige Plaza de la Seo, auf welcher, an den Thurm der Domkirche angebaut, ein wunderhübsches Haus mit Spitzbogenthür, drei gothischen verzierten

Kielbogenfenstern und geräumigem Balcon liegt, auf dessen unterer Seite sich in der Schlussverzierung das Datum 1509 befindet. Hier wird das Archiv der Kathedrale aufbewahrt.

Die Calle de S^a Roque führt andererseits in die Calle del Capiscolato, welche sehr kurz ist und in jene von S^a Pedro Nolasco ausmündet. Quer durch die Calle de S^a Roque zieht sich die des Estudio General, welche Anfangs ziemlich moderne Bauten, dann eine Längsseite des alten, jetzt ärmlich aussehenden Estudio General zeigt, welches zu Montesion als dem alten Lullianischen Institut gehört, und in welcher die Akademie der schönen Künste ihre Sitzungen und Schule abhält. Die andere Ecke gegen die Calle de S^a Roque wird von einem grösseren Haus eingenommen, das äusserst geschmackvolle Renaissancefenster hat.

Der Calle des Estudio General schliesst sich jene von Zanglada an, welche in der Nähe des



Fenster an der Hofseite des Hauses vom Conde de Ayamans.

Bogens der Almudaina in die gleichnamige Calle ausmündet. Hier erblickt man das grössere Haus von Comasema. Den Hof schmücken Bogenhallen und eine grosse Velada. Das Haus links, welches durch seine Balcons und den Alero auffällt, gehörte ehemals dem Conde de Ayamans. Rechts steht das Haus Garau mit viereckigen, sich nach oben verzweigenden, verkehilten, marmornen Pfeilern, welche die Rundbogen des kleinen Patio tragen, in welchem sich eine Treppe hinaufwindet. Die Gasse mündet in jene von S^a Pedro Nolasco aus, welche theilweise vom Garten des erzbischöflichen Palastes begrenzt wird. Sie hat rechter Hand ein Haus mit grossen Rundbogen, mehreren Balcons mit eisernem Geländer, zwei gothischen Fenstern und alterthümlichem Alero. Der Hof enthält eine hübsche gothische Treppe. Treten wir in die Calle del Palau ein, so sind wir in die Nähe des erzbischöflichen Palastes gelangt; weiter um die Apsis der Domkirche herum gehend, gelangen wir in die Calle de S^a Bernardo, in der ein Haus mit hübschem, spätgothischem Portal steht, und von hier durch die Calle de S^a Pedro Nolasco in die schmale Calle de Miramar. Sie enthält keine eigenthümlichen Bauten, nur links tritt ein grösseres Haus hervor, mit hübscher cassetirter Velada auf der sonst modernen Treppe. An der Ecke zwischen der Calle de Miramar und jener der Portella, die sich gegen das gleichnamige Thor hinzieht, liegt das Haus Jorda. Im

Hof, dessen Bogen von achteckigen Pfeilern gestützt werden, sind an den Bogen der Eingangshalle schildtragende Greifen zu sehen. Wenn wir die Calle de la Portella hinab verfolgen, finden wir rechts das einfache Haus des Conde de España, links das Haus Formiguera mit einem alten Vortritt mit sculptirten Sparren am Alero. Ein Rundbogeneingang führt in den Hof, den eine von achteckigen Pfeilern getragene Halle schmückt. Gegen die Muralla zu, von der das Haus durch ein Gärtchen getrennt wird, hat es einen bedachten Thurm. Rechts auf dem steilen Plätzchen vor der Portella ist das Haus des Marquez de la Torre, ein kräftiger Bau, der auf die Muralla stösst, mit einer Escarpemauer und grossen Balcons mit Eisengittern. Das Innere weist grosse, sehr hohe, reich mit Bildern geschmückte Säle auf. Dieses und das Haus Formiguera sind zu den am besten gelegenen Häusern Palma's zu zählen. Gleich links sehen wir dann in der Calle de Morey das Haus Barbarini mit drei schönen Kielbogenfenstern und einem von achteckigen Säulen getragenen Alero und mit vortretenden gothischen Wasserspeiern an der Vorderseite. Ihm gegenüber befindet

sich das schöne Haus des Conde de Ayamans; hier ist namentlich der Hof interessant, der zu den schönsten Palma's gebört. Die Capitale des Bogens der Eingangshalle zeigen Engel, welche Wappen mit Sternen tragen. Rechts oben in der Wand ist ein hübsches gothisches Fenster zu sehen, unten eine von einem Bogen gebildete Halle. Links führt eine gothische Treppe auf eine Halle hinauf, welche von einem Bogen mit kleiner durchbrochener Arbeit getragen wird und ein durch vier Säulen von zierlichster Renaissancearbeit gestütztes Vordach hat. Auch darf man sich das nette Portalchen gegen den Treppenabsatz und die hübsche Renaissance Thür gegen die Halle zu nicht entgehen lassen. Ein paar Schritte von diesem Hause entfernt liegt linker Hand das alte Haus Cortey; in der Eingangshalle sieht man ein kleines spätgothisches Thor, im Hofe eine alte, aber schlichte Treppe. Die anstossende Casa Oleza zeigt oben durchbrochene Kielbogenfenster als Alero-Stützen. Im Entresol, sowie im ersten Stock sind prachtvolle, in den Details verschiedene, oben muscheltragende Renaissancefenster.

Auch der Hof, in welchen ein einfacher Rundbogen hineinführt, ist wunderschön. Rechts und links in der Eingangshalle führen kleine Renaissance thüren ins Entresuelo des Hauses, runde Säulen mit pseudo-jonischen Knäufen tragen Segmentbogen, welche auf der einen Seite eine schöne Halle bilden. In zwei Rampen geht der Treppenaufgang hinauf; zur Linken im Hofe ist ein malerischer Brunnen. Links von der Gasse sehen wir wieder ein Haus mit durchbrochenen Kielbogenfenstern als Alero-Stützen und ein besonderes hübsches Fenster. In diesem, sowie im anstossenden Hause befindet sich im Entresuelo ein gothisches



Thür in der Treppenhalle des Hauses vom Conde de Ayamans.

Fenster; auf dem einen winden zwei Teufel einen Strick um einen Kranz, der ein Wappen umgibt, auf dem andern zieben zwei kleine Männchen einen Strick über den ganzen obern Theil des Fensters. Einige neue Häuser und rechts das Haus Maljá mit Patio und cassetirter Velada über der Treppe bilden das Ende der Gasse gegen die Plaza de S^{ta} Eulalia zu.

Von der Plaza de S^{ta} Eulalia geht gleich rechts die gewundene Calle de Fortuñy aus, in der uns links das Haus Salvá, rechts das Haus Villalonga oben durchbrochene Kielbogenfenster als Alero-Stützen zeigen. Das letzere, mit doppelten Sparren am Alero, weist auch im Entresuelo zwei Renaissancefenster auf. Die Eingangsthür, auf der sich die Inschrift: Priamus Villalonga

befindet, führt in den dreieckigen Hof, in welchem wir eine Terrasse mit Pfeilergeländer erblicken. An dem schmalen Callejon de Andreu und an einem alten Hause mit gothischen Fenstern und achteckigen Säulen als Alero-Stützen vorüber kommen wir in die Calle de Montesion. Rechts liegt das weitläufige Gebäude von Montesion. Der Calle de Montesion schliesst sich jene des Seminario an, in der wir rechter Hand das stattliche Gebäude des Seminario Conciliar erblicken. Die Calle del Seminario führt auf das schlichte, ungepflasterte Plätzchen de S^a Jeronimo, dessen ganze linke Seite von dem grossen, aber einfachen Gebäude des Colegio de la Sapiencia eingenommen wird. Die Ostseite des Platzes schliesst die Kirche von S^a Jeronimo ab.



Fenster im ersten Stock der Casa Oleza.

Wir wollen nunmehr die Gassen des zwischen den vorerwähnten Calles und der Muralla liegenden Stadtviertels durchwandern. In der Calle de S^a Clara erblicken wir das Kapellchen des Ramon Lull und den malerischen Eingang des gleichnamigen Klosters. In der Calle d'en Serra befindet sich in dem Garten des modernisirten Hauses Morell de Font y Roix ein altes maurisches Bad, einer der wenigen erhaltenen Ueberreste aus arabischer Zeit. Es bildet ein Viereck mit vier Säulen auf jeder Seite, Länge und Breite betragen 7 m; die Säulen haben im Umfang 48 cm. Die Wölbung ist aus Ziegeln gebaut und mit zwei Reihen von runden Löchern versehen. An ihrem Anfange zeigt die Calle d'en Serra eine Seite des Colegio de la Pureza, der sich theilweise bis in die gleichnamige Calle fortsetzt. Letztere durchschneidet die Calle de Pont y Vich und mündet in die Calle de Morey aus, wo sich uns rechts in ihrer ganzen Länge die Längsseite der Casa Ayamans darbietet. Sie ist auf dieser Seite meist modernisirt, aber noch mit drei gothischen Fenstern im ersten Stocke versehen. Als Fortsetzung der Calle de la Pureza kann man die Calle del Beato Alonso ansehen, welche nahezu mit jener de Montesion parallel läuft. Sie ist ziemlich breit und hat mehrere Häuser mit Aleros und achteckigen Säulen als Stützen und ein paar gothischen Fenstern im Entresuelo. Das erstgenannte Haus enthält das Colegio del Beato Alonso; rechts erblicken wir einige Alero-Häuser, theils mit viereckigen

Fenstern, theils mit viereckigen Pfeilern mit abgefassten Ecken, theils mit Kielbogenfenstern als Alero-Stützen versehen, auf welche weiterhin neuere Bauten folgen. Diese Gasse wird durch zwei Quergassen, die Calles de Duzay und del Viento, mit jener von Montesion verbunden.

Der ganze Stadttheil, welcher von der mit einigen Stufen gegen die Muralla gehenden Calle de Berard, der Manzana von Montesion, dem Seminario und der Plaza de S^a Jeronimo eingeschlossen wird, und von welchem die beiden Thore der Puerta de la Calatrava und del Campo ausgehen, wird von vielen Gassen gebildet, die im unebenen Boden verlaufen und aus meist

styllosen, ärmlichen Bauten bestehen. Nur selten einmal tritt ein altes Rundbogenthor oder Kielbogenfenster mit unterem Sims oder achteckigen Säulen als Alero-Stützen hervor. Es ist der Stadttheil der Gerber, welche fast allein die Calle de Curtidores bewohnen, La Calatrava genannt. An Ende dieses Viertels, bei der Puerta del Campo, befindet sich ein Platz, die Plaza de S^a Fé, auf welchem das alte gleichnamige Oratorio steht. Von dem Punkte, wo von der Calle de Coll jene von Montesion ausgeht, zieht sich die Calle del Sol hin. Sie ist lang und schmal und gehört zu den an interessanten Bauten reichsten Gassen. Wir treffen gleich Anfangs zur Linken das Haus des Conde de S^a Coloma und das wunderschöne Haus des Marquez del Palmer mit prächtiger Vorderseite im reinsten Renaissancestyl; die Fenster sind in der Hauptgliederung einander gleich, in den Details aber verschieden. Das Haus ist mit einem geräumigen Hofe versehen; in der



Fenster im Entresuelo an der Casa Oleza.

Eingangshalle, zu der ein Rundbogen leitet, befinden sich rechts und links zwei kleine Renaissance-thüren, die zum Entresuelo führen. Die meisten älteren Häuser dieser Calle weisen grosse Rundbogen und achteckige Säulen als Alero-Stützen auf; das Haus Conrado's hat einen von Hallen umgebenen Patio mit runden rustischen Säulen aus gelblichem Marmor.

Kehren wir nun auf die Plaza de S^a Eulalia zurück, um die Calle de S^a Francisco entlang zu gehen. Es befinden sich hier mehrere grössere Häuser mit vierbogigen Coronella-Fenstern, mit Rosettengesims oder Pfeilerchen und nach aussen gewendeten Frauenbüsten.

Der Platz von S^a Francisco ist unregelmässig, mit einigen Bäumen bepflanzt und nur rundherum gepflastert; rechts von der Kirche sind noch die Trümmer des alten Klosters sichtbar.

Die Plaza del Temple, auf die wir durch die Calle de Lulio gelangen, ist von armseligen Bauten umgeben. Dagegen befindet sich auf ihr der festungsartige Eingang der alten Residenz der

Tempelherren, welche auf Mallorca viele Besitzungen hatten. Das Gebäude des Temple ist eines der ältesten Bauwerke Palma's, jedoch theilweise zerstört und jetzt zu einer Eisfabrik eingerichtet. Nach den Chronisten wurde es 1232 zuerst bewohnt von Dⁿ Fr. Ramon de Serra, dem Commandeur der Tempelherren Mallorca's. Der Haupteingang stösst auf das gleichnamige Plätzchen und, wie wohl weissgetüncht und modernisirt, trägt das jetzt schlichte Wohnhaus mit den zwei Thürmen neben dem Eingang noch das Gepräge seines alten ritterlichen Ursprungs, würde auch nicht ein altes Tempelherren-Wappen daran erinnern. Ein Rundbogenthor führt in einen Garten, welcher von der Umhofung des alten Gebäudes eingeschlossen wird. In demselben steht die schönste



Hof der Casa Oleza.

Palmengruppe der Stadt. Dem Eingang gegenüber, am Ende des Gartens, liegt das alte, höchst merkwürdige kleine Oratorio del Temple, von dem bei der Aufzählung der Kirchen die Rede sein wird. Von der Plaza del Temple ziehen sich nach Süden drei Gassen hinab, die zumeist nur neue, häufig ärmliche Häuser enthalten. Zuerst kommt die Calle del Temple, deren links gelegene Häuser die Stelle eines Theiles des alten Temple einnehmen; dann jene de Botones, ehemals eine verrufene Gasse, und jene der Peleteria, wo wir mehreren Häusern mit viereckigen Öffnungen als Alero-Stützen begegnen.

Wir kehren nun auf die Plaza de S^{ta} Eulalia zurück und treten in die längs der rechten Seite derselben verlaufende Calle del S^o Cristo ein, von welcher rechts die Calle de la Campana abgeht, wo wir mehreren älteren Häusern mit achteckigen Säulen als Alero-Stützen begegnen. Die

Calle del S^a Cristo enthält nur neuere Bauten, mit Ausnahme des grossen letzten, dem Marquez de Vivot gehörigen Hauses. Das Aeussere desselben ist schlicht; man erblickt einen grossen Rundbogen-Eingang, drei Balcons mit Eisengittern und im Dezvan länglich viereckige Fenster; dafür ist aber der Hof pomps und zu den schönsten Palma's zu zählen. Die von sehr flachen Segmentbogen gebildeten Seitenhallen werden von runden, leicht bauchigen Säulen aus röthlichem Marmor mit pseudorömischen Capitälen getragen, von denen drei die Enden von je vier Bogen halten. Von der einen Seite geht noch ein Bogen aus und schliesst einen kleinen Seitenhof ab, in dessen Hintergrunde sich eine von zwei ziemlich runden Bogen getragene Terrasse mit fünf das Geländer krönenden Büsten befindet. Dieses Haus bildet die Ecke gegen die Calle de Zavellá zu, in welcher der Volkstradition nach Karl V., als er sich einmal auf Mallorca ungekannt aufhielt, gewohnt hat, eine Ueberlieferung, die jedoch nicht auf historischer Basis beruht. Nichtsdestoweniger scheint ein herrliches Renaissancefenster im Entresuelo, wo sich auf einem Medaillon die Portraitbüste des Kaisers befindet, daran erinnern zu wollen; vielleicht ist es aber auch nur der Ausdruck der Anhänglichkeit des damaligen Hausbesitzers an den Kaiser. Die einfache Vorderseite zeigt einen grossen Rundbogen, eisengitterige Balcons und geschweifte, achteckige Säulen als Alero-Stützen. Der kleine schlichte Zaguan enthält nichts Besonderes; er hat einen Segmentbogen-Eingang und einen gegenüberliegenden Bogen, der auf kurzen Säulen aus röthlichem Marmor mit jonischen Knäufen ruht; auf diese sind die Wappen der Familie gemeisselt. Die Calle de Zavellá weiter verfolgend, treffen wir rechts und links zahlreiche alterthümliche Häuser, theilweise mit verzierten Kielbogen oder Renaissance-Fenstern. Links ist das Haus von Ribas de Pina mit achteckigen Säulen als Alero-Stützen und mit interessantem Alero. Den Hof schmückt eine alte, grosse Velada. Die krummen, schmalen und von ärmlichen Häusern gebildeten Gässchen del Morral und de Desamparados führen auf die Plaza del Socorro, welche denselben Charakter zeigt und in der Front die gleichnamige Kirche darbietet. Von der Plaza del Socorro zieht sich, von elenden Bauten umgeben, die gleichnamige Calle zur Plaza de la Paja hinab, wo sich eine von sechs Pfeilern getragene Halle befindet, in der Stroh feilgeboten wird.

Kehren wir abermals zu unserm gewöhnlichen Ausgangspunkte, zur Kirche de S^a Eulalia, zurück und schlagen den Weg durch die meist neue Balconbauten enthaltende Calle de Fiol ein, so sehen wir von dieser in der Richtung der Calle del Socorro drei der vorerwähnten fast parallel laufende Gassen. Zuerst kommt die Calle de Sans, recht schmal und nicht ganz der Calle de la Tierra Santa gegenüber. Im Hause No. 68 ist in der Halle, deren Eingangsbogen durch alte Knäufe getragen wird, eine prachtvolle, kleine gothische Thür mit Bogen in Dreipass, den Greifen unterstützen, mit zierlichen, seitlichen Säulchen mit Blätterverzierung, in der Mitte ein von einem Feston umgebenes, altes Wappen, das Engel tragen. Das Haus No. 29, dessen steinerne Aeussere Spuren alter Coronellas und achteckige Säulen als Alero-Stützen aufweist, zeigt gleichfalls



Fenster aus einem Hause in der Calle de Morey.

im ganz schlichten Hofe Spuren alter, vierfacher Coronellas. Im Bogen der Eingangshalle sieht man Engel, welche ein Wappenschild tragen, das einen Löwen und einen Thurm zeigt. Unter einem Bogen der alten, aber einfachen Treppe befindet sich ein köstliches Portalchen. Das Haus No. 11, gleichfalls mit achteckigen Säulen als Alero-Stützen und Eingangs-Rundbogen, weist im Hofe eine alte gothische Treppe und eine interessante, kleine Halle auf. Eine schmale Querstrasse, die Calle de la Samaritana, mündet in die Calle de la Cruz mit einer Halle, welcher achteckige Säulen als Stützpfiler dienen. Die Calle de la Tierra Santa ist Anfangs sehr schmal; links befindet sich ein Haus mit abwechselnd gewundenen, runden und achteckigen Alero-Stützen, das auch ein rohes Renaissancefenster und eine alte Treppe im kleinen Hofe aufweist. Weiterhin, wo sich die Gasse etwas erweitert, enthält sie stattliche Bauten. Rechts liegt das ganz modernisirte, ehemalige alte Gasthaus zur Tierra Santa, von dem die Gasse ihren Namen hat. Das Ende der Gasse nehmen die Kirche und das Kloster de la Consolacion ein. Dann kommt die Calle de la Alfareria; gleich rechts trifft man ein grösseres Haus mit zwei Rundbogenthoren und zwei wunderschön erhaltenen, drei-

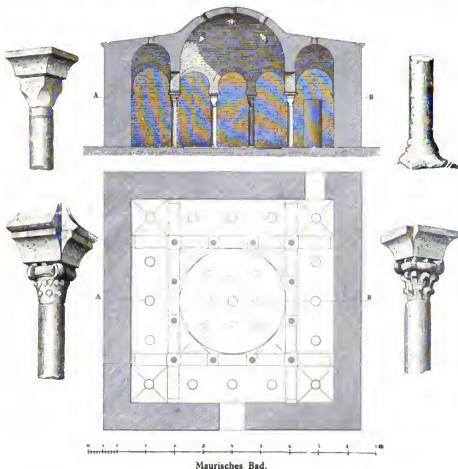


Dezan-Fenster des Hauses Villalonga in der Calle de Fortuñy.

fachen Coronellas, deren eine mit höchst zierlichen Capitälern versehen ist, und einen kleinen schlichten Hof mit grosser Velada über der Treppe. Sonst giebt es in dieser Gasse meist nur elende, moderne Bauten mit etwas vortretenden Alercs mit Rollen, rechts und links sind Töpferwerkstätten und die Läden einiger Weber und Spartarbeiter; von demselben Charakter sind auch die südlich von ihr ausgehenden Calles de S^o Agustin, de Bosch und de la Virgen de Lluch. In dieser letzteren wohnen auch viele Filzhutfabrikanten. Um aber ins eigentliche Centrum der Spartfabrikation zu gelangen, muss man das an Hallen reiche Stadtviertel aufsuchen, das zwischen den vorerwähnten Gassen und der langen und geraden Gasse des Sindicato liegt. Vor allem treffen wir hier die

Calle de la Cordelaria, der gegenüber sich der Fleischmarkt befindet. Sie ist rechts grösstentheils von Hallen flankirt, die von viereckigen Pfeilern getragen werden. Die Häuser sind meist von Schuhmachern, Spartflechtern und Tischlern bewohnt und mit runden, einzelne aber mit Spitzbogenhallen versehen, unter welchen sich die gewöhnlichen Werkstätten der quer durch die grosse Thür in zwei Stockwerke eingetheilten und mit allerhand Arbeiten vollgepfropften Esparterias befinden. Am Ende der Gasse liegt rechter Hand das alte Gebäude der Getreidehalle, die Cortera genannt. Die Espartereros ziehen sich noch bis in die schmale Calle de la Estrella hinein, die von armseligen Balconbauten gebildet wird. Denselben Charakter, wiewohl weniger ausgeprägt, tragen auch einige kurze, südlich von der vorerwähnten Calle sich hinziehende Gassen, sowie die kleine Plaza del Mercadal, welche, von unregelmässigen Bauten umgeben, ein sehr eigenthümliches Aussehen hat. Bald sind es Hallen, bald phantastische, durch Pfeiler gestützte Häuser, bald moderne Bauten, die sich dem Beschauer darbieten. In der Mitte liegt eine von rustischen Säulen getragene Halle mit Eckpfeilern von zwei accolirten Säulen, zum Verkaufe der Kohle bestimmt. Unterhalb derselben ist die Calle de la Harina, eigentlich eine dreieckige Plazuela, von

mehreren Alfareros und Hostales eingeschlossen. Von der Plaza del Mercadal geht die Calle de la Lonjeta ab, die in jene des Sindicato mündet. Aehnlicher Gestalt ist die von ihr ausgehende und mit der Calle de la Cordeleria fast parallel laufende Calle de los Hostales, ebenfalls die Arbeitsstätte vieler Esparteros. Sie zeigt rechts Spitzbogenhallen, links nur rohere, einfachere Hallen. Diese werden von theils unförmlichen, theils vier-, theils achteckigen, theils runden Pfeilern getragen; einige sind weiss, andere roth angestrichen, was ein buntes, malerisches Gewirr



abgibt. Von den schmalen, kurzen Gässchen, die hier ausmünden, sei nur der Calle del Milagro, der Calle de la Galera mit reizenden phantastischen Balcons und der nahen, gleichfalls malerischen Calle del Corral gedacht.

Wie die vorerwähnten Gassen den Mittelpunkt der Spartindustrie bilden, so ist die Calle de Ballester, die von der Plaza del Mercadal ausgeht, das Viertel der Weber. Die Gasse enthält nur elende Bauten. Linker Hand in einem alten Rundbogen-Haus ist der malerische Hostal de Felanitx. Die schmale Gasse mündet in die Calle del Socorro aus; von der Plaza del Mercadal geht aber

noch eine andere, nach dem Gewerbe ihrer Bewohner benannte Gasse aus, die Calle de las Herrerias, die Wohnstätte der Schmiede. Diese und die vielen umliegenden Gässchen enthalten meist elende Balconbauten. Bei vielen hängen von den Aleros Stricke und Rollen zum Heben von Gewichten herab. Die Calle de las Herrerias mündet auf die Plaza de S^a Antonio aus.

Gehen wir abermals zu unserm gewöhnlichen Ausgangspunkte, nach S^a Eulalia, zurück, um eine neue Gasse, nämlich die Calle de la Vidrieria zu betrachten. Sie enthält neuere Balconbauten und gegen die Mitte zu einige von achteckigen Säulen gestützte Hallen, die Stätte vieler Fleischer-



Fenster aus der Casa des Marquez del Palmer.

bänke, und mündet in die Calle del Sindicato, eine der belebtesten und wichtigsten Gassen der Stadt. Sie ragt nicht ihrer Gebäude wegen hervor, denn sie enthält fast lediglich moderne Balconbauten, sondern wegen ihres kommerziellen Lebens, das der lebhafteste Handel mit Tuch-, Hut-, Töpfer-, Steingut- und anderen Waaren dort hervorbringt. Von den Gebäuden sei nur das des Sindicato erwähnt, das sich links neben einem kleinen Plätzchen erhebt; leider ist es sehr stark modernisirt. Das dem Herrn Miró gehörige grössere Haus ist interessant durch die cassetirte Dachung der Eingangshalle und die hübsche im kleinen Hofe befindliche gothische Treppe.

Die Calle del Sindicato mündet mit ihren ziemlich elenden Bauten auf die Plaza de S^a Antonio aus. Dieser ziemlich ausgedehnte Platz zeigt vortretende, von viereckigen Pfeilern getragene Hallen,

die theils zur Unterkunft für Wagen, theils zu Werkstätten benutzt werden. Auf diesem Platze ist der Verkehr sehr gross; von hier führt auch die Diligencia nach Manacor ab. Am Ende desselben



Eingang des Temple.

liegt der Oratorio de S^o Antonio, und demselben gegenüber befindet sich ein eigenthümlicher vortretender Spitzbogenbau.

Von den beiden Enden der Plaza de S^o Antonio gehen die Muralla entlang zwei lange Gassen: die Calle del Socorro und die Calle del Matadero. Hier sind die Wohnstätten vieler Alfarerias, was

man schon an den beständig aufsteigenden Rauchwolken und den zum Trocknen aufgestellten Thonwaaren erkennt. Die Calle del Matadero ist rechts von dem langen Gebäude des Schlachthauses begrenzt.

Die beiden Gassen del Sindicato und del Campo Santo schliessen ein Stadtviertel ein, das meist schmale ärmliche Bauten zeigt, die aber durch eine verhältnissmässig grosse Zahl von Spitzbogen an den Eingangshallen der Häuser auffallen und einen älteren Ursprung vermuthen lassen. Eine nähere Erörterung verdienen die Calle de Sombreros wegen der vielen Hutfabrikanten und die Calle de Rubí, in welcher sich ein hübsches Haus mit einer alten Treppe in durchbrochener Arbeit und eine flache Kielbogenthür befindet.



Fenster mit dem Medaillon Karl's V.

Die Calle del Aceite führt auf die gleichnamige Plaza, auf welcher ein grösseres Haus mit spätgothischen Fenstern und Rundbogen-Eingang steht. Ein anderes Plätzchen dieses Stadtviertels ist die Plaza de la Merced mit der gleichnamigen Kirche.

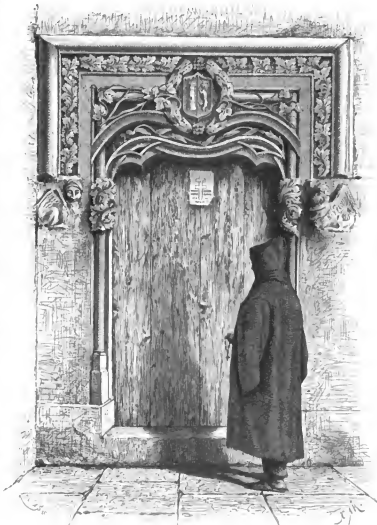
Wir gehen abermals zu unserm vielgenannten Ausgangspunkte, zu der Kirche von S^a Eulalia, zurück und wollen den Weg durch die Calle de la Plateria einschlagen, wo in den Läden Silberarbeiten aller Art ausgestellt sind; sie mündet in die ihr seitlich quer begegnende Calle de la Bolseria, von der dann, der Calle de la Plateria fast gegenüber, des weiteren die Calle de Cererols ausgeht. Diese kurze und mit modernen Bauten versehene Gasse, vor welcher die Calle del Rincon, doppelt gewunden, mittelst einer Treppe auf die Stufenstrasse der Calle del Teatro mündet, führt zur Plaza de Abastos. Dieser ganz neue, von Hallenumgebene Marktplatz liegt an der Stelle des Convento

de S^o Felipe Neri. Von demselben gelangt man in die Calle de S^o Miguel, die, Anfangs schmal und etwas gewunden, mit meist neueren Häusern bebaut ist; nur einzelne Häuser weisen achteckige Säulen als Alero-Stützen auf. Immer mehr an Breite zunehmend, zeigt uns die Gasse nach einigen Häusern mit viereckigen und Kielbogenfenstern als Alero-Stützen rechts das Gebäude des Klosters de S^o Antonio de Viana und darauf jenes des Presidio, auf welches das Plätzchen del Olivar mit der gleichnamigen Kirche folgt. Linker Hand liegt das Haus Contesti, Conrado gehörig, von schlichtem Aussehen, aber mit hübschem Patio, und etwas weiter jenes von Massanet, zwar

von etwas schwerfälligem, doch palastähnlichem Aussehen. An ihm befinden sich Balcons mit starken Tragsteinen, grossem Rundbogen-Eingang, Spitz- und Rundgiebelfenstern, sowie oben viereckige starke Tragsteine, welche das Firstgesims stützen. Rechts liegt das Kloster der Beata Catalina de Sena, links jenes von S^{ta} Margarita mit der gleichnamigen Kirche, welches, bereits im Jahre 1841 dem Militär übergeben, im Jahre 1846 als Militärspital eingerichtet wurde; die sehr alte Nonnenkirche ist für die Bureaux verwendet. Die kleine jetzige Spitalskapelle war der alte Capitelsaal, mit schöner Holzdecke und Spitzbogenfenstern. Prächtigt war der alte Klosterhof, der in der ersten Hälfte des Jahres 1866 demolirt wurde; ein Theil desselben, aus dem 13. Jahrhundert stammend, ist jetzt in Miramar aufgestellt. An diesen beiden alten Klöstern und an mehreren elenden Bauten vorbei gelangt man zur Rinconada de S^{ta} Catalina. In dem zwischen den Calles del Campo Santo und de S^o Miguel befindlichen Winkel liegt eine grosse Häuserinsel, welche der Presidio, das alte Kapuzinerkloster und das Kloster von S^{ta} Catalina de Sena bilden.

Am Ende dieses Winkels befindet sich die geräumige, nicht gepflasterte, von meist niedrigen, einstöckigen Häusern und alten

Klostermauern eingefasste Plaza de la Puerta pintada, nach dem dort liegenden Thore so benannt, von der eine breite, lange Strasse, die Calle de los Olmos, zum Ende der Rambla führt und so ein ganzes Stadtviertel, das in der Nähe des Theaters und der Plaza de Abastos endet, erschliesst. Es liegt viel tiefer als die Calle de S^o Miguel, so dass die von dieser ausgehenden Strassen alle ab-



Thür im Hofe des Hauses No. 29 in der Calle de Sans.

wärts gehen. Etwa in der Mitte der Calle de los Olmos, wo links die Calle de la Mision mündet, bildet sich eine Art Plätzchen.

Werfen wir bei dieser Gelegenheit einen Blick auf die Plaza de Toros. Das Tendido von Palma ist im Verhältniss zu den auf dem spanischen Festlande vorhandenen Gebäuden ähnlicher



Plazuela de la Harina.

Art nur eine kleine Arena. Nichtsdestoweniger kann es, wie wir im allgemeinen Theil bereits erwähnten, 9500 Personen fassen. Von aussen ist es ein Vieleck, 12 m hoch und 64 m im Durchmesser haltend; das Innere ist ein Rondel, der Durchmesser der inneren Arena beträgt 33,40 m und wird von den Stufenreihen durch einen 1,70 m breiten Weg getrennt, Callejon de la Valla genannt. Die andere Verplankung vor den Stufen heisst die Contra Barrera. Der den Zuschauern angewiesene

Platz zerfällt, von unten anfangend, wie bei allen spanischen Plazas de Toros in Tendidos mit einfachen Holzbänken, Gradas mit Armstühlen, durch eine Reihe von einfachen Sitzen, Balconillo genannt, von einander getrennt, und Palcos. Die Zahl der Stufen beträgt 15; über denselben befindet sich eine Reihe von 42 schlanken, eisernen Säulchen, welche die Gallerie der Palcos bilden. Oberhalb dieser Gallerie mit 80 Bogenlogen, deren jede mit vier Bänken versehen und nummerirt ist, sind noch zwei reservirte Logen, eine für den Gouverneur und eine andere ohne Nummer; sie können bis 12 Personen fassen. Die Hälfte der Plaza ist, wie man sagt, Sol, die andere Sombra, d. h., auf der einen ist man zur üblichen Stunde der Corridas der Sonne ausgesetzt, auf der andern nicht. Das Redondel hat vier Thore: das Thor der Picadores, das de Arrastre, das der Banderilleros und der Präsidentenloge gegenüber das Thor des Toril, durch welches die Stiere in die Arena kommen. Von den unteren, vielfach zu Stallungen verwendeten Räumen geht der Aufgang zu den Stufenreihen. Nach aussen hat die Plaza zehn Thore, aus welchen selbst beim stärksten Besuch ohne Schwierigkeit alle Leute binnen einer Viertelstunde hinausgehen können.

In der Calle de los Huertos ist der Hahnenkampfplatz (Circo galístico). Er ist kreisförmig wie eine Plaza de Toros gestaltet, von hohen Mauern umschlossen und mit einer kuppelförmigen Dachung mit langen Glasfenstern, welche den Raum erhellen, bedeckt. Der Saal ist von fünf Reihen amphitheatralisch gestellter Lehnstühle umgeben, die oben mit einer Gallerie abschliessen, mit Lehnstühlen wie die der unteren Reihen, d. h. aus nicht angestrichenem Holze und ungepolstert. Im Centrum des Saales, dessen Gesamtdurchmesser nur 6 m ist, sieht man eine kleine Arena oder ein Redondel von 2,80 m Durchmesser, ringsum durch eine 55 cm hohe Umwandung aus Baumwollentuch begrenzt, die sich nach aussen neigt, so dass der Redondel, dessen Boden mit Spart- oder Palmito-Matten belegt ist, wie eine grosse Schüssel aussieht. In der Höhe der Kuppel erblickt man Rollen, von welchen Stricke bis zum Redondel herabhängen, die eine grosse Wage tragen; an der Stelle einer der beiden Wagschalen befindet sich eine Art Käfig aus Blech mit Löchern, in welche die Hähne eingesperrt werden, wenn man sie abwiegt.

Wenn wir zur Plaza de Abastos zurückkehren, und uns dem Ausgange der Calle de Cererols zuwenden, so stossen wir auf die Calle de Jaime II., welche mit der Calle de la Plateria und der



Calle de la Galera.

Plaza de Cort einen Winkel einschliesst, der von verschiedenen engen, aber belebten Gassen gebildet wird. Sie enthalten lediglich neuere Balconbauten. Durch diese Gruppe ist die neue Calle de Odon Colom geführt, welche die Plaza de Cort mit der Calle de Cererols verbindet.



Calle de la Concepcion.

Von der kleinen Plaza de las Copiñas, welche fast als eine Fortsetzung der Plaza de Cort betrachtet werden kann, geht die Calle de S^a Bartolomé aus, welche an ihrem Ende durch die Calle de las Monjas mit jener von Jaime II. verbunden wird. In jener Gasse (S^a Bartolomé) finden wir das Gebäude des Correo und einige andere, die Rundbogen-Eingang und achteckige Alero-Stützen aufweisen. Das erstere hat im Hofe runde Säulen mit zopfigen Capitälén, welche die

Treppenbedachung tragen. Diesem gegenüber liegt das alte Kloster Monjas de la Misericordia. In einem Theile dieses Gebäudes befindet sich das Café del Recreo mit zwei grossen Sälen und einer Bühne, der Rest desselben wurde abgebrochen und dafür das schöne, isolirt stehende Gebäude des Banco de España errichtet.

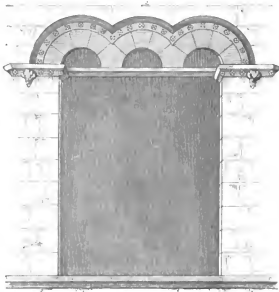
Von der Calle de S^o Bartolomé gehen mehrere Stufenstrassen zum Mercado hinab. Auch in diesen Gassen fehlt es nicht an einzelnen interessanten gothischen und Renaissancebauten.

Von der Calle del Conquistador, auf die wir noch zurückkommen werden, geht ein Stufenweg die Calle de Pizá hinab und führt durch die schmale Calle de Quint in die Calle de S^o Nicolás, welche hübsche Läden, namentlich von Goldarbeitern, und meist neuere Balconbauten aufweist; nur an dem grössern Haus Vives mit thurmartiger Erhöhung finden sich noch Spuren einer zweibogigen Coronella; weiter erblicken wir die Kirche von S^o Nicolás, zu der auf beiden Seiten Gassen mit modernisirten Balconbauten, die Calle de Orfila und del Mercado, ebenso die Calle de Yeseros führen, während rechts davon die modernisirte, einige Balconbauten und einzelne Aleros enthaltende Calle de Brondo abgeht.

Gehen wir nun zu unserem letzten Ausgangspunkt bei der Calle del Conquistador zurück durch die Calle de S^o Domingo nach der Plazuela del Rosario. Auf dieser befindet sich rechts neben einem kleinen Kreuzweg ein modernisiertes Haus mit einer Gedenktafel für Juan Crespi Pelaire. In der Calle de Veri, die von diesem Plätzchen ausgeht, sind mehrere alte interessante Häuser mit reicheren Sculpturen zu erwähnen, unter anderen das Colegio de Señoritas de la Anunciacion, ein grosser, alter Steinquadernbau mit achteckigen Säulen als Alero-Stützen und doppelten Alerosparren. Ein grosses gothisches und ein schön verziertes Muschel-Renaissance-Fenster schmücken die Vorderseite, und in der Eingangshalle mit cassetirtir Dachung erblickt man mehrere hübsche alte Thüren mit zopfigen Capitälen und Wappen. Der Calle de Veri ziemlich parallel laufend zieht sich die Calle de Puigdorfila hin, in der das gleichnamige grössere Haus mit Alero-Stützen und Rundbogen-Eingang in die Augen fällt. Der Hofraum enthält breite Bogen; die von einer cassetirtirten Velada bedeckte Treppe ist mit einem Dockengeländer und hübschen Renaissanceethüren mit Thier-Ornamenten versehen.

In der Calle de las Miñonas mit modernen Bauten fällt das gleichnamige Oratorio und auf der Treppe eines Hauses eine nicht unschöne Renaissance-Thür mit netten Figürchen auf.

Von der Plazuela del Rosario geht links ein schmales Callejón aus, wo sich ein altes, stark verbautes Haus mit Coronella-Fenstern mit geblättern Knäufen befindet. Von diesem führt ein Durchgang zur schmalen Calle de Maimó, wo Spuren einer dreifachen Coronella auf den älteren Ursprung hinweisen, aber es finden sich auch Spitzbogen an den Eingangshallen; sonst sind in diesem Stadttheil nur ganz modernisirte Bauten zu sehen. Von der Plazuela del Rosario geht auch die Calle de la Birretería mit modernen oder modernisirten Balconbauten und jene de la Soledad aus, die hinter dem Garten der Glorieta mündet. Auf diesen führt gleichfalls die Calle de Pelaires,



Ein Fenster des Hauses Burgues.

die dem Borne parallel läuft, mit modernen Balconbauten und den Häusern vieler Schmiede. Nach dem Borne führen von hier zwei Gassen von ähnlichem Charakter. In der Calle de Pelaires ist ein altes Jesuitenhaus mit dem Namen Jesus über dem Rundbogeneingang, mit eisengitterigen Balcons und achteckigen Säulen als Alero-Stützen.

Werfen wir zum Schlusse einen Blick auf die breite, neue Calle del Conquistador, eine der breitesten der Stadt, leicht bergauf führend und ungepflastert, mit modernen Balconbauten, in der das grosse Gebäude des Bürgercasinos (Circulo Mallorquin) sich befindet. Diese ganze Häuserreihe zur Rechten steht auf den Ruinen des an Kunstschätzen so reichen Klosters von S^a Domingo, des früheren Sitzes der Inquisition, das im Jahre 1837 demolirt wurde. Die Calle de la Vitoria, welche denselben Charakter wie jene des Conquistador trägt und die Fortsetzung derselben bildet, mündet in die Calle de Palacio aus. Somit haben wir unsere Tour durch die Vila de amunt beendet.

Gehen wir nun zur Betrachtung des auf der andern Seite der Hauptader gelegenen Stadttheils oder Vila de abaix über. Wir wenden uns zunächst dem spitzigen, in dieselbe hineinragenden Viertel zu, das auf der andern Seite von der Calle de S^a Jaime begrenzt wird. Diese ist lang und schmal, aber mit alten, charakteristischen Bauten versehen, die aristokratische Gasse von Palma. Gleich rechts bietet sich uns das grosse Haus Despuig dar, mit Malereien an der Façade, achteckigen Säulen als Alero-Stützen und doppelten Sparran versehen. Das gegenüberliegende, dem Herrn Maroto gehörige Haus mit doppeltem Rundbogen, eisengitterigen Balcons und runden Säulen als Alero-Stützen hat im Entresuelo zwei rohe Renaissancefenster mit Gesichterverzierungen und Wappenschild, darüber aber ein gothisches Fenster. Auch hier haben wir eine cassettierte Vela über der Treppenhalle, mit Gesichtern an den Seitenstützen. Links treffen wir weiter das reichverzierte, im Renaissancestyl gehaltene, moderne, in der Façade ganz mit Pedra de Santany bekleidete Haus des Conde de San Simon mit der mit rothem und schwarzem mallorquinischen Marmor, vorzüglich aus Binisalem und Artá, geschmückten Eingangshalle und ebensolchem Hof, mit marmornen Wandpfeilern und Marmortreppe. Es hat einen länglich-viereckigen, mit einer Uhr versehenen, oben terrassenartigen Thurm. Das gegenüberliegende modernisirte Haus hat ein etwas zopfiges, aber sehr schön gearbeitetes Wappen über dem Eingang. Etwas weiter links finden wir das hinsichtlich der Thür und Fenster gleichfalls modernisirte Haus des Duque de la Union de Cuba mit schöner, dreibogiger Coronella und doppelter Colonnette. In dem Hofe, mit 4 Segmentbogen, von Pfeilern unterstützt, von denen der linke von der modernen Treppe mit zierlichem, steinernem Geländer eingenommen wird, sind sieben solche Fenster. Auf einem kleinen Plätzchen steht die Yglesia de S^a Jaime. Nahe der Kirche von S^a Jaime sieht man ein paar Alero-Häuser und das grosse in der Frontseite neue Haus Torrella, ganz aus dem prachtvollsten Santagny-Stein ausgeführt, mit nicht sehr schönen Figuren in den Giebfeldern der Fenster. Die Calle de S^a Jaime mündet auf die Plaza de S^a Magdalena.

Gegen die Hauptader zu gehen von der Calle de S^a Jaime mehrere Quergassen ab. Sie sind schmal und enthalten nichts Bemerkenswerthes. Erwähnenswerth ist nur in der schmalen Calle de la Palma, welche die beiden Quergassen von Serifa, die mittelst eines Schwibbogens auf den Borne mündet, und von der Sagristia de S^a Jaime mit einander verbindet, im Haus No. 6 ein sehr schöner Hof. Etwas weiterhin bietet sich ein prachtvolles Haus aus wunderschöner, tiefgelbem Marés-Stein dar, mit vier Stockwerken von je vier dreibogigen Coronellas durchbrochen und doppelten Alero-Sparran. Ein cassettirtes Rundbogenthor führt durch einen Spitzbogen in den schlichten Hof, wo sich ebenfalls eine alte Coronella befindet. Die Treppe mit sechs kleinen Tragsteinen rechts ist mit achteckigen Säulen als Stützen versehen. Wie man sagt, gehörte dieses Haus einst einer auf Mallorca wohnenden alten Linie des Hauses Bonaparte.

An der Spitze des vorerwähnten Stadtwinkels finden wir die Calle de Capuchinas, welche von dem Borne bergauf geht, mit mehreren Häusern mit achteckigen Säulen als Alero-Stützen. Auf dem Plätzchen, der Kirche der Capuchinas gegenüber, ist das stattliche Haus des Herrn O'Neulle mit grossen Rundbogen, eisengitterigen Balcons und achteckigen Säulen als Alero-Stützen. Es hat einen geräumigen Zagan mit flachen Segmentbogen an den vier Seiten, welche auf accolirten

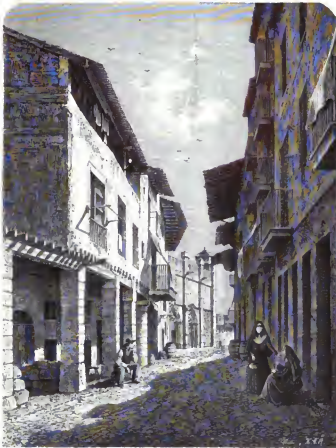
Säulen von röthlichem Marmor mit rustischen Knäufen ruhen. Oberhalb der Treppenterrasse erheben sich drei luftige Bogen mit Dockengeländer und Wappen. Die Calle de Campaner weist mehrere schöne Häuser auf, darunter No. 3, theilweise umgebaut, mit vorspringenden Alero-Stützen und einer oberen Reihe von vier dreifachen Coronellas mit keichartigem Knauf und doppelter Colonnette, von denen zwei noch sehr schön erhalten sind. Ein Rundbogeneingang führt in einen schlichten modernisirten Hof mit einer von einer achteckigen Säule getragenen Halle. Die Calle de la Rosa weist mehrere grössere Gebäude mit Verzierung auf; eines derselben zeigt im Hofe eine alte schöne Treppe mit gothischen Augen vor dem Dockengeländer. Man gelangt nun auf die Plazuela de Truyols, welche wieder ein bemerkenswerthes, einst der Familie Truyols gehörendes grösseres Haus aufweist. Die Eingangshalle wird von pseudojonischen Säulen getragen. Von derselben geht die Calle de Puzo hinauf; sie enthält ebenfalls ein schönes Haus mit Hof, zu dessen beiden Seiten Säulen mit abgefassten Ecken die wenig verflachten Bogen tragen.

Kehren wir nahe an unsern Ausgangspunkt, die Calle de S^a Jaime, zurück, so finden wir die Calle de la Concepcion, welche vom Borne bergauf geht. Rechts ist ein grösseres Haus mit achteckigen Säulen als Alero-Stützen und Rundbogeneingang.

Auf der linken Seite, wo die Calle del Agua, auf die wir später zurückkommen werden, in jene der Concepcion mündet und einen spitzen Winkel bildet, befinden sich neben einem Citronengärtchen ein mit pyramidenförmigem Dach bedeckter Brunnen, die Fuente del Sepulcro, nach der einst hier befindlichen, nunmehr zerstörten Kirche so benannt. Man glaubt, dass das alte Kirchlein des Sepulcro, aus dem noch fünf Basreliefs stammen, zur Zeit der Eroberung eine Moschee war, unter dem Namen Dalguiveni bekannt. Sicher ist, dass sie Jaime I. seinem Seneschal Guillermo de Moncado schenkte, und dass sie damals in ein Oratorium umgewandelt wurde, in dem die Reste der bei der Schlacht von Santa Ponsa gefallenen Moncadas beigesetzt wurden. Im Jahre 1232 wurde diese Kirche den Grabesrittern geschenkt, und damals bekam sie den Namen del Sepulcro, den sie seitdem behielt. Die Grabesritter besaßen sie jedoch, wie es scheint, nur bis 1280, wo sie verkauft wurde. Die Kirche, welche noch ihre alte romanische Fassade behielt, bestand bis 1843; seit dieser Zeit dient sie als Holzsägewerkstätte. Der Fuente gegenüber erblickt man ein grosses Haus mit thurmartigem Aufsatz und Verzierungen und einem weitläufigen, mit Säulen- und Treppenaufgang geschmückten Hof. Links ist der Palast, wo das Civil-Gouvernement untergebracht ist, einfach und unschön, mit ziemlich grossem Zagan. Weiterhin gewahren wir das Klostergebäude de la Concepcion mit vier eingemauerten Coronellas, diesem gegenüber ein Haus mit 26 achteckigen Säulen als Alero-Stützen und hübschem Hof, von Hallen umgeben. Zu beachten ist auch die Yglesia de la Concepcion und rechts ein sehr altes Haus mit zwei schönen dreibogigen Coronella-Fenstern und ein solches mit vierfachen Coronellas im ersten Stocke. Ein anderes Haus mit grossem Rundbogen trägt als Alero-Stützen eine interessante Reihe kleinerer Bogen. Die Gasse bildet gegen die Muralla eine ungepflasterte Erweiterung; von hier geht die Calle de las Ravas, mit malerischen Häusergruppen, die Muralla entlang, rechts mit dem Hospiz-Gebäude. Am Ende ist ein kleiner Citronengarten: man ist bei der Puerta de Jesus.

Richten wir nun unser Augenmerk auf den von den Calles de S^a Jaime und de la Concepcion gebildeten spitzen Winkel. In dem ersten Theil desselben gehen mehrere kleine Quergassen mit modernen Balconbauten ab, und nur hier und da finden sich ein Rundbogeneingang und achteckige Säulen als Alero-Stützen. Die erste Gasse, Calle de la Gavarrera genannt, steigt in einigen Stufen hinauf. In der Calle de Caballeria fällt das Haus No. 15 auf, das einen stattlichen Rundbogen und hübschen Hof mit grosser Bogenhalle und oberhalb der Treppe oben gewundene Säulen mit gemesselten Körbchen zeigt. Darauf folgt das Haus No. 19 mit Rundbogen-Eingang; im Hof ist eine hübsche Treppe mit Dockengeländer, von einer grossen Velada überdacht. Von dieser Gasse gelangen wir über die gleichnamige Plazuela in die Calle del Jardin Botanico, wo linker Hand der Garten liegt, der einst als botanischer Garten dienen sollte. Am Ende desselben befindet sich rechts die Plaza de S^a Magdalena mit der gleichnamigen Kirche, von welcher links die steile und ungepflasterte Calle de la Beneficiencia hinaufgeht. Sie führt auf die erhöhte ungepflasterte Plaza del Hospital, die dominirende Stelle der Vila de abaix, wo der Eingang des Hospitals liegt.

Rechts sieht man das Irrenhaus, welches sich noch bis in die Calle de la Misericordia hinzieht, auf welche das Hospiz der Misericordia stösst. Die von der Plaza del Hospital ausgehende Calle de la Piedad zeigt an dem Eckhause ein schönes Coronella-Fenster und an den Eingangshallen der modernisirten Balconbauten mehrere Spitzbogen. Von dieser Gasse gehen die Calle de Saillias mit einer kleinen, von vier runden Säulen getragenen luftigen Halle und die Calle de Catany aus,



Calle de la Boteria und die Lonja.

einem Plätzchen befindet sich das alte Haus Salas, jetzt im Besitze der Hermanitas de los Pobres, mit achteckigen Säulen als Alero-Stützen, geschnitzten Sparren und eisengitterigen Balcons. Man sieht noch die Reste des einst schönen Hofes, mit zwei achteckigen Säulen als Stützen der nicht sehr flachen Bogen. Ein Capitäl zeigt rohe Männerfiguren; an ihren Seiten erblickt man wappentragende Engel als Capitäle. Im Hofe sind zwei zierliche Spitzbogenfenster, von einem kleinen Pfeiler in der Mitte getrennt und mit geblättern Knäufen versehen. Die ungepflasterte Gasse geht bergab, kreuzt sich mit der Calle de la Paz und setzt sich in der Calle de Sa Felio fort.

welche gegen die Calle del Jardin Botanico steil hinabgeht und weiter unten mit Stufen versehen ist.

Die Calle de la Paz weist einzelne Häuser mit Aleros und achteckigen Säulen als Stützen und ein solches mit dreibogigen Coronellas mit zierlichen Capitäl auf. Das Colegio de Sa Calasanz, ebenfalls mit dreibogigen Coronellas, hat eigenthümlich geschnittene Alero-Stützen. Die Calle de Ribera weist neben modernen Bauten die Casa de Ribera, der Familie Ribera gehörig, mit Rundbogen-Eingang, eisengitterigen Balcons und achteckigen Säulen als Alero-Stützen, auf. Der Hof hat eine Treppenterrasse, über welche ein grosser flacher Segmentbogen gespannt ist. Ein gleicher Bogen an der Eingangshalle wird von pseudojonischen Säulen getragen. Von der Calle de Sa Martin gelangen wir in die Calle de Salas, wo das grosse Haus No. 54 liegt, mit Rundbogen-Eingang, achteckigen Säulen als Alero-Stützen und einem grossen Hof mit breiter Eingangshalle, von welcher eine bequeme Treppe ausgeht, die dann von einer cassettirten Velada beschattet wird. Auf

Die Calle de S^a Felio zeigt uns modernisirte Balconbauten. Durch eine reichverzierte Façade zeichnet sich Haus No. 20 aus. Auf der gegenüberliegenden Seite fesselt das Haus No. 13 mit seinen zierlichen Coronellas im zweiten Stockwerk; weitergehend gewahren wir eine Renaissance Thür, an der die als Karyatiden verwendeten Statuen von Adam und Eva auffallen. Interessant ist auch das nahegelegene Haus Burgues, einst dem Marquez de la Romana gehörig, ein grosser Quaderbau mit sechs Coronella-Fenstern im ersten Stock und vier gothischen Fenstern im Entresuelo zur Linken, mit kleinen Engeln an den Seiten. Ganz oben hat das Haus 22 kleine Rundbogen mit Colonneten auf jeder Seite als Stützen des Alero, welcher mit doppelten Sparren versehen ist. Ueber dem grossen Rundbogenthor ist ein zierliches Wappenschild. Im Hofe ist eine vermauerte alte Treppe und eine vermauerte Eingangshalle mit höchst zierlichen Capitälén, unter denen die des Einganges hervorragen, welche gothische Segmentbogen stützen. Die dieser gegenüberliegende alte Halle hat Capitäle mit gleichem Wappen und Blätterverzierungen. Rechts ist ein luftiger Corridor, der auf Tragsteinen ruht, mit darauf mündender gothischer Thür. An der Wand, der Eingangshalle gegenüber, sind noch drei alte Wappen; oberhalb der Eingangshalle ist ein schön erhaltenes gothisches Kreuzfenster. Das Innere zeigt einen grossen Saal mit cassetirten, nachträglich weiss getünchter Decke, mit gothischer Verbrämung und einer kleinen alten gothischen Thür. In diesem Hause, einem der schönsten der Stadt, welches einstens D^r Francisco Burgues, der damals königlicher Procurator von Mallorca war, gehörte, war es, wo Karl V. wohnte, als er zum ersten Male nach Mallorca kam, wie dies in authentischer Weise die Chronik berichtet.

Links von der Calle de S^a Felio zieht sich, an dem gleichnamigen Oratorio vorbei, die Calle de S^a Cayetano hinauf, in welcher das Haus Morell liegt. Gern blickt man in den Hof mit zwei Säulenreihen aus Sollerich-Marmor und auf die elegante dreibogige Treppenhalle. Links gegenüber liegt die Yglesia de S^a Cayetano, nach welcher die Calle de Cifre zum Borne hinleitet.

Die zwischen der Plaza de S^a Catalina und jener der Atarazanas gelegenen Gässchen haben ärmliche Balconbauten und endigen mit Stufen gegen die Calle S^a Pedro, die von der gleichnamigen Kaserne steil hinabsteigt. Nahe am Eingang derselben, neben der Salvenbatterie, geniesst man eine herrliche Aussicht auf den Hafen und die Rhede.

In der Calle de S^a Lorenzo finden wir einige mit Säulen verzierte Fenster und Alero-Stützen. Solche befinden sich auch an dem Hause des Marquez de la Romana, welches oben noch durchbrochene Kielbogenfenster aufweist. Die Plaza de Atarazanas zeigt nur elende Balconbauten. Neben dem neuen, zum Meere führenden Thore steht das grössere, aber einfache Haus des Marquez de Ariañy mit einer schönen Rundbogenhalle gegen den dazugehörenden Garten auf der Muralla. Der Marquez bewahrt neben einer werthvollen Bildergalerie noch viele Erinnerungen an seine Ahnen, die Grossmeister von Malta und Erbauer der Cotonera, namentlich prächtige Silbersachen, ferner eine interessante Sammlung von Portraits der 28 Grossmeister von Malta, sowie manche wunderschöne Bilder des Calabrés, der ein grosser Freund des Rafael Cotoner aus der Familie des Marquez war. In der Mitte der Plaza de Atarazanas ist eine achteckige Halle mit einfachem Ziegeldache. Dieselbe dient als Fleisch- und Gemüsemarkt. In der Mitte ist ein Brunnen mit der Statue des berühmten mallorquinischen Hydrographen Jaime Ferrer, von den Kindern durch Steinwürfe sehr verstümmelt. Von den zwei Seiten springt das Wasser in ein achteckiges Bassin.

Von der Plaza de Atarazanas zweigt die Calle de la Gloria ab; sie ist ziemlich eng. Bemerkenswerth ist das Haus Ferrer und das letzte grössere Haus mit achteckigen Säulen als Alero-Stützen und einer Halle in dem kleinen Hof mit einer Säule, die vier Bogen trägt. In der Calle de Montenegro steht rechts das Haus Servera, welches oben durchbrochene Kielbogenfenster hat, links das Haus Burgues. Etwas weiter treffen wir rechts das Haus des Conde de Montenegro, mit eisengitterigen Balcons mit dem Wappen der Despuig und zwischen den beiden Rundbogen-Eingängen das Familienwappen mit einer Inschrift darunter. Achteckige Säulen dienen als Alero-Stützen. Der Hof ist nicht schön; er hat auf drei Seiten breite, von rustischen runden Säulen getragene Segmentbogenhallen. Das Ganze ist sehr schlicht, dagegen das Innere luxuriös und voll von Kunstschätzen. Beachtenswerth ist die von vier Säulen unterstützte Terrassenhalle, die auf einen kleinen Garten hinausgeht. Im Speisesaal sind hübsche, meist italienische Kupferstiche; über

die Gallerie werden wir später bei Besprechung der Sammlungen reden. Das Haus Vert besitzt einen schönen Hof mit Bogenhalle und einer Treppenterrasse mit Dockengeländer. Die Gässchen zwischen der Calle de Montenegro und dem Borne bieten meist moderne Balconbauten und wenig Bemerkenswerthes dar. In der Calle de Apuntadores, wo man Häuser mit viereckigen Alero-Stützen oder Kielbogenfenstern als solche sieht, wollen wir das Haus No. 45, jetzt Schule des Antonio Horrach, erwähnen; dasselbe hat achteckige Säulen als Alero-Stützen mit gezähntem Gesims



Gesamtansicht des Portal del Mirador.

darunter, einen Rundbogen-Eingang, modernisirte Balcons und einen Hof mit achteckigem Pfeiler, in welchem die von einer grossen Velada überschattete Treppe in drei Armen hinaufgeht. Gegen beide Seiten sind zwei Fenster mit Dockengeländern.

In dem zwischen der Plaza de Atarazanas und dem Borne unterhalb der Calle de Apuntadores gelegenen Stadttheil finden wir vor Allem die aus der Mitte dieser letzteren ausgehende Calle de S^o Juan, welche uns links das steinerne Haus vor Augen führt, welches mit der Calle de Apuntadores die Ecke bildet; bemerkenswerth daran ist das Entresuelo. Zwei auf rustischen runden Säulen von gelblichem Marmor ruhende Segmentbogen bilden die Eingangshalle. Die Ecke zwischen der Calle de S^o Juan und der Calle de Valseca, welche zum Borne geht, bildet das Oratorium de S^o Juan. Die Calle de la Lonja weist rechts das Lonja-Gebäude, die Lonja-Schule und das Gärtchen auf und mündet auf die etwas erhöhte Plaza de la Lonja vor dem Haupteingang der herrlichen Kaufhalle. Dort ziehen sich die Calle de la Boteria und die Calle de Remolares

hin, von Fassbindern bewohnt und durch rohe Hallen charakterisirt. Die Calle de Sagrera geht von der Plaza de la Lonja aus; rechts liegt das Cuartel de Provinciales, links die Aduana nacional und das Oratorio de S^o Telmo. Sie führt beim Haupteingang der Stadt vorbei. Endlich kommt die mit dem Borne parallel laufende Calle del Mar, mit verschiedenen Fassbindereien, Schmieden und modernen Balconbauten.

1
2
3
4
5

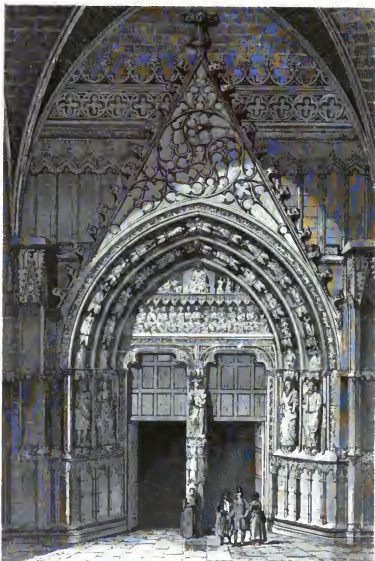
6
7
8

9
10
11

12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

Kirchen und Klöster.

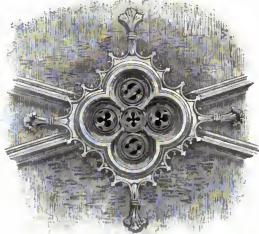
Die Kirchen Palma's zeigen entweder den gothischen oder auch den Renaissancestyl; viele weisen gothische Elemente auf und sind in späteren Jahrhunderten umgebaut. Der romanische Styl tritt uns nur ausnahmsweise (in dem schönen Portal der Palastkapelle und in einigen Details der Capilla del Temple) entgegen. Einige der gothischen Kirchenportale, vor allem das auf der Rechten der Seo, sind besonders schön. Viele Kirchen zeichnen sich durch schöne Fensterrosen aus, und fast alle weisen reich gezielte Schlusssteine in den Wölbungen auf, bald mit Wappenschildern, bald mit Heiligen-Figuren versehen. Eigenthümlich ist vielen, namentlich den Renaissancekirchen, eine gewisse Aehnlichkeit in Bau und innerer Vertheilung; eine Empore ruht auf einem grossen Segmentbogen über dem Eingang, beiderseits befinden sich fünf Seitenkapellen und eine sich verengende Hochaltarkapelle, häufig mit gewundenen Säulen und Wölbungsurten, ein Typus, der sich in Mallorca nicht nur in Palma, sondern auch auf dem Lande vielfach findet. Der platereske Styl, jene spanische Spätrenaissance, welche wegen der Zartheit und Gedrängtheit ihrer Verzierung, die einer Filigranarbeit gleicht, den Namen Plateresco (von Plata, Silber) erhalten hat, ist



Portal del Mirador.

an einigen recht schönen Kirchenportalen vertreten, unter denen das Hauptportal der Domkirche und jenes von S^o Francisco besonders hervorzuheben sind. Aus der eigentlichen Zopfzeit giebt es sehr wenige Baulichkeiten, und zwar nur einzelne Kapellen; die Altäre gehören ihr aber fast durchweg an, sie sind in jenem knotigen, goldstrotzenden, schwerfälligen Rococo gebaut, der dem spanischen Altarstyl eigenthümlich ist, und in welchem sich noch immer viele Anklänge an das Platereske vorfinden, die ihm grösseren Ernst und höhere Würde verleihen.

Von den Gebäuden der Stadt ragt keins in Folge seiner Grösse und Lage in so hohem Maasse hervor, wie die Kathedrale. Noch ehe man, wenn man aus offener See kommt, die Stadt sieht, erblickt man bereits die dunkle Masse der Seo. Sie ist an der Stelle der alten Hauptmoschee erbaut worden, und zwar unmittelbar nach der Eroberung der Stadt durch D^a Jaime I. el Conquistador, der zu seinen Lebzeiten bereits die ganze Capilla real vollendet sah, was unter anderm der Umstand beweist, dass sein Wappen im Schlussstein der Wölbung derselben angebracht ist. Der Bau wurde mit einigen Unterbrechungen unter den folgenden Regenten, und zwar in Folge von D^a Jaime III. währten, sehr langsam ausgeführt. Es steht jedoch fest, dass im Jahre 1375 der Bau sich schon bis zur zweiten Kapelle erstreckte, und dass im Jahre 1380 die Wölbung des Hauptschiffes zu ihrer Vollendung kam. Der Rest wurde noch langsamer fertiggestellt, so dass die letzte, an die Vorderseite stossende Kapelle erst um 1560 erbaut wurde; ja in dem Hauptportal der alten, nun zerstörten Vorderseite, das in der jetzt neu aufgebauten stehen geblieben ist, befindet sich die Jahreszahl 1601.



Schlussstein der Wölbung des Portal del Mirador.

Die Domkirche ist ganz aus Marés-Quadern erbaut. Der Stein hat mit der Zeit, namentlich auf der Seeseite, eine tief goldgelbe Farbe angenommen, welche dem Gebäude einen besonderen Reiz verleiht; namentlich, wenn die Sonne darauf scheint, glüht das Ganze in einem so warmen, saftigen Ton, wie ihn nur die Zeit und der Süden dem Stein zu geben vermag. Die Domkirche begrenzt mit der Vorderseite, dem Palaste der Könige gegenüber, die Calle de Palacio, mit der rechten die Anhöhe der alten Umfassungsmauer, welche noch weithin die jetzige

beherrscht und mit der linken die Plaza de la Seo, ein unregelmässiges Plätzchen, an dessen Ende sich eine Häusermasse an die Domkirche und ihren Thurm anlehnt, mit dem Archiv, dem Patio de la Fuente und der Dechantei (Deanato). Nach rückwärts begrenzt die Domkirche das Plätzchen vor dem bischöflichen Palaste und die Calle de S^o Bernardo. Die Vorderseite ist, wie dies bei alten Kathedralen häufig der Fall, noch unvollendet, es wird jedoch seit vielen Jahren daran gearbeitet, dieselbe zum Abschlusse zu bringen. An den Ecken und an den Seiten des prachtvollen Plateresken-Hauptportals befinden sich je zwei Pfeilermassen, eine Rose oberhalb des Portals und zwei gothische Fenster in den Feldern an den Seiten. Das Aeussere der Domkirche weist an den Seiten acht Strebepfeiler auf, welche in ihrem freien Theile durch vier Segmentgesimse, von denen eins als Schlussgesims dient, abgetheilt und auf der äusseren Seite durch Fialen geziert werden. Diese Pfeiler sind durch schlanke Strebebogen mit dem Hauptschiff verbunden und werden von zwei Fialen überragt. Von den Strebebogen ist bloss der obere frei, der untere hingegen, der als Stütze der Seitenkapellen dient, mit einer Bedachung versehen. In dem Raume zwischen den vorerwähnten Strebepfeilern stehen Fialenpfeiler, welche den Rücken der aus dem Achteck gebauten, vorspringenden Kapellen stützen und sich oberhalb an das Hauptschiff anlehnen. Die Seitenschiffe

und das Hauptschiff weisen zwischen je zwei Strebepfeilern ein, die Seitenkapellen je drei gothische Fenster auf; die beiden ersten haben je eine Apsis, das Hauptschiff eine durch acht, die Seitenschiffe eine durch vier Fialenpfeiler gestützt. Aus der Apsis des Hauptschiffes ragt nach rückwärts noch ein in der Mitte fast rechtwinkelig vorspringend gestalteter Kapellenbau, während das Ganze mehr abgerundet ist. Alle Wasserspeier weisen phantastische Formen auf, und zwar sind solche an jedem Strebepfeiler des Hauptschiffes und der Kapellen angebracht. Prachtvoll sind die Rosen des Hauptschiffes und in der Hauptapsis, d. h. der hinteren Seite der Transaltar-Kapelle, die noch drei Spitzbogenfenster auf jeder Seite hat. Die meisten Fenster sind vermauert und nur oben offen oder mit drei runden Löchern im Bogenraume versehen.

Besonders schön sind die drei Portale: das Hauptportal der Vorderseite ist im reichsten Platereskenstyl, die beiden Seitenportale sind gothisch. Ein wahres Meisterstück ist das Portal der rechten Seite, Portal del Mirador genannt, welches sich innerhalb einer gewölbten, durch einen starken Bogen mit Krabben, Kreuzblume und Fialen an der Seite gebildeten Halle befindet, welche nach aussen durch ein einfaches eisernes Gitter abgeschlossen wird. Besonders graziös ist der Schlussstein dieser Wölbung, in welcher sich die Rippen einfach kreuzen. Das eigentliche Portal, von einem hohen Giebel mit Krabben und Kreuzblume überragt, weist einen 3 theiligen Bogen auf, in dessen beiden Zwischenräumen sich unten je zwei trefflich gemeisselte Heiligenstatuen, oben eine ganze Reihe von Heiligen- und Engelstatuetten befinden. Von ausgezeichnete Arbeit ist auch das Relief des Bogenfeldes, oben Gott Vater und anbetende Engel, unten das heilige Abendmahl darstellend. Die Thür wird getheilt durch ein zierliches Pfeilerchen mit einer Statue der Mutter Gottes, das mit dem Jesuskinde geziert ist. Das linke Portal endlich, Portal de la Almoina genannt, ist, wenn auch viel einfacher, doch ebenfalls sehr edel in der Zeichnung. Es ist an der äusseren Wand der Kirche selbst angebracht und zeigt neben dem grossen Bogen mit Krabben und Kreuzblume rechts und links dünne Fialenpfeiler von der Höhe der Kreuzblume, die mit dieser durch einen blinden Spitzbogenfries verbunden sind. Die Doppelthüren sind in Segmentbogen, und über ihrer Mitte ist eine kleine Madonnenstatue angebracht.



Statuen links an den Seiten
des Portal del Mirador.

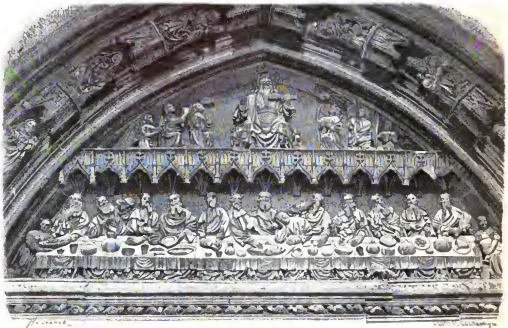


Statuen rechts an den Seiten
des Portal del Mirador.

Dicht bei dem linken Portale erhebt sich, an die Domkirche angelehnt und an den fünften Strebepfeiler angebaut, der stattliche Thurm. Er wird durch zwei starke, mit Consolen versehene Gesimse in drei Hauptabtheilungen geschieden, von welchen wiederum die untere und mittlere durch drei, die obere durch zwei kleine Gesimse in vier, bezw. drei Unterabtheilungen getheilt werden. In den letzteren sind oben auf jeder Seite drei Reihen von je drei Spitzbogenfenstern; oben ist ein Terrassengeländer und ein mittlerer, unvollendeter Bau. Der Thurm hat zwei Stufen mehr, als das Jahr Tage hat. Oben ist eine Wölbung mit Kreuzgewölbe, und unterhalb derselben befinden sich eine grosse Glocke, en Aloy genannt und 111 Quintales mallorquines oder 4440 kg wiegend, und acht kleine, alle aus der Renaissancezeit. Aus den oberen Fenstern hat man eine weite Aussicht auf die Stadt und deren Umgebung.

Nachdem wir das Aeusserere der Domkirche in Augenschein genommen haben, wollen wir dem

Innern derselben unsere Aufmerksamkeit zuwenden. Man wird gleich beim Eintreten von der geradezu imposanten Einrichtung überrascht. Die Kirche ist dreischiffig; das grosse Mittelschiff erreicht eine Höhe von 156 Fuss. Sieben grosse, schlanke, achteckige Pfeiler von seltener Formgefälligkeit tragen die Wölbung. Sie ruhen auf einem achteckigen Postament, sind gegen das Mittelschiff mit einem Knauf versehen und werden mit einander durch ein Gesims verbunden, das den Raum, der vom Bogen der Wölbung gebildet wird, begrenzt, welcher jedesmal von einem langen Spitzbogenfenster eingenommen wird. Diese Fenster sind bis auf ein schmales viereckiges Fenster unten alle geschlossen. Dass dies aber nicht erst nachträglich geschah, sondern schon ursprünglich der Fall war, geht daraus hervor, dass zwei schmale Pfeilerchen das vermauerte Feld durchziehen. Von dem achteckigen, tieferen, zu den Seitenschiffen gehörigen Knauf der Pfeiler



Bogenfeld des Portal del Mirador.

gehen doppelt verkehrte Bogen ab. Die Seitenschiffe reichen nur bis zur Höhe der Knäufe des Mittelschiffes. Die die Wölbung tragenden Bogen sind, gleich den sie vom Hauptschiff trennenden Bogen, doppelt verkehrt. Die Rippen kreuzen sich in den Wölbungen einfach durch einen meist mit Wappenschildern geschmückten Schlussstein. Das Trennungsgesims des Bogenraumes geht nicht, wie beim Hauptschiff, vom Knauf der Pfeiler, sondern viel tiefer ab; es ist, wie das des Hauptschiffes, von einigen Spitzbogenfenstern durchbrochen.

Die Seitenschiffe sind nach der äusseren Seite mit acht gleichen, gothischen, nicht tiefen Kapellen versehen, die eine Art Blende bilden, mit oberem Schlussstein, von dem zumeist sechs Rippen zu ganz dünnen Pfeilerchen führen, die unten in Tragsteine endigen. Zwei derselben ruhen auf dem Knauf des Kapellenraumbogens. Die vierte Kapelle auf beiden Seiten dient nicht als solche, und die flache Wand trägt blos die accolirten Eingänge des prachtvollen Portal del Mirador, dessen Halle gleichsam in die Kirche hineingebaut, man könnte sagen, eine von aussen offene Kapelle ist;

die links stehende führt, vier Stufen hinaufgehend, zum Portal de la Almoina und ist oben von einer Rose durchbrochen. Von dem Portale aus nehmen die Kapellen auf der linken Seite eine etwas verschiedene Gestalt an, da sie nicht mehr nischenförmig sind, sondern hinten eine gerade Wand haben, wobei die Rippen sich einfach kreuzen, indem sie von einem Schlussstein abgehen und sich auf den äusseren und hinteren Bogen stützen. Die Kapellen sind meist durch Eisengitter abgesperrt und mit äusserst üppigen, zopfigen Altären, alle von Schnörkeln und Vergoldungen strotzend, versehen. Besonders

reich und ganz aus Marmor ist der Altar der Purísima, von der Familie der Condes de Montenegro gestiftet, in der ersten Kapelle zur Linken. Hinter dem Altar hat jede Kapelle ihre kleine Sacristei. Die fünfte, bezw. sechste Kapelle links, wenn wir den Raum des Seitenportals mitrechnen, ist viel niedriger als die andern, weil der obere Raum von einer Orgel in gothischem Styl eingenommen wird; sie hat ebenfalls eine gothische Wölbung mit einem mittleren Schlussstein, von welchem sechs Rippen abgehen; nach aussen hat sie aber einen vergoldeten Rand und ist mit zahlreichen Heiligenbildern versehen. Zwei prachtvolle, sehr interessante, spätgothische Thüren in Kielbogen mit vortretenden Thieren und Epheuarabesken, die wie Spitzenarbeit aussehen, sind auf beiden Seiten im Grunde derselben. Die letzte Kapelle links enthält das Marmormonument des Generals Marquez de la Romana, welches früher in S^o Domingo war. In den Feldern der Seitenschiffe und des Hauptschiffes oberhalb der Bogen, welche die Kapellen darbieten, sind Rosen, die zwei seitlichen vermauert, die mittlere gross und in Losangen- Zeichnungen, mit bunten, abwechselbaren Scheiben versehen. Die zwei Seitenschiffe endigen in zwei



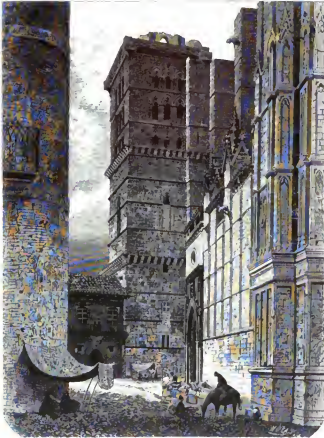
Portal de la Almoina.

grösseren Kapellen, die nur halb so weit wie die Hochaltarkapelle reichen. Sie haben einen Spitzbogen in der Mitte und gothische Wölbungen mit zwei grossen rosenartigen Schlusssteinen. Rothe, marmorne Parapeten mit einer mittleren Oeffnung trennen diese, sowie die übrigen Kapellen von der Kirche. Die rechts befindliche Capilla de S^o Pedro dient als Sacramentskapelle und enthält einen grossen, neuerlich in Rom ausgeführten, antikisirenden Altar, sowie das einfache Grabmal des letzten Bischofs, D^o Miguel Salvá. In der Kapelle links, der Capilla de Corpus Christi, ist ein reich verzierter und trefflich geschnittener Platereskenaltar und ein schönes gothisches Monu-

ment, eine Urne mit Figur in liegender Stellung innerhalb einer zierlichen Bogennische. Es ist das Grabmal Dⁿ Ramon Torrella oder Torruella, des ersten Bischofs von Mallorca, welcher Dⁿ Jaime I. bei der Eroberung der Insel begleitete.

Die Hochaltarkapelle oder Capilla real ist natürlicher Weise viel geräumiger; sie hat fünf Bogen, welche auf kurzen Pfeilern ruhen, gegen die sich je eine gotische Fiale erhebt, um einer steinernen Heiligen- oder Engelstatue (also zehn im Ganzen), die auf einem Tragstein steht, als

Baldachin zu dienen. Von diesen Statuen stellen die ersten, einander gegenüberstehenden, David und Isaias, die darauffolgenden die heilige Jungfrau und den Erzengel Gabriel in der Verkündigung, und die sechs andern in der Apsis Candelaber tragende Engel dar. Ringsum ist ein an arabische Arbeit erinnernder Karnies, von dem alte Tapeten herabhängen. Oben befindet sich eine vergoldete Balustrade, welche mit Goldverzierungen versehen ist. Die Apsis hat einen Schlussstein mit den fünf Sparren von Aragon, von welchem sechs Rippen abgehen. Jeder Bogenraum ist mit einem langen, vermauerten Spitzbogenfenster und mit zwei dünnen Pfeilerchen versehen. Bloss drei Fenster sind oben offen und mit schön bemalten Scheiben geziert, die andern nur von den vier-eckigen Fenstern durchbrochen. Das letzte links trägt eine grosse Uhr, nach welcher sich alle Functionen der Domkirche regeln, so dass alle halbe Stunden, von der ersten Morgenstunde bis Mittag, eine Messe geläutet wird. Das Centralfeld der Hochaltarkapelle ist von einer grossen, strahligen Rose mit bemalten Scheiben durchbrochen. Nach rückwärts öffnet sich noch die



Thurm der Domkirche.

kleine niedrige, von drei kleinen Bogen getragene Transaltarkapelle. Hinter dem zopfigen Hochaltar steht der prachtvolle gotische Transaltar aus dem 13. Jahrhundert, welcher einst die Front des Hochaltars war und den man an seine ursprüngliche Stelle zurückzubringen beabsichtigt. In der Mitte ist die Mutter Gottes mit dem Kinde, an beiden Seiten je drei Heiligenfiguren, alle in Nischen, von Giebeln überragt, welche fiolengekrönte Pfeilerchen von einander scheiden, das Ganze reichlich vergoldet und bemalt. Demselben gegenüber ist vorn ein steinerner Stuhl unter einem gotischen Giebel, zu dem eine Grandinade mit eisernem Dockengeländer führt. Dieser Stuhl war wahrscheinlich der des Bischofs, wenn der Chor innerhalb der Capilla real stand. In der Mitte der



Inneres der Domkirche.

Capilla real oder Hochaltarkapelle, wie wir sie nennen wollen, ist in einer von Karl III. geschenkten Urne aus Binisalemer Marmor die Mumie des am 28. Mai 1311 verstorbenen Königs Jaime II. aufbewahrt. Die Urne kann durch eine schmale Thür geöffnet werden; die Mumie ruht in einem

rothen, glasbedeckten Schrein, angethan mit dem königlichen Mantel aus falschem Hermelinpelz, mit rothem, goldverbrämtem Kleide und herabhängender Mütze.

Vom Presbyterium führt ein messingenes Doppelgeländer zu dem nach spanischer Sitte in der Mitte der Kirche befindlichen Chor. Er reicht vom ersten Pfeiler nach dem Portale bis nahe zu dem letzten und ist mit den prachtvollsten Sculpturen versehen. Ein von vier Säulen getragenes Dockengeländer sperrt den gegen den Hochaltar offenen Chor ab und schliesst sich der sehr reichen Renaissancekanzel, die an der rechten Ecke desselben steht, an. Nach vorn zu dient eine herrliche Renaissanceethür als Eingang. Das Innere des Chors ist prächtig, reich verbrämt und mit einer doppelten Reihe von Sitzen versehen, deren altes, schwärzliches Holz im Zwielfichte der Kirche hell erglänzt. Der vordere Theil der Stühle trägt allerhand Figuren, phantastische Thiere etc.

Nach aussen zeigt der sonst schlichte, aus Quadern gebaute Chor eine gothische Verbrämung. Der Chor in der Mitte trägt nicht wenig zur Pracht und zum Glanze der Celebrationen bei, während welcher häufig der Clerus in grossem Pomp vom Presbyterium zum Chor, oder umgekehrt einherschreitet.

Wir wollen jetzt die Sala Capitular betrachten, zu der uns eine kleine Thür unterhalb die Orgel Zutritt gewährt. Es ist ein ziemlich kleiner Raum mit schöner gothischer Wölbung. Die

kleinen Tragsteine, welche die Rippenbündel unterstützen, sind hübsch gearbeitet und stellen Engel, die heilige Jungfrau, sowie den Löwen und den Ochsen der Evangelisten dar. In der



Querdurchschnitt der Domkirche.

Mitte des Saales, unterhalb des Hutes, der von der Wölbung als Zeichen der Sala Capitular herabhängt, ist das Grabmal des Gegenpapstes Gil Muñoz. Während des grossen occidentalischen Schismas hatte der Gegenpapst D^r Pedro de Luna, der in Avignon (1395) Benedict XIII. hiess, den besagten Muñoz, der Dombherr in Barcelona war, zum Cardinal ernannt. Pedro de Luna, in Peniscola auf dem spanischen Festlande installiert und im Schisma beharrend, starb, ohne auf den päpstlichen Stuhl verzichtet zu haben. Seine Cardinäle ernannten hierauf, um ihm nachzufolgen, denselben Gil Muñoz zum Papst, der mit Unterstützung des Königs D^r Alonso de Aragon den Namen von Clemens VIII. annahm. Kurz darauf versammelten sich aber in Tortosa die Bischöfe der Provinz von Tarragona, von D^r Pedro, Cardinal de Fox, Legaten des Papstes Martin V., zu einem Concil berufen, in welchem Gil Muñoz auf die Insignien und den Namen eines Papstes verzichtete. Um dem Abgesetzten eine Art Entschädigung dafür zu geben, wurde er zum Bischof von Mallorca ernannt, womit das Schisma ein Ende nahm. Das Grabmal bildet eine

grosse Platte aus röthlichem Marmor mit in Basrelief dargestellter Figur des Bischofs in liegender Stellung.

Diese Platte ruht auf vier roh gemeisselten Löwen, welche alle wiederum auf einem Postament stehen. An der rechten Wand des Saales ist eine darauf Bezug habende Marmorinschrift angebracht. Ein grosses zopfiges Portal führt in die zweite Sala Capitular. Der Saal selbst ist ein zopfiger, reich verzierter, elliptischer Raum. An die Sala Capitular stösst eine Sacristei mit gotischer Wölbung an.

Ein zopfiges Portal in der rechten Wand des ersten Saales, wo sich das Grabmal des Gegenpapstes befindet, führt in einen Hof, Patio de la Fuente genannt, von Rundbogen gebildet, welche auf kurzen Säulen mit pseudojonischen Knäufen ruhen; er bildet ein längliches Viereck mit einem Brunnen in der Mitte. Die Wölbung der Säulenhalle ist von einer Terrasse überragt, und nur nach einer Seite hat der Hof nach oben eine Reihe von allerdings unschönen Bogen mit Dockengeländern. Sehr bemerkenswerth sind zwei kleine spätgothische Thüren, welche in die Hofhalle seitwärts der Kirche münden.

Wir wollen nun zum Schlusse dem sehr bedeutenden, manches sehr Werthvolle enthaltenden Schatz der Domkirche unsere Aufmerksamkeit widmen. Im zweiten kleinen Raum der Sacristei der Hochaltarkapelle ist ein Renaissance-schrank mit oberem, steinernem Relief, Christus und einen Engelchor darstellend, welcher die Reliquiensammlung enthält. Vor Allem müssen wir Folgendes erwähnen: einige Stücke des wahren Kreuzes in einem reich mit Topasen, Rubinen und vielen Perlen verzierten goldenen Kreuz mit kleinen Figuren, denen es als Stütze dient; einen Finger des heil. Petrus auf der Brust einer kleinen silbernen Statue, welche den Heiligen darstellt; drei Dornen der Christuskrone in einem prachtvollen Reliquiar in go-

thischem Styl, mit zierlichem Postament und ihn überragenden Fialen, die mittlere durch ein Schiffchen mit dem Kreuze geschmückt; zwei schön gearbeitete gothische Reliquiare mit elegantem Postament, eins mit zwei Heiligenfiguren an den Seiten, das andere mit gothischen Fialen und beide mit einem gothischen Baldachin, von einem Kreuze überragt, ein Stück des Kleides Christi und ein anderes der heiligen Jungfrau enthaltend; ein schönes Kreuz von alter Form in byzantinischem Styl mit mittlerer Theca und einem Stück eines Pfeiles, das zum Märtyrertum des heiligen Sebastian diente; eine schöne Pisside in byzantinischem Styl mit Gold und blauer Emailarbeit. Eine der merkwürdigsten Reliquien ist ein Gefäss, welches Milch der heiligen Jungfrau enthält. Im letzten Raume sind mehrere kostbare Kirchengeräthe, darunter eine Monstranz zum Aussetzen, ganz gothisch, auf gothischem Postament, von welchem kleine gothische Strebepfeiler abgehen. Auf diesem erhebt sich ein zweites Postament,



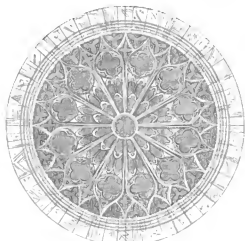
Portal bei der Sala Capitular.

sechseckig, das einen Stamm mit vielen kleinen Fialenfeilern trägt, und zuletzt ein grosser Kielbogen mit in der Mitte strahlender Ostien-Theca, von einem Kreuze überragt. Auf beiden Seiten sind zwei Fialen, von deren Strebegurten Schnüre herabhängen, unter welchen sich zwei kleine Engelstatuen befinden. Die untere Basis ist von Holz, der obere Theil von vergoldetem Silber. Ferner befinden sich dort ein Christus, Candelaber in Empire-Styl sowie grosse, reiche, zopfige Candelaber auf breiter Basis mit Satyrn, welche die obere Basis unterstützen und um die kleine Engel fliegen, die die vier vortretenden Spitzen verbinden. Blumenfestons fallen von einem Engel zum andern. Es ist eine gute, in Barcelona ausgeführte Roccoarbeit.

Nach der Domkirche wollen wir noch zwei benachbarte Kapellen erwähnen, die jedoch nicht Cultuszwecken dienen. Die eine, von S^o Pablo, in einer Ecke beim Eingang des bischöflichen Palastes, ist wahrscheinlich um die Mitte des 15. Jahrhunderts gebaut; die andere, die Capilla de las Almoynas, in dem hübschen Gebäude des Archives, verdankt ihre Benennung dem Umstande, dass man darin die Almosen, welche das Domcapitel den Armen schenkte, vertheilte.

Die Palastkapelle oder Capilla real de S^{ta} Ana verdankt ihren Ursprung dem König

D^o Jaime II., der im Jahre 1310 im Palacio zwei Kapellen, eine dem heiligen Apostel Jakob, die andere der heiligen Anna stiftete. Die Palastkapelle hat ein prächtiges romanisches Portal, das einzige Palma's, bei dem die Säulen von weissem, die übrigen Theile von rothem Marmor sind. Im Innern zeigt diese Kirche ein gothisches Längsschiff, die Wölbung tragen drei Spitzbogen, die auf Pfeilermassen ruhen, welche auf Tragsteinen stehen, mit phantastischen Figuren, worunter wahrscheinlich vier mit Anspielung auf die Thierzeichen der Evangelisten. Zwischen je zwei Rippen ist ein Fenster; über dem vorderen Theil, der jedoch in den Palast hineingebaut ist, befindet sich eine grosse Empore; eine andere daneben ist modernen Ursprungs. Die Hochaltarkapelle ist der heiligen Anna gewidmet. Auf der linken Seite ist die schöne, von einem mit Krabben geschmückten Kielbogen gebildete Kapelle von S^{ta} Cecilia; ausserdem hat die Kirche drei Kapellen mit einem hübschen gothischen eisernen Gitter und mit einem alten Altarbild. Ueber demselben ist das Wappen von



Rose der Hochaltarkapelle.

Aragon und eine schöne gothische Terrasse mit gothischem Maasswerk angebracht, auf welcher die Orgel mit dem Wappen im Adler steht. Zu erwähnen ist auch die Kapelle der heiligen Praxedes, der Patronin der Pelaires von Mallorca, die die von König D^o Jaime III. aus Frankreich gebrachten Reliquien dieser Heiligen in einer reichen Urne birgt, und in der Palastkapelle bewahrt man ein hübsches Renaissance-Antependium auf.

S^{ta} Eulalia ist eine der ältesten und interessantesten Kirchen der Stadt. Man glaubt, dass sie schon vor der Eroberung bestand, und zur Bestätigung dieser Meinung gesellt sich noch der Umstand, dass, wie erwiesen, die maurischen Herrscher Spaniens den christlichen Cultus und die Erbauung einiger Kirchen gestatteten, vorausgesetzt, dass man ihnen gewisse Tribute zahle. In der Kirche von S^{ta} Eulalia hielt man im Jahre 1256 die erste Versammlung auf der Insel ab, von der man Kunde hat, den berühmten Grande y general Consejo de Mallorca, in der Absicht, den Infanten D^o Jaime, zweiten Sohn des Conquistador, zum Nachfolger im Königreich Mallorca und in den Staaten von Roussellon und Cerdaña auszurufen, welcher nachträglich auch regierte und schon in derselben Versammlung die Freiheiten Mallorcas bestätigte und beschwor. S^{ta} Eulalia stösst mit der Vorderseite auf den gleichnamigen Platz; ihre Frontseite ist schlicht und modernisirt, und wäre



Transaltar in der Domkirche zu Palma.

nicht die schöne gothische, mit bemalten Scheiben versehene Rose vorhanden, so würde man gar nicht an ihren mittelalterlichen Ursprung denken. Zwei Kapellenvorsprünge treten auf beiden Seiten vor; sie haben neun Strebepfeiler, zwischen welchen man Dächer aufgeschlagen, ja in die man sogar kleine Gebäude hineingebaut hat, und unterhalb derselben läuft ein von kleinen Tragsteinen unterstütztes Gesims mit Wasserspeiern. Gegen die Mitte ist zur Linken ein schönes gothisches Portal; zur Rechten steigt man auf Stufen zu dem reichen Portal empor, welches etwas unter einem vorderen Spitzbogen hervortritt. An diesem sind die inneren Spitzbogen von sechs accolirten Colonnetten gestützt, welche epheugeblätterte



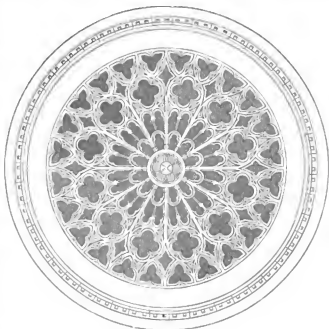
Kleine Thür im Patio de la Fuente.

Knäufe bilden. Im letzten, noch vermauerten Bogen sind drei Reliefs und in die Wand auf jeder Seite wappenschildartige Verzierungen, mit gothischen Kielbogenzierrathen ringsum, eingemauert. Die Kirche hat drei, durch Strebepfeiler gestützte, grösstentheils umgebaute Ap-siden. Das Innere ist ziemlich edel gestaltet; es ist gothisch und dreischiffig, auf jeder Seite von neun Pfeilern mit gebältertem Knauf unterstützt; auf jenen ruhen grosse verkehrte Bogen, welche die Wölbung tragen, mit sich dazwischen einfach kreuzenden Rippen. Die Seitenschiffe sind von der Höhe der Knäufe des Mittelschiffes, von dem sie durch je sechs Spitzbogen getrennt werden, und dehnen sich hinter dem Hochaltare aus. Jedem Bogen gegenüber sind sie mit einer Seitenkapelle versehen, welche lediglich aus einem einfach in der Wand vertieften Spitzbogen besteht. Mithin beträgt deren Zahl sechs, mehrere davon sind theilweise modernisirt, alle aber mit zopfigen, geschmacklosen Altären versehen. Nur in der ersten Kapelle rechts ist ein altes Retabel mit vier Heiligen unter Kielbogen mit Kreuzblume auf Goldgrund und Predella mit Heiligen in Halbfiguren. In der dritten Kapelle ist ein hübsches Bild des Alois Gonzaga. Durch die oberhalb einer jeden Kapelle stehenden, jetzt mit Ausnahme einer kleinen viereckigen Oeffnung vermauerten Spitzbogenfenster wird das Innere nur halb erleuchtet. Im fünften

Kapellenraum haben die zwei Seiteneingänge eine tiefe, runde, mit bemalten Scheiben versehene Rose. Prächtig ist die Wirkung der herrlichen Rose der Vorderseite über der Empore, auf welcher die zopfige Orgel steht. Nach vorn zu sind zwei Seitenkapellen in dicken, schmucklosen Anbauten enthalten, die S^o Cristo-Kapelle rechts und eine grössere links mit Kuppel und Zwickelkappen. In der kleinen Kapelle am Fusse der Empore, wo links das Taufbecken steht, ist ein herrliches, kleines, gothisches Grabmal.

Die Kirche von Montesion ist schon sehr alten Ursprungs. Nach den Chronisten Mallorcas stand an ihrer Stelle seit 1314 eine jüdische Synagoge, die man kurz nach diesem Zeitpunkt

demolirte, um dafür eine der Nuestra Señora de Montesion gewidmete Kapelle und ein Collegium zu erbauen. Dann wurde sie dem Jesuitenorden geschenkt und während der verschiedenen Begebenheiten, die die Jesuiten vertrieben oder zurückriefen, von ihnen oder andern in Besitz genommen, stets aber dem Cultus offen gelassen. Sie ist Hülfspfarckirche von S^{ta} Eulalia, unter Oborsorge eines geistlichen Custos. Die Kirche von Montesion hat ein schlichtes Aeussere, aber ein nicht unschönes, reich verziertes Platereskenportal. Im Innern ist es ein Tonnengewölbe mit fünf Gurten, mit Zwickelkappen, dazwischen Alles reich dekorirt, über dem Eingang eine Empore. In der Hochaltarkapelle ist ein marmornes Denkmal zu Ehren von Frey Raimundo de Veri, Bailli von Mallorca, vom Johanniter-Ritterorden, der einer der ersten Wohlthäter des Collegiums nach der Etablung der Jesuiten war. Auf beiden Seiten sind fünf Kapellen mit Spitzbogen und darüber mit Dockengeländer versehene Tribünen. Gleich links ist die reich verzierte, marmor- und jaspisgeschmückte Kapelle des Beato Alfonso Rodriguez, am 15. Juli 1531 in Segovia geboren, der Portier von Montesion war und in Palma seine Liebe für Arme und Kranke kundgab; er starb daselbst am 31. October 1617 und wurde vom Papst Clemens XIII. selig gesprochen. Der Altartisch ist mit eingelegten Marmorarbeiten versehen. Auf einem Jaspissockel von 1,20 m Höhe, mit Basis von schwarzem, weiss geadertem Marmor, ist die Urne aus weissem Marmor mit Goldrahmen und Glasscheiben, welche die Reste des Seligen einschliesst. Die Kapelle hat eine zopfige Kuppel mit acht Gurten, die auf vier Bogen aus gelbem Marmor ruhen, mit rustischen, verkehrten Pfeilern an den Ecken, grossen Rosetten und Guirlanden in Relief mit Male-reien und goldstrahlender Taube in der Mitte; alle Wände sind unten mit reichgefärbtem Marmor überzogen. Nach rückwärts liegt das als Kapelle verwendete Zimmer des Beato mit vielen Reliquien.

Rose von S^{ta} Eulalia.

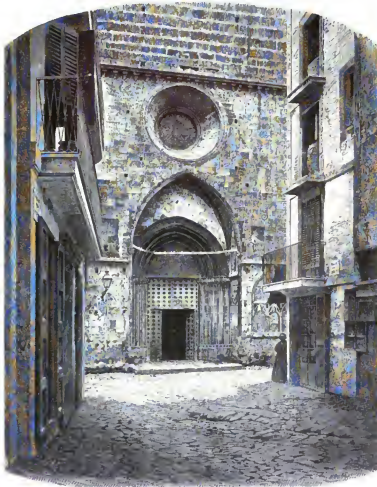
Einige Schritte von hier, gleichfalls in der Calle de Montesion, liegt das Colegio de la Crianza mit der dazugehörigen einfachen Kapelle, welches zur Erziehung von jungen Mädchen im Jahre 1510 gestiftet wurde. Gegenwärtig steht es unter dem Schutze des Ayuntamiento.

Am Ende der Gasse von S^{ta} Clara führt ein mit dem Bildnisse der heiligen Clara geschmücktes und von einem Kreuze überragtes zopfiges Portal in ein breites Gehöft, wo sich uns rechter Hand das Klostergebäude darbietet. Auf der Vorderseite ist eine durch Pfeilerchen unterbrochene Balustrade, von der aus sich links der viereckige Thurm erhebt. Das Innere ist ziemlich nüchtern. Das von vier Rundbogen getragene Tonnengewölbe weist flache Kappen und Fenster mit dünnen Marmorplatten auf; Pfeiler trennen die Seitenkapellen. Ueber dem Eingang ist eine grosse Empore

mit Kreuzgewölbe; daran schliesst sich eine nischenartige Hochaltarkapelle, vom Wappen von Aragon überragt, an. Oben sind noch vergitterte Emporen für die Nonnen.

Unweit von hier ist das Colegio de la Pureza. Die Kapelle ist klein und enthält nichts Bemerkenswerthes. Gegenwärtig befindet sich in demselben Gebäude eine Normal-Schule von Lehrerinnen für Elementar-Schulen.

Auf der Plaza de S^a Jeronimo befindet sich das Platereskenportal der Kirche mit dem Bildnisse des heiligen Jeronimus [in kniender Stellung, ein etwas steiler Rundbogen, von dem Jeronimus-Hut mit zwei rampenden Löwen überragt. Zwei Pfeiler mit hübschen, antikisirenden Renaissancefüllungen tragen die beiden Hauptglieder. Rechts davon ist ein einfaches zopfiges Portal, der gewöhnliche Eingang in die Kirche. Das Innere ist gothisch; Spitzbogen tragen die Wölbung, welche auf runden, angelehnten Säulen mit pseudojonischen Knäufen ruht, zwischen denen sich die Rippen einfach kreuzen. Die Schlusssteine sind mit Figuren versehen, der mittlere mit Wappen. Interessant ist der zweite, welcher die heilige Jungfrau, mit dem Kinde auf dem Thron sitzend, auf scheckigem Pflaster und Sternenhintergrund darstellt. Nach vorn liegt die von



Linkes Seitenportal von S^a Eulalia.

zwei Segmentbogen mit pseudojonischen Säulen getragene Empore mit Sparren, deren ausgeschnittene Köpfe als Tragsteine dienen. Vier ungleiche Kapellen sind an den Seiten; in einer kleinen nischenartigen Kapelle, zur Rechten unterhalb des zopfigen Chores, ist eine alte gothische Madonnenstatue in einer Art Nische, deren sternbesäeter Grund musicirende Engel aufweist. In der grossen zweiten Kapelle zur Rechten ist das Grab des heiligen Märtyrers Rodofeno hinter einem Gitter; an der Wand,



Portal von S^o Francisco.

welche die gothische Kapelle in zwei Hälften theilt, ist ein altes Madonnenbild mit einer rothen ovalen Glorie, von Sonne und Mond umgeben. Ein grosser zopfiger Hochaltar befindet sich in

der mit Vergoldungen versehenen Hochaltarkapelle. Auch die erste Kapelle rechts ist gothisch, die beiden nach links zu liegenden stammen aus der Renaissancezeit.

Die Kirche von S^{ta} Fé auf dem gleichnamigen Platze zeigt auf der Vorderseite einen kräftigen Spitzbogenglockengiebel. Sie hat Spitzbogenfenster und eine Lünetten-Thür, von der acht Stufen hinaufführen. In der Mitte des Giebels, dessen Tragsteine und Balken oben das Wappen von Aragon und an den Seiten Schilder mit Löwen aufweisen, ist ein altes, steinernes, polychromirtes Relief, die Mutter Gottes mit dem Kinde und zwei Engeln an den Seiten darstellend. Das Innere hat ein Spitztonnengewölbe; über dem Eingang ist eine Empore, links die kleine Kapelle des S^o Cristo.



Rose von S^o Francisco.

artigen Verzierungen, deren jede einem Strahl entspricht; in der Mitte ist ein Giebelaufsatz mit Sonnenuhr. Neun runde, vergitterte Balkons, von denen zwei auf die Seitenthürchen kommen, verleihen der sonst glatten, farbig angestrichenen Vorderseite ein eigenthümliches Aussehen. An den Seiten sind oben ausgebauchte Strebepfeiler zwischen den lateralen Kapellen. Rechts ist ein zopfiger hoher Thurm mit Uhr, links ein zopfiger Seiteneingang. Das Innere bildet ein einziges Längsschiff, von stark ausgebreiteten Spitzbogen unterstützt, die auf Pfeilern mit modernen vergoldeten Knäufen und Sockeln aus röthlichem Binisalemer Marmor ruhen. Oberhalb einer jeden Kapelle, in den Bogen, welche die Rippen bilden, befinden sich Spitzbogenfenster, jetzt aber geschlossen und nur mit einem augenartigen Fenster durchbrochen. Diese Rippen ruhen auf dünnen Pfeilern mit geblätterm gothischen Knäuf. Auf jeder Seite sind acht Spitzbogenkapellen mit zopfigen Altären. Auf jeder Seite der

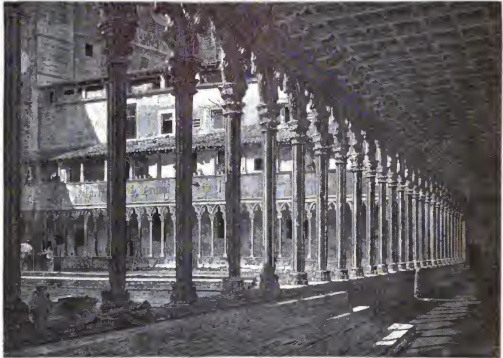
Die Kirche von S^o Francisco gehört zu den grössten und interessantesten Kirchen Palma's. Die Minoritenmönche, d. h. der Orden des hl. Franciscus von Assisi, legten im Jahre 1279 den Grundstein zu Kirche und Kloster. Nach der Exclaustration wurde letzteres als Unterkunft für das Civilgouvernement und verschiedene Schulen benutzt. Wegen Baufälleigkeit musste das Gebäude geräumt werden; ein Theil desselben wurde verkauft und demolirt, und von den früheren Klostergebäuden besteht nur noch der Klosterhof und jener Theil, der von den Tertiär-Franciscanerinnen, die sich dem Mädchen-Unterrichte und der Krankenpflege in ihren Behausungen widmen, bewohnt wird. S^o Francisco hat ein grosses, zopfiges, aber in seiner Art schönes

Platereskenportal, sowie eine grosse Rose in Renaissancestyl mit blumen-

Kirche sind acht Spitzbogenkapellen mit einem hinteren, an die Wand angeschmiegeten Spitzbogen, der in den Ecken von dünnen Pfeilerchen getragen wird. Die Kapellen links sind alle umgestaltet, die dritte, im Renaissancestyl, hat eine Kuppel und nischenartige Halle, die vierte eine renaissanceartige Nische, die letzte ist sehr zopfig. Die letzte, gegenüber dem Sacristeieingang, ist mit verschiedenfarbigem Marmor reich verziert und mit marmorern Fussboden versehen, zu dem sieben Stufen hinaufführen. Hinter dem zopfigen Hochaltar ist ein niedriger, chorartiger Raum, zu welchem man durch zwei Eingangsthüren an den Seiten des Hochaltars gelangt, mit einer Wölbung mit nettem Schlussstein, aus welchem acht starke Rippen ausgehen, die sieben Kapellen von einander scheiden. Die Kapellen waren ebenfalls gothisch und weisen noch sechs aus einem Schlussstein ausgehende Rippen auf. Nur die beiden ersten differiren, die rechte hat nur vier Rippen, welche von einem alten, die heilige Jungfrau mit dem Kinde darstellenden Schlussstein ausgehen; die linke, mit dem Grabmal des Ramon Lull, hat eine reich verzierte Kuppel. Das Monument des Ramon Lull ist eine treffliche, spätgothische Arbeit, eine der schönsten Palma's; es wurde dem Seligen nach dem Brande der Kirche, bei welchem seine Reliquien unversehrt blieben, errichtet. Die Nische enthält seine marmorne Statue in liegender Stellung. Auf dem Renaissancealtar dieser Kapelle steht rechts vom Beschauer eine der ältesten gemalten Darstellungen aus dem Leben des Ramon Lull. Rechts und links hängen grosse Bilder; eins stellt Ramon Lull vor dem Papst und den Cardinälen in Rom, das andere sein Märtyrertum vor Bougie dar. In der kleinen, hintersten Kapelle dieses niedrigen Chores ist ein gutes Altarbild, die Grablegung Christi darstellend. Interessant sind die demselben gegenüber auf der hintern Seite des Hochaltars hängenden Bilder. Merkwürdig ist das Bild unter der heiligen Jungfrau, Palma mit Bellver, Porto Pi und ein Schloss davor darstellend. Auf beiden Seiten des Hochaltars finden wir von den sieben erwähnten Kapellen die ersten zwei, welche ganz niedrig sind; die links enthält marmorne Grabmonumente aus den Jahren 1599 und 1600.

Von der Plaza de S^o Francisco aus gelangt man durch eine Ruine mit Spitzbogenfenstern, die sich rechts von der Façade der Kirche befindet, in den dazugehörigen Klosterhof, welcher unter die in künstlerischer Hinsicht werthvollsten Bauten der Stadt zu rechnen ist. Leider ist er in einem derart zerstörten Zustande, und die architectonischen Bestandtheile sind so zerbröckelt, dass seine Restaurirung viel Zeit und Geld in Anspruch nehmen wird; nichtsdestoweniger ist es bei der jetzigen Gestaltung der Dinge zu hoffen, dass er in Kürze einem würdigeren Zweck gewidmet werde, als dem, armen Leuten als Wohnung und Seilern als Werkstätte zu dienen. Der Hof bildet ein grosses, unregelmäßiges Viereck, da die Seite, welche der Kirche zugekehrt ist, schief zuläuft; er ist ringsum mit zierlichen Spitzbogen versehen, die von vierfach gegliederten Säulen getragen werden. Bei dem Eingang finden sich sieben breitere Spitzbogen, die auf achteckigen Säulen mit einfachen Capitälern ruhen. Der Sockelparapet dieses Bogenganges ist auch nach innen mit einem Spitzbogenfries in Relief versehen, in dessen Feldern sich wiederholt in unregelmäßigen Entfernungen Wappenschilder befinden. An vier Stellen ist dieser Sockel durchbrochen, damit der Zugang zu dem innern Hofraum, wo ein Brunnen steht, ermöglicht wird. Beim Eingang, an der Stelle, wo die breiteren Bogen beginnen, ist der vierfach gegliederten Säule ein viereckiger Pfeiler accolirt. Auf dieser Seite sind 20 Bogen, die 7 breiteren mitgerechnet. Auf der rechten Seite sind 25 Bogen, und zwar die am besten erhaltenen, und in der Wand einzelne Wappenschilder, darunter drei unter einem wunderhübschen Kapellchen, welches der fromme Glaube erhalten hat, und vor welchem noch eine Lampe hängt. Zwei Fialen stehen an den Seiten des Kielbogens, der von einem Spitzbogenfries mit einer Zinnenverzierung überragt wird. Zwei andere Wappenschilder daneben zeichnen sich durch ihre hübsche gothische Einfassung aus. Der vordere Theil des Klosterhofes zeigt eine Abweichung in der Stellung der Pfeiler, bei denen die vierfachen Glieder statt der Seiten die Ecken bilden; auch die Capitäle sind verschieden und mit viereckigem Aufsatz, Blätterwerk und Rosetten versehen. Die Spitzbogen bieten einen schlichten Dreissatz dar, sind also viel einfacher. Es befinden sich im Ganzen auf dieser Seite 24 Bogen, in der Wand sind noch zwei vermauerte Spitzbogen mit einer Säule, scheinbar einem viereckigen Pfeiler, in der Mitte. In der Wand bieten sich hier zwei Kapellchen in der Form eines einfachen Dreissatz-Spitz-

bogens, von einem Kreuz überragt, dar. Die letzte Seite, die zu schildern übrig bleibt, ist die interessanteste, da die Wand 15 Spitzbogen und 6 viereckige Kapellchen aufweist, ungleich hoch, meist mit Wappenschildern versehen und von Kreuzen überragt. Die meisten enthalten theilweise verwitterte Inschriften und zwei Figuren, wovon eine im Kriegerkleid. Auf dieser Seite sind 27 Bogen. In der Ecke stützt ein Segmentbogen den Eingang, und gegen diesen zu erhebt sich ein Spitzbogen mit dreifacher, blätterverzierter Kämpferconsole. Rechts davon ist an der zuerst erwähnten Wand auch ein Kapellchen, ähnlich den andern. Oberhalb der Bogenhallen ist ein einfacher Aufsatz an der Eingangsseite und ein Dach mit ausgekerbten Sparren. Im Uebrigen befindet sich vorn und rechts ein Aufbau mit Dezvan mit runden und achteckigen Säulen. Gegen die



Klosterhof von S^o Francisco.

Kirche zu stehen runde Säulen mit pseudojonischen Capitälén. Rechts hat das Klostergebäude viereckige Fenster mit Dezvan mit achteckigen oder viereckigen Säulen. Links kommt die Kirche zu stehen mit fünf Seitenkapellen und acht Stützpfälern; die Stelle einer Kapelle nimmt der Thurm ein.

Neben dem Klosterhof von S^o Francisco ist der Oratorio publico de la Tercera Orden de S^o Francisco, welcher erst 1804 vollendet wurde.

Im Hintergrunde des weitläufigen Gebäudes des Temple, gegen die Muralla zu, liegt die dazugehörige alte Kapelle, mit zwei gothischen Bogen davor, in der Mitte von einem bedachten Glockengiebel überragt. Treten wir hinein, so gelangen wir in eine Vorhalle, deren bloßliegende Bedachung von einem mächtigen Spitzbogen getragen wird. Von hier führen drei Thore in die mit einer Holzbedachung versehene Kirche. Außerst bemerkenswerth sind die beiden Seitenkapellen

gleich beim Eingang. Wiewohl leicht in Spitzbogen gebaut, bieten sie byzantinische Anklänge und können zu den ältesten Bauten Palma's gerechnet werden. Beide verfolgen die gleiche Richtung; der Unterschied besteht lediglich in den Traggesimsen, von denen das linke wie geschachtet, mit grösseren erhabenen und kleineren vertieften Würfeln, erscheint, das rechte dagegen Rosetten und rampende Greife darstellt. Das Gesims wird von je zwei freistehenden Säulen getragen, welchen sich eine andere runde Säule als Doppelsäule anschmiegt, jedoch weder Capital noch Postament aufweist. Rechts wurden später zwei zopfige Kapellchen angebracht; zopfig sind auch die beiden Altäre.

Die Kirche del Socorro auf dem gleichnamigen Platze wurde vom Orden des hl. Augustin im Jahre 1650 erbaut. Im Jahre 1650 errichtete man die jetzige Kirche. Sie hat ein schlichtes Aeussere, dafür aber einen in acht Stockwerke eingetheilten, von einem zopfigen Helm überragten hohen Thurm, vielleicht den höchsten Palma's. Das Innere weist ein mächtiges Tonnengewölbe auf, durch sechs Rundbogen gestützt, von denen die vier mittleren über einem doppelten Gesims auf Pfeilern mit römischen Capitalen ruhen. Nach vorn ist eine von einem grossen Segmentbogen unterstützte Empore mit einem Dockengeländer, und unterhalb derselben sind zwei Seitenkapellen. Die Kirche hat im Uebrigen auf jeder Seite vier Rundbogenkapellen, durch gewundene Pfeiler von einander geschieden, welche mittelst viereckiger Thüren mit einander in Zusammenhang stehen. Oberhalb einer jeden Seitenkapelle sind zwei Rundbogen mit Dockengeländern und zopfigem Familienwappen im Sockel der die zwei Bogen unterstützenden Pfeiler; über zweien derselben sind Emporen. In der nischenförmigen Hochaltarkapelle befinden sich oben eine Muschel und an den Seiten zwei reich vergoldete Emporen. Auf dem römischen Altar mit Tabernakel steht die marmorne heilige Jungfrau des Socorro. Die Seitenkapellen enthalten meist zopfige Altäre. In der zweiten Kapelle rechts ist eine nicht schöne, vergoldete Statue der Mutter Gottes mit grosser silberner Krone und goldverziertem Kleid, eine Arbeit aus der Spätrenaissance. Die dritte Kapelle links von der Correa ist ein Meisterstück der Zopfzeit; sie bildet eine achteckige Ellipse, auf der sich eine gleichgeformte Kuppel mit zopfigen Ornamenten erhebt, von acht Früchte und Blumen darstellenden Säulen getragen, auf welchen wiederum andere Säulen stehen, wo die Fenster und das Kuppelchen sich befinden. Der Fussboden ist mit schöner Nolla-Mosaik bekleidet. Eigenthümlich sind die auf beiden Seiten des Haupteinganges der Kirche stehenden Clairobcurfresken. Das alte Kloster ist zu Privatwohnungen verwendet worden.

Der Kirche del Socorro gegenüber ist die ältere der Virgen de los Desamparados, welche gleichsam als eine grosse Kapelle der Virgen del Socorro des ehemaligen Augustinerklosters betrachtet werden kann. Ihre Erbauung dürfte auf das Jahr 1544 zurückzuführen sein. Das Kirchlein hat ein hübsches gothisches Portal, das 1814 restaurirt wurde. Das Innere zeigt ein Spitzbogengewölbe, und bis um die Hälfte dieses Jahrhunderts sah man darin ein Grabmal der Ajusticiados (der Hingerichteten), welche man daselbst zu begraben pflegte, bevor die Bruderschaft der Sanch dies besorgte.

Die Kirche der Consolacion gehört dem gleichnamigen Kloster der Augustinernonnen an, die man gewöhnlich unter dem Namen von Las Monjetas des Canonge Garau kannte, da sie dieser Domherr im Jahre 1610 gestiftet hatte, und dürfte auch aus derselben Zeit stammen. Die Aufnahme des Klosters wurde accordirt und das Gebäude dem Ayuntamiento für Unterrichtsanstalten abgetreten. Die Kirche, die auf die Calle de la Consolacion stösst, ist von erstem, schlichtem Aussehen, hat ein Renaissance-Giebelportal mit einer Statue und eine Rose mit Ovuli. Zur Linken befindet sich ein Thurm mit einer offenen Terrasse oben. Im Innern weist dieselbe Spitzbogen auf, welche, ohne Anfang und Schluss zu rechnen, die Wölbung tragen. Links unter der kleinen Orgel befindet sich eine Kapelle, rechts ein Seiteneingang, dann kommen zwei moderne Kapellchen. Die Hochaltarkapelle ist nischenförmig; die Empore über dem Eingang, mit ausgebauchten Gittern versehen, ruht auf zwei Bogen, deren erster gewunden ist.

Das Kirchlein von S^a Antonio de Padua auf der gleichnamigen Plaza wurde von dem seraphischen Mönch P. Gregorio Benajam im 15. Jahrhundert mit einer Hospederia für die Mönche seines Ordens, die in Inca lebten, gestiftet. Als dieser Orden erlosch, nahm der Commandeur von

S^o Antonio Abad die Verwaltung des Kirchleins auf sich. Sie hat eine Rose und ein achteckiges Thürmchen, im Innern ein Tonnengewölbe mit fünf Rundbogen, die auf Pfeilern ruhen, welche die Rundbogenseitenkapellen und darüber Gittertribünen trennen, ferner eine sich verengende Hochaltarkapelle und über dem Eingang eine Empore mit Dockengeländer, darüber einfach sich kreuzende gewundene Rippen.

Die Kirche von S^o Felipe Neri, auf dem Plätzchen de Santo Espiritu, mit schiefer Hauptfront, maurischem Zinnenkranz und vortretendem Thurm, welcher durch Gesimse in sechs Reihen abgetheilt, von stattlichen Spitzbogen durchbrochen, oben mit Terrasse und erkerartigem Eckvorsprung versehen ist, hat ein schlichtes Spitzbogenportal, ein zopfiges Seitenthor und eine hohe Wand mit zwei Löwen als Wasserspeier am Schlusse, welche die Façade bildet. Im Innern werden die



Kirche del Socorro von der Muralla aus.

Rundbogen des Tonnengewölbes von Pfeilern getragen, welche die darauf befindlichen vergitterten Tribünen trennen. Ueber jedem Bogen befindet sich eine hübsche durchbrochene Rose. Auf jeder Seite sind drei Rundbogenkapellen; hierauf folgt die sich verengende Hochaltarkapelle mit dem Bildnisse des heiligen Philipp Neri im Centrum und der Heiligen Carl Borromeus und Franz von Sales an den Seiten. Unter der Empore ist rechts eine Kapelle, links eine Art Kirche, im Längstheil mit Fresken bemalt und mit einer Kuppel versehen. An Stelle des alten Kirchleins von S^o Felipe Neri, welches einer Congregation der regulären Cleriker gehörte und im Jahre 1854 wegen Platzmangels demolirt wurde, erhielt die Congregation die Kirche de Santo Espiritu, nunmehr S^o Felipe Neri. Diese Kirche gehörte dem alten Kloster der Trinitarios an, von D^{sa} Constanza de Aragon gegründet. Sie war die Schwester von Jaime I. el Conquistador, eine Frau von D^o Guillermo de Moncada, Vizconde de Bearne, der bei der Eroberung Mallorca's 1229 fiel. Da sie Wittve wurde, nahm D^{sa} Constanza das Kleid der Trinitarierinnen, und damit man ein Kloster ihres Ordens

etablieren könne, schenkte sie den Trinitariern einige von den Häusern, die bei der Vertheilung der Stadt ihrem Gemahl zufielen. Im Jahre 1299 übersiedelten dieselben zu dem Orte, wo sie bis zu unserer Zeit ihr Kloster hatten. Dieses Gebäude war damals ein Hospiz für Findlinge, das man dels Rossos nannte, in welchem 16 Knaben lebten, die, da sie Mönchskleider trugen, deren röthliche Farbe mallorquinisch Ros heisst, man daher das Hospital del Sant Esperit dels Rossos nannte. Diesem Umstande zufolge erhielt das Kloster der Trinitarier den Namen von Santo Espiritu.

Die Kirche der Merced auf dem Plätzchen gleichen Namens mit dem ehemaligen dazugehörigen Kloster ist ebenfalls sehr alt. Man hält für den Gründer dieses Klosters S^o Pedro Nolasco (am 11. October 1628 canonisirt), welcher D^a Jaime I. bei der Eroberung Mallorca's begleitete. Es bestand schon eine Communität von Mercedarios im Jahre 1230 in einem Hause neben dem bischöflichen Garten mit dem Eingang gegen die Calle dels Forats, heutigen Tags de Miramar. Im Jahre 1245 zogen diese Klostergeistlichen in ein anderes Haus der Plaza de Cort, wo jetzt die Casa de Cort steht, dann um 1295 nach dem Orte, wo sie das Kloster bis zu ihrer Aufhebung im Jahre 1836 hatten. Nach der Aufhebung wurde das Kloster verkauft und zu einer Kaserne der Guardia civil verwendet. Die ursprüngliche Kirche ist, wie das Kloster, Ende des 13. Jahrhunderts erbaut worden. Im Jahre 1621 wurde der Wiederaufbau beschlossen

und die Kirche 1661 eingeweiht, gänzlich vollendet im Jahre 1705, das Hauptportal jedoch erst 1720. Im Jahre 1735 wurde der Bau des Thurmes begonnen, der 1757 zur Vollendung kam. Im Jahre 1793 brachte man aus Valencia das Bildniß der Nuestra Señora de la Merced, die am Hochaltar verehrt wird. Die Kirche, welche kein ungeschönes Aeussere hat, ist ein Steinbau, von maurischen Zinnen gekrönt, mit hübscher Rose, in Losangenfelder eingetheilt und von einem gewundenen Cordon umgeben. Ueber dem seitlichen Portal befindet sich ein Standbild der Merced. Der viereckige Thurm, durch einfache

Portal von S^o Miguel.

Gesimse in fünf Abtheilungen und sieben Stockwerke eingetheilt, mit accorlirten Spitzbogenfenstern auf jeder Seite, trägt eine obere Terrasse und einen kuppelartigen, steinernen Helm. Das schlichte Innere zeigt ein Tonnengewölbe, dessen Bogen auf römischen Pfeilern ruhen. Auf jeder Seite sind vier Rundbogenkapellen mit Tribünen, unter der Empore zwei Seitenkapellen und zwei Kapellchen nach vorn zu. Die letzte Kapelle links, die als Sacramentskapelle dient, ist grösser, mit kleiner Kuppel überwölbt und enthält das Bild der Beata Mariana de Jesus. In der letzten Kapelle rechts steht ein alter Renaissancealtar. Das Material für die Pfeilersockel der Hochaltarkapelle bildet rother Marmor aus Binsalem. Neben der Kirche ist ein alter, jetzt von Armen bewohnter Klosterhof, von einer Säulenhalle mit vier jonischen Säulen und flachen Segmentbogen umgeben.

Die Kirche von S^a Miguel war eine Moschee, vermuthlich die, welche Jaime I., als er am 31. Dezember 1229 in Palma eintrat, zuerst sah; sie wurde dem Erzengel Michael gewidmet und in derselben die erste Messe in der Stadt gelesen. Man bewahrt noch immer in dieser Kirche die Statuette der Nuestra Señora de la Salut auf, dieselbe, welche nach der Ueberlieferung Jaime I. in der Kapelle seiner königlichen Galeere hielt, und die er nach glücklicher Vollbringung seines Unternehmens in der neuen Kirche aufstellte. Bis ins vorige Jahrhundert erhielt sich auch der Kelch, der für die erste Messe verwendet, dann aber zur Anfertigung einer Monstranz eingeschmolzen wurde. Die Gebäude der alten Moschee erhielten sich bis 1390, um welche Zeit die Kirche auf denselben Grundmauern neu aufgebaut wurde. In dem Thurme waren einige Räume, wo man in alten Tagen Verbrecher im Sacrum aufnahm. Wiewohl S^a Miguel die erste Kirche Palma's ist, die man nach der Eroberung dem christlichen Cultus widmete, so betrachtet man sie als die vorletzte der Pfarren Palma's, deren Reihenfolge so lautet: Almudaina, S^a Eulalia, S^a Cruz, S^a Jaime, S^a Miguel und S^a Nicolás. Die Kirche steht isolirt am Hügelabhang mit der Front auf die Calle de S^a Miguel; sie hat ein einfaches Aeusserere; zur Rechten der blanken Vorderseite mit Rose erhebt sich der in sieben Stockwerke eingetheilte, von zwei Spitzbogenfenstern auf jeder Seite durchbrochene und mit einem Schlussgesims und pyramidenförmigem Helm versehene Thurm. Das Portal ist gothisch. Auf beiden Seiten sind Pfeiler, mit zwei roh gearbeiteten Statuetten versehen. Das Feld des mit Krabben verzierten Bogens enthält die sitzende heilige Jungfrau mit dem Jesuskinde, auf jeder Seite musizirende Engel. Die Kreuzblume wird von dem drachentödtenden Erzengel Michael gekrönt. Zur Rechten ist ein schmuckloser Seiteneingang. Das Innere ist sehr verzapft; es hat ein Tonnengewölbe mit sieben Rundbogen, welche auf pseudojonischen Capitalen ruhen, fünf Rundbogenkapellen mit zopfigen Altären auf jeder Seite, eine Empore über dem Eingang und zwei Kapellen darunter, sowie eine sich verengende Hochaltarkapelle mit einer kleinen Rose darüber, welche, wie der Hochaltar, mit Marmor und Jaspis geschmückt ist. Auf beiden Seiten des Hochaltars sind zwei Altäre.

S^a Antonio de Viana, wiewohl von alter Stiftung, wurde in neuerer Zeit umgebaut. Die Mönche des Antonianer-Pflegeordens von der Regel des heiligen Augustin etablirten sich nämlich auf Mallorca kurz nach der Eroberung, bei welcher Gelegenheit ihnen der König D^a Jaime I. im Jahre 1230 das Haus in der Calle de S^a Miguel, wo jetzt noch die Kirche und das ehemalige Kloster und Spitalgebäude besteht, schenkte. Die Bogen und Wände gegen das Gässchen neben der Kirche sind noch alt; sonst stammt das Ganze aus dem vorigen Jahrhundert, wo Dank dem Comendador D^a Damian Gelabert die Kirche und das Kloster im Jahre 1729 vom Grunde aus neu aufgebaut wurden. Die Könige von Mallorca und Aragon begünstigten dieses Kloster durch viele Schenkungen und Privilegien, worunter jenes, auf der ganzen Insel betteln zu dürfen, und die Ziehung der Rifa del Cerdo de S^a Antonio, welche jährlich seit 1573 stattfand, zu nennen sind. Karl V. verlieh den Antonianern das Recht, das Tartige-Kreuz, das alte Wappen ihres Ordens, auf den kaiserlichen Adler zu setzen, den sie seit der Zeit führten. Die Rifa del Cerdo ist aufgehoben, und von den Festlichkeiten, die man dabei übte, bleibt blos die Sitte, vor dem Thore des Portals de S^a Antonio am Tagesfeste (17. Januar) die Thiere zu segnen, von welchem Volksfeste bereits im Allgemeinen Theil die Rede war. Die Kirche hat zwar eine rohe schmucklose, in einen Giebel endigende Vorderseite, aber ein hübsches Innere. Es ist eine elliptische Rotunde mit zwei Nischenvorsprüngen, von denen der eine für den Hochaltar, der andere für den Eingang dient. Die Kuppel

weist zehn Gurte auf, zwischen denen sich unten in jedem Zwischenraume ein kleiner Rundbogen befindet; oben ist ein Kuppelchen mit Fenster dazwischen. Die Kuppel ist mit Fresken geschmückt, welche die Begebenheiten aus dem Leben des hl. Anton von Viana darstellen. Pfeiler trennen auf jeder Seite drei Kapellen in Rundbogen und Segmentbogentribünen mit Dockengeländer. Dies wiederholt sich auf der Seite der Hochaltarkapelle und der Eingangshalle, wo das Gesims fortläuft. Der zopfige Hochaltar ist aus den schönsten Marmorarten der Insel hergestellt. Die luftige Sacristei weist eine auf Consolencapitalen ruhende Wölbung von vier Gurtbogen auf; in derselben ist ein alter Retabel mit fünf Giebeln, in der Mitte ein Heiliger, und in drei Reihen an den Seiten sind Monumente aus seinem Leben dargestellt. Neben der Sacristei ist ein Aufgang zu den Chortribünen und zu den Patio-Hallen. Es befindet sich daneben auch der alte elliptische Klosterhof, von 16 runden Segmentbogen gebildet, und mit zwei Reihen von Hallen, von rustischen Säulen getragen; oben läuft eine Dockenterrasse hin. Alles ist aus schönem Santagny-Stein. Linker Hand ist der Treppenaufgang mit eisernem Dockengeländer. Das Klostergebäude, wiewohl im Innern in etwas vernachlässigtem Zustande, dient seit vielen Jahren für die Aemter der beiden Gerichte der ersten Instanz von Palma und seit neuerer Zeit auch für jene der beiden Municipalgerichte des Partido, nämlich derjenigen der Cathedral und der Lonja. In dem Klosterhofe pflegt man die Abstimmung für die Wahlen der Municipalämter von Diputados provinciales und Diputados a Cortes abzuhalten.

Gleich daneben, auf das gleichnamige Plätzchen stossend, ist die Yglesia de la Concepcion del Olivar, einst dem gleichnamigen Franciscaner-Nonnen-Kloster gehörig. Seine erste Stiftung erhielt dieses Kloster unter dem Namen von S^{ta} Magdalena auf dem Puig d'Inca, in welchem nachher Jeronimiter-Nonnen lebten. Im Jahre 1515 wurden die Franciscaner-Nonnen der Pfarre von Esporlas an der Esglayeta überwiesen, wo damals ein dichter Oelbaumwald stand, woher auch der Name ihres Klosters, unter welchem man es allgemein kannte, kam. Im Jahre 1549 gründeten sie ein neues Kloster in Palma in der Calle de S^a Miguel und gaben ihre Behausung in der Esglayeta auf. Die Kirche wurde um die Mitte des 17. Jahrhunderts vollendet. Bei der Aufhebung und Reduction der Klostergemeinden gingen die Nonnen der Concepcion del Olivar am 21. April 1837 ins Kloster von S^{ta} Clara, während ihr Kloster von nun an als Presidio correccional verwendet wurde. Die Kirche ist in sehr schlechtem Zustande und dem Publicum nicht offen; es wird darin bloß Messe für die Gefangenen und Beamten der Anstalt gelesen.

Die Capuchinos-Kirche, auf der gleichnamigen Calle, ist neueren Ursprunges. Einige Kapuziner eines Klosters von Zaragoza kamen im 17. Jahrhundert nach Mallorca und gründeten ausserhalb der Stadt ein Kloster, das 1778 an die heutige Stelle übersiedelte, woselbst Kirche und Kloster aufgebaut wurden. Heutigen Tags ist das Klostergebäude Gefängniß der Provinz des Partido de Palma und enthält gleichzeitig das correctionelle Depot der Stadt. Die Kirche, mit schlichter Renaissance-Vorderseite, hat oberhalb des Einganges ein spanisches Wappen. Das Innere ist sehr nüchtern, mit vier Kapellen auf jeder Seite und steinernen Altären. Sie ist noch officiirt.

Die Kirche von S^{ta} Catalina de Sena, an der Ecke zwischen der Calle de S^a Miguel und der Plaza der Puerta Pintada, hat eine Vorderseite mit zopfigem Portal, zwei Seitenthürmchen und einen Centralgiebel. Das Innere ist ganz aus Steinquadern nahezu in Form eines lateinischen Kreuzes ziemlich hübsch gebaut. Die Kuppel tragen gewundene Bogen, welche sich über accolirten Pfeilermassen mit römischen Knäufen, die ein starkes Gesims stützen, erheben; oben ist ein kleines achteckiges Kuppelchen, mit kurzen, ebenso gewundenen Pfeilern versehen, zwischen welchen Rundbogenfenster durchgebrochen sind. In der sich verengenden Hochaltarkapelle befindet sich das Monument eines Despuig in Marmor, eine knieende Figur, mit dem Mantel des Ordens von Santiago drapirt; oben ist das Wappen der Familie angebracht.

Im Längstheil sind auf jeder Seite zwei Kapellen mit zopfigen Altären; über dem Eingange erhebt sich eine grosse Empore mit gewundenen Segmentbogen, von Säulen getragen, und in jedem Arme des Kreuzes sind hineingebaute Emporen, welche durch einen Pfeiler getrennt sind.

Dem Convento de S^{ta} Catalina fast gegenüber liegt das Militärspital, früher das alte Kloster von S^{ta} Margarita, das älteste Nonnenkloster der Insel. Es wurde kurz nach der Eroberung errichtet. Im Jahre 1278 zogen die Nonnen in das Klostergebäude, das sie bis 1821 bewohnten. Als das Kloster aufgehoben wurde, zogen die Nonnen in das der Concepcion, welches gleichfalls von Augustinerinnen bewohnt ist.

In der Calle de los Olmos ist die Findelanstalt oder Inclusa, mit dem dazugehörigen der Virgen de los Desamparados gewidmeten öffentlichen Kirchlein, zu dem man durch ein Thor im Hofe des Gebäudes tritt; es hat einen gothischen Altar mit der Virgen de los Desamparados und dem heiligen Sebastian und heiligen Vincenz von Paula an den Seiten, sowie zwei kleine Seitenkapellen. Die Anstalt bildete ursprünglich einen Theil des Spitals, von dem sie im Jahre 1798 getrennt und in einem Hause der Calle de los Olmos Unterkunft fand, gleichzeitig auch bedeutend verbessert und vergrössert wurde. Sie steht unter dem Schutze und der Leitung der Diputacion provincial.

Die Kirche von S^{ta} Teresa, auf der Rambla mit dem dazugehörigen Kloster gelegen, hat ein vorderes Gehöft, oben mit Dockengeländer, zwei achteckige, kurze Kapellchen, in der Mitte das spanische Wappen, eine schlichte, mit Ovuli versehene Rose und ein zopfiges Portal mit dem Namen Jesu. Das Innere, in der Form eines nahezu griechischen Kreuzes, hat oberhalb der vier Rundbogen, welche Zwickelkappen bilden, eine grosse steinerne runde Kuppel und ein von Pfeilern getragenes, gleichfalls durch Fenster erleuchtetes Kuppelchen. In den Armen des Kreuzes, deren Ecken pseudojonische Pfeiler bilden, sind je zwei Altäre, welche, sowie der zopfige Hochaltar, auf welchem die sitzende Statue der heiligen Theresia von Jesus steht, reich an verschiedenartigem Marmor sind.

Die Kirche von S^o Nicolás, auf der gleichnamigen Calle durch Gassen isolirt, ist die letzte der Pfarrkirchen von Palma, deren Distrikt von jenem von S^{ta} Eulalia im Jahre 1302 getrennt wurde. Sie hat ein schönes Portal auf der Vorderseite und zwei aus dem Achteck gebildete Thürmchen an den Seiten, eine Rose und Aufsatz, zur Rechten ein hübsches Portal, mit der heiligen Jungfrau in Mauerwerkgiebel, über dem Segmentbogen Renaissanceeinfassung und Fialen, sowie oben auf jeder Seite zwei wappentragende Engel. Rückwärts von der Kirche ist der sechseckige Thurm mit zwei Reihen von Rundbogen und eine dritte obere Reihe mit kleinem vermauerten Rundbogenfenster und rustischen Pfeilern, welche die Gesimse an den Ecken tragen. Unter diesem Thurm ist, wie eine Inschrift an der Wand kund giebt, der Stein aufgestellt, auf dem die Beata Catalina in der Riera sass, als man ihr die Aufnahme ins Kloster verkündete. Darauf werfen der arabischen Sitte gemäss Junge und Alte Steinchen, wie man es auf geheiligten Plätzen zu thun pflegt. Im Innern hat die Kirche ein von sechs Rundbogen getragenes Tonnengewölbe, dessen Bogen auf pseudorömischen Pfeilern ruhen. An den Seiten sind vier Seitenkapellen, über welchen sich Tribünen mit Dockengeländern befinden. Eine solche liegt auch oberhalb der Empore, die von einem grossen Segmentbogen mit der Jahreszahl 1700 getragen wird; unterhalb sind zwei Seitenkapellen. In der Hochaltarkapelle, welche nischenförmig und oben mit einer Muschel versehen ist, ist eine kleine Sacramentskapelle hinter dem Hochaltar, auf dem ein sehr altes, auf Goldgrund gemaltes Holzbild des heiligen Nicolaus in segnender Stellung, reich mit echten Steinen verziert, aufgestellt ist.

Wenige Schritte hinter S^o Nicolás liegt das weibliche Waisenhaus der Miñonas mit einer aus dem 15. Jahrhundert stammenden Kirche, welche auf jeder Seite drei Kapellen hat. Die Statue von Nuestra Señora de la Soledad, die man am Hochaltar sieht, ist dieselbe, die sich in der zerstörten Kirche des aufgehobenen Minimienklosters von S^o Francisco de Paula befand; auch ist hier eine von Guillermo Mesquida gemalte Mutter Gottes, die aus demselben Kloster stammt.

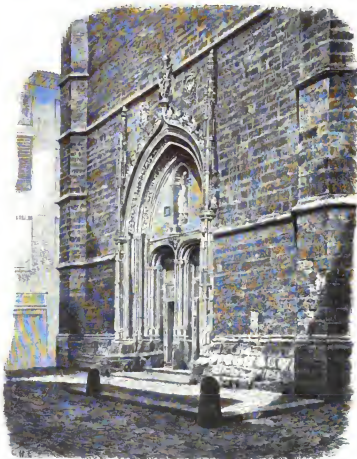
Die Kirche von S^o Jaime, auf einem Plätzchen in der gleichnamigen Gasse gelegen, ist eine der ältesten Palma's. Aus einem Document, das man bis vor nicht gar langer Zeit im Archiv des Real Patrimonio aufbewahrte, erhellt, dass im Jahre 1327 die Könige von Mallorca diese Pfarrkirche stifteten und das Patronat derselben hatten. S^o Jaime hat ein schlichtes Aeussere, ein zopfiges Portal mit dem Datum 1776 und einem Basrelief des heiligen Jacob vom mallorquinischen

Bildhauer Tomás, und einen hohen, viereckigen Thurm zur Linken, durch Gesimse in sechs Stockwerke abgetheilt, oben von je zwei Spitzbogenfenstern durchbrochen. Das Innere ist hübsch, es bildet ein langes Schiff mit sechs Spitzbogen, welche die Wölbung tragen und auf ebenso viel runden Pfeilern ruhen, deren unschöne Capitale mit einer Zinnenkrone und Eichenblätterwerk versehen sind. Dazwischen kreuzen sich die Rippen einfach in den mit Wappen versehenen Schlusssteinen; ferner befinden sich dort gothische viereckige Fenster, welche bloß durch kleine viereckige Lücken die Kirche beleuchten und sonst vermauert sind. Auf jeder Seite sind fünf Seitenkapellen in Segmentbogen, die am Ende ihrer sich einfach kreuzenden Wölbungsrippen zierliche Knäufe mit Blätterverzierungen und die Zeichen der Evangelisten zeigen, meistens mit ganz zopfigen Altären versehen.

Unter den Kapellen sind hervorzuheben jene von S^o Cayetano, Patronat der Familie Cotoner, wo auch die Herzen der beiden Johanniter-Grossmeister D^o F. Rafael und D^o F. Nicolás Cotoner aufbewahrt werden. Dann die Kapelle von S^o Placido, in welcher man am 14. April 1843 das sehr alte Bildniss der Nuestra Señora de las Nieves des demolirten Franciscaner-Klosters der Jesus aufstellte; auch ist der S^o Cristo des einstigen Oratorio del Sepulcro dort zu sehen. Ueber der zweiten Kapelle links erhebt sich eine hübsche runde Kuppel, und über der

vierten Kapelle auf derselben Seite ist die Orgel. In der Hochaltarkapelle sind sechs von einem Schlussstein ausgehende Rippen, dazwischen Fenster, von denen zwei oben mit bunten Scheiben versehen sind. Vier Bogen des Chores sind oben gesperrt, zwei dienen als Kapellen, zwei als Eingänge zur Sacristei. In der Kapelle rechts ist ein gutes Bild der heiligen Catharina.

Die Kirche der Capuchinas, mit Renaissanceportal, schlichter Rose und einem Giebelthürmchen zur Rechten, mit Spitzbogenfenstern, hat ein ganz einfaches, ja sehr nüchternes Innere in der Gestalt eines lateinischen Kreuzes. Die Kuppel befindet sich über dem Transsept; über dem Eingang



Portal von S^o Nicolás.

ist eine Empore mit Segmentbogen und Eisengitter, und im Längstheil sind zwei Seitenkapellen mit Rundbogen und Kreuzgewölben angebracht.

Die Kirche von S^{ta} Magdalena auf dem gleichnamigen Platze mit daranstossendem Kloster bietet zwei unschöne Thürmchen auf jeder Seite dar, die auf angestrichenen pseudojonischen Säulen ruhen. Oberhalb des Einganges ist die Statuette der heiligen Magdalena. Ein zopfiger Seiteneingang trägt einen embleartigen Schild des Augustinerordens, dem die Nonnen de S^{ta} Magdalena angehören. Das Innere, in lateinischer Kreuzesform und steinfarbig, ist ziemlich hübsch. Zwei Rundbogen und zwei Segmentbogen an den Seiten tragen die von dem Achteck ausgehende Kuppel mit gerieften Kappen in den Ecken, je eine Nische an den Seiten und am Ende eine kleine Kuppel. Diese Bogen ruhen einfach auf einem Gesims, das wieder Triglyphen von jonischen verkehrten Pfeilern trennen. Zwei Kapellen sind auf jeder Seite, mit Wölbungen und sich einfach kreuzenden Rippen; oberhalb derselben und ringsum unterhalb des starken Gesimses sind ausgebauten Emporen für die Nonnen. Unter der Empore, welche von einem Segmentbogen getragen wird, sind auch zwei gleiche Seitenkapellen. In den Kreuzesarmen ist rechts ein Altar, links ein einfacher Altartisch, auf verkehrten Marmorsäulen ruhend, und dahinter die auf Kosten des Cardinals Despuig erbaute Kapelle mit dem Grab der Beata Catalina Tomas, die Nonne in diesem Kloster war und deren Reliquien am 31. August 1815 dahin überführt wurden. Die Kapelle wird von verkehrten korinthischen Säulen gestützt und ist mit einer reich cassetirten, mit Rosetten geschmückten Decke versehen; an der Wand sind oben acht Bilder, Momente aus dem Leben der Beata darstellend, und in einem Rahmen geschmackvolle Corporales, von der Beata gestickt. Das dahinter liegende nischenartige Kapellchen, von der Kirche durch ein Gitter mit Vorhang getrennt, enthält die Reliquien der Beata, welche in einer von mallorquinischen Silberarbeiter José Bonnin ausgeführten silbernen Urne mit Glasscheiben aufbewahrt und auf einem marmornen Altar aufgestellt sind. Ausserhalb des Gitters ist in der Wand eine weisse Marmorplatte, von einem Rahmen aus schwarzem Marmor umgeben, mit dem Herzen des Cardinals Despuig, angebracht.

Wenn auch nicht wegen ihrer Bauart, so doch wegen des mit ihr verknüpften Cultus, der von der Bevölkerung der Stadt, der Insel und selbst der andern Balearen, ja des spanischen Festlandes getrieben wird, ist die Yglesia de la Sanch sehr bemerkenswerth, wo man drei Bildnisse verehrt, die Mare de Deu de Mallorca, die Nuestra Señora del Carmen und namentlich den S^{an} Cristo de la Sanch (oder Christus des heiligen Blutes), welchem sie auch ihren Namen verdankt. Wir wollen vorerst Einiges über ihre Geschichte mittheilen. Der verehrbare Dⁿ Bartolomé Catafny aus Soller, Franciscaner-Minoritenmönch (vom Orden des hl. Franz von Assisi), fasste den Gedanken, nachdem er um die Mitte des 15. Jahrhunderts das Kloster seines Ordens von Nuestra Señora de los Angeles, gewöhnlich de Jesus genannt, ausserhalb des gleichnamigen Thores gestiftet hatte, ein allgemeines Spital in Palma zu gründen. Er wollte dabei die verschiedenen Spitäler, die damals zur Zeit in der Stadt bestanden, unter einer einzigen Verwaltung vereinigen, in welchem Unternehmen er sowohl vom Publicum, wie vom Grossen und Generalrath von Mallorca die grösste und thätigste Unterstützung fand, so dass bald mit dem Bau begonnen werden konnte. Die Kirche de la Sanch stösst auf den Hof des Hospitals, zu dem eine gothische Halle als Eingang führt, ist gothisch, und ihr ursprünglicher Bau kann auf die Stiftung der Anstalt zurückgeführt werden; es scheint jedoch, dass sie im 16. Jahrhundert neu gebaut oder wenigstens erweitert wurde. Sie hat ein einfaches Spitzbogenportal, oben eine Rose und ein Thürmchen zur Rechten und auf der gleichen Seite noch ein zopfiges Portal. Das Innere ist einschiffig, gothisch, mit drei die Wölbung tragenden Spitzbogen, die auf jeder Seite von drei an die Wand angelehnten achteckigen Pfeilern unterstützt werden und zwischen denen sich Rippen mit Schlusssteinen und Wappenschildern in der Mitte kreuzen. Auf jeder Seite sind zwei Seitenkapellen. Der Chor hat sieben Seiten, zu denen aus einem mittleren Schlussstein, mit Wappen, acht Rippen abgehen, von leichten Pfeilern, wie die des Schiffes, mit geblättertem, gothischem Knauf unterstützt, und Spitzbogenfenster auf theilweise bemalten Scheiben. Es befindet sich dort ein hübscher, im Jahre 1858 nach Plänen von Dⁿ Pedro Alcantara Peña ausgeführter steinerner Hochaltar mit der namentlich bei den Seeleuten in hoher Verehrung stehenden Darstellung de Nuestra Señora del Carmen, die sich

ehemals in dem gegenwärtig in eine Kaserne umgewandelten Kloster der Carmelitinnen auf der Rambla befand. Ursprünglich war daselbst die Mare de Deu de Mallorca, eine Statue der heiligen Jungfrau aus weissem Marmor, die in dem von D^o Nuño Sanz gegründeten Spital de San Andrés stand, aufgestellt; dieselbe hat jetzt in einer der linken Seitenkapellen ihren Platz gefunden. Im Chor ist unter den grossen Bildern, welche die Tugenden darstellen, ein Portrait von D^o Juan de Austria, mit Rüstung und Faltenkragen, rother Schärpe und einem Crucifix in der Hand. Ueber dem Eingang ist eine Empore, darunter links eine Krippen-Kapelle mit tieferem Boden und einer seit 1536 in hoher Verehrung stehenden Darstellung der Virgen de Belen, die man dorthin im Jahre 1843 aus der Kirche des Franciscanerklosters de Jesus gebracht hat. Die drei Kapellen links, jene unter der Empore mitgerechnet, sind alle gothisch, aber mit zopfigen Altären versehen. In der ersten Kapelle rechts ist ein hübscher alter Flügelaltar mit Figuren auf Goldgrund; die zweite Kapelle rechts ist die Capilla de la Sanch, mit einer Kuppel mit acht Gurten und einem Kuppelchen darauf, mit Rundbogen und Zwickelklappen dazwischen. Ringsum hängen ziemlich gute Bilder, Scenen aus dem Leben Christi darstellend. Der Altar ist zopfig und wird durch ein Bild des S^o Cristo de la Sanch gegen die Kirche zu verdeckt. Eine kleine Thür führt aus der Capilla de la Sanch in ein zopfiges Zimmerchen mit drei Bogen in der Mitte und blauweissen Azulejos ringsum an den Wänden, wo viele S^o Luis-Kleider, Purisima-Kleider und Bilder geretteter Schiffe als Exvotos hängen. Man sieht im ersten Saale auch das einfache Grab des Venerabile Padre Fray Bartolomé Catañy, Franciscaner-Mönchs und Stifters des Spitals, welcher am 1. October 1462 starb. Eine mit Exvotos behängte Treppe führt zu dem Raum hinter dem Altar der Capilla de la Sanch, wo man in einem zopfigen, 1743 gebauten Kapellchen (Camarin) den grossen alten Holz-Christus (San Cristo) mit reichgesticktem Röckchen, wie es bei allen Christusbildnissen in Spanien üblich ist, aufbewahrt, den Hauptverehrungsgegenstand dieser Kirche, zu dessen Verehrung die schon seit 1458 bestehende Confrerie de la Sanch sich gebildet hat, von der früher schon die Rede war. Hier fallen wieder unzählige Schiffer-Exvotos auf, und man berechnet die jährlich in die Sammelbüchse gelegten Opfergelder auf 7000 Francs. Eine Treppe, auf deren Wänden ebenfalls Schiffer-Exvotos hängen, führt weiter hinunter in ein kleines Zimmer, welches zugleich als Ausgang gegen die Capilla de la Sanch dient. Im Oratorium des Spitalgebäudes können die Reconvalescenten und auch von einer Tribüne desselben die Frauen des Departamento de Maternidad an den Pflichttagen die Messe hören. Ende des 18. Jahrhunderts waren beim Spital elf Kaplaneien gegründet worden. Diese hörten jedoch allmählich auf, und es giebt gegenwärtig blos zwei Geistliche.

Hinter dem Spital, gegen die Calle de las Ratas zu, liegt die Casa de Misericordia. Nach dem mallorquinischen Chronisten Jeronimo Alemany ist die ursprüngliche Stiftung derselben den Jesuiten zu verdanken, welche die Anstalt im Jahre 1565 in dem Distrikt der Calatrava unter dem Schutze der Stadt und unter dem Namen von S^oa Catalina de Sena eröffneten. Die Armen verblieben darin, bis im Jahre 1677 der P. Ignacio Fiol der Gesellschaft Jesu sie zu einem grossen Hause mit Garten hinter dem Hospital general verlegte, an dieselbe Stelle, wo das jetzige Gebäude der Anstalt steht. Die alte Kapelle, in dem dritten Theil des 17. Jahrhunderts erbaut, war so klein, dass die meisten Armen die Messe von draussen anhören mussten; die neue aber, in welche man die sieben alten Altäre versetzte und am 30. October 1836 die erste Messe las, ist gross genug. Die Kirche weist uns 12 Pfeiler, welche das Gesims, auf dem die Wölbung ruht, unterstützen. Sechs Pfeiler tragen die Nische der Hochaltarkapelle, in welcher eine Virgen dolorosa, in Holz geschnitzt, aufgestellt ist, und davor ein neues Bild, welches denselben Gegenstand darstellt. Sie steht, wie die Anstalt, unter dem Schutze der Diputacion provincial.

In der Calle de la Piedad liegt die Casa de Arrepentidas, wie es scheint, 1592 von den Geschworenen des Königreichs Mallorca gestiftet, die einen Platz hier kauften und das jetzige Haus der Piedad erbauten, welches stets unter dem Schutze des Ayuntamiento stand. Das Kirchlein dürfte aus derselben Zeit stammen.

Die Kirche der Concepcion in der gleichnamigen Gasse hat ein zopfiges Portal mit Alerovdach darauf, eine blanke Vorderseite und einen Thurm zur Linken mit zwei Spitzbogenfenstern

auf jeder Seite. Im Innern befindet sich ein Tonnengewölbe, von Rundbogen getragen, welche auf römischen Pfeilern ruhen, die ein starkes Gesims tragen. Auf jeder Seite sind vier Kapellen mit Segmentgewölben, die durch einen kleinen Rundbogen mit einander zusammenhängen; darüber Tribünen für die Nonnen. Ueber dem Eingang ist eine grosse Empore mit Gitter; darauf folgt eine sich verengende Hochaltarkapelle mit drei kleinen Rosen in der Wand. Die Altäre sind zopfig. In dieser Kirche wird der aus dem Kloster de S^{ta} Margarita stammende S^a Cristo de Noyal und ein Bild der S^{ta} Faz aufbewahrt, welches der mallorquinische Cardinal D^a Antonio Cerdá dem Kloster von S^{ta} Margarita Mitte des 15. Jahrhunderts schenkte, und die beide in grosser Verehrung stehen.

Die Kirche von S^o Cayetano, auf der gleichnamigen Calle gelegen, stammt aus dem vorigen Jahrhundert. Im Jahre 1721 etablierten sich auf Mallorca die Theatiner und begannen die jetzige Kirche von S^o Cayetano zu bauen. Sie hat eine schmucklose Vorderseite mit einer Renaissance-rose mit gewundenem Rand, eine von fünf gerieften Bogen getragene Tonnenwölbung, deren Bogen auf einem Gesims und verkehrten römischen Pfeilern ruhen, eine nischenförmige Hochaltarkapelle mit Muschel darüber und beiderseits zwei übereinandergestellte Emporen, sowie auf jeder Seite fünf Kapellen, oberhalb deren sich in der Höhe der Emporen Tribünen mit Dockengeländern befinden, welche durch einen Pfeiler getrennt sind. Jede Kapelle hat ein einfaches Kreuzgewölbe und zopfige Altäre.

Das Oratorio de S^o Felio, das die Ecke der gleichnamigen Calle mit jener von S^o Cayetano bildet, gehört zu den älteren der Stadt. Der Abt (abbas) von S^o Felio de Guixols in Catalonien war einer der Magnaten, der dem König Jaime I. bei der Eroberung Mallorca's half, so dass nach der glücklichen Vollbringung derselben ihm der König mehrere Erbschaften und Häuser anwies. Das Haus, welches er zu seiner Wohnung erwählte, war jenes, welches heutzutage die Familie Quint Zaforteza in der Calle de S^o Felio, früher de las Carazas, besitzt; er liess darin dem Patron jenes Klosters in Catalonien, dem heiligen Märtyrer Felix (S^o Felio), ein Kirchlein erbauen. Dasselbe hat einen abgebrochenen Glockenbogen und ein hübsches Renaissanceportal mit Muschel; auf der Vorder- und auf der rechten Seite oben sind in kleinen viereckigen Feldern hübsche gothische Verzierungen als Fries angebracht. Im Innern hat diese Kirche eine Kappenwölbung mit einem langen Cylinder und drei Querstäben; in den Schlusssteinen sind Wappen mit Halbmonden zu sehen; die Wölbungsspitzen ruhen auf runden pseudojonischen Säulen. Links vom Hochaltar, zu dem eine Stufe hinaufführt, ist ein Spitzbogenkapellchen, rechts ein elegantes Kielbogenthürchen mit vier Stufen, das zur Sacristei führt, wo ein altes Papstbild auf Goldgrund hängt.

Die Kirche von S^{ta} Cruz in der gleichnamigen Calle, durch Gassen isolirt, ist eine der ältesten und hübschesten Palma's. Jaime III. erlaubte im Jahre 1343, dass man die zu ihrer Erbauung nöthigen Quadern in der Nähe des Schlosses von Bellver brechen könne. Wahrscheinlich war damals die Kirche klein, denn bereits im nächsten Jahrhundert handelte es sich darum, sie neu zu errichten, doch wurde erst im Jahre 1736 das Presbyterium vollendet. S^{ta} Cruz zeigt ein schlichtes Aeusseres, eine schmucklose Vorderseite mit ungeziertem Portal, eine Renaissance-rose und zur Rechten einen viereckigen, von zwei Reihen gothischer Fenster durchbrochenen Thurm. Die Seiten der Kirche werden durch Strebpfeiler gestützt. Auf der Linken ist ein Löwe als Wasserspeier und gegen die Calle de S^{ta} Cruz ein zopfiges Portal mit einer Sanct Elena-Statue; auf der rechten Seite ist noch ein alter Wasserspeier, einen Teufel darstellend, und ein zweites Seitenportal. Das gothische Innere bildet ein ziemlich grosses, 50 Schritt langes Schiff, dessen Gewölbe von Spitzbogen, welche auf runden Pfeilern mit pseudojonischen Knäufen ruhen, getragen wird. In den Schlusssteinen mit Wappenschildern kreuzen sich die Rippen einfach. Ueber dem Eingang ist eine von einem Segmentbogen auf Renaissancepfeilern getragene Empore mit Dockengeländer. Die Empore liegt zwischen zwei runden Pfeilern mit pseudojonischen Knäufen, wie die des Schiffes, welche sie vom Hauptkörper der Kirche trennt. Darunter ist rechts eine Kapelle, links der Aufgang, und an jeder Seite des Schiffes befinden sich zwischen je zwei Pfeilern Seitenkapellen. Eine derselben ist mit einem Gemälde, den heiligen Christophorus darstellend, zwischen zwei Fialen und oben von einem segnenden Christus geschmückt. Bei der letzten Kapelle rechts ist ein Muttergottesbild mit dem Jesuskinde zu sehen. Das Presbyterium, welches neun Seiten bildet, hat

eine Wölbung mit der Jahreszahl 1649, mit von einem Schlussstein ausgehenden, schlanken Rippen, deren eine sich gegen den ersten Bogen des Schiffes richtet. Auf jeder Seite des Presbyteriums sind zwei Kapellen; Stufen führen zu dem zopfigen Hochaltar. Die Kirche wird durch eine einfache Rose vorn und 13 Spitzbogenfenster erhellt, von denen je eins auf die Seitenkapellen des Schiffes kommt, während sich die übrigen im Presbyterium befinden; sie sind bis auf drei runde Löcher oben und ein kleines viereckiges Fenster unten sämtlich vermauert.

Geht man durch das rechte Seitenportal von S^a Cruz hinaus, so gelangt man durch eine Gradinade hinunter zu der gleichsam in die Unterbauten von S^a Cruz hineingebauten Kirche von S^a Lorenzo, die auf die gleichnamige Calle stösst. Man hält dieses Oratorium für älter als das von S^a Cruz, und Einige vermuthen, dass es bereits zur Zeit der Eroberung bestand. Sicher ist, dass es als Pfarre für jenen Stadttheil diene, während der Zeit, als man die neue Kirche von S^a Cruz erbaute. S^a Lorenzo weist an der rückwärtigen Seite der Apsis von S^a Cruz ein hübsches gothisches Portal auf, durch drei Spitzbogenkanten mit einander verbunden, und Capitäle, welche Thiere, alle aber sehr verwittert, darstellen; darüber ist ein Kreuz und eine kleine Rose. Das Innere ist höchst eigenthümlich gestaltet und kryptenartig. Es ist ein Polygon mit fünf Seitenwänden, deren mittlere als Eingangsportal dient, während die übrigen durch Rosen in Vierpass erleuchtet werden. Die letzte links dient auch als Portal. Vier achteckige Pfeiler mit rohen Capitälen und geschweiften Postamenten, von denen die zwei hinteren fast an die Wand angelehnt sind, tragen mittelst schiefer Spitzbogen die Wölbung und bilden dadurch auf beiden Seiten zwei Kapellen. So entstehen drei Spitzbogen, deren mittleren der Altar einnimmt. Die Wölbung wird dadurch in drei Felder mit vier Rippen und vorn in zwei Felder mit drei Rippen und in ein einziges Feld mit vier Rippen, die sich überall einfach kreuzen, eingetheilt. Recht schön ist der Schlussstein über dem Altar. Die Wölbungen tragen Daten aus dem 17. und 18. Jahrhundert, wahrscheinlich von der Zeit ihrer Restaurirungen.

Das Oratorio de S^a Juan, auf der gleichnamigen Calle, ist ein einfaches, aber sehr altes Kirchlein. Die Johanniter-Ritter, die im Januar 1230 nach Mallorca kamen, kämpften nach der Eroberung Palma's tapfer zur Befreiung des übrigen Theiles der Insel, so dass D^a Jaime I. ihnen zahlreiche Güter verlieh. Darunter war ein Haus, welches sie gleich zu ihrer Kirche und zum Verhandlungssaal einrichteten. Die Kirche wurde jedoch um die Mitte des vorigen Jahrhunderts derart umgebaut, dass von ihrer alten Architektur nichts übrig geblieben ist. S^a Juan hat eine schmucklose Vorderseite mit Giebfeld und Rundbogen-Eingang und im Innern eine Rundbogenwölbung mit Kappen; auf jeder Seite sind vier Kapellen, von denen die zweite links als sich verengende Hochaltarkapelle mit zwei Kapellchen erscheint. Die Altäre sind zopfig; zwei Malteserkreuze dienen als Luster.

Schliesslich sei der kleinen Kapelle von S^a Telmo gedacht. Dieses dem einstigen alten Muelle-Thor gegenüber gelegene Kapellchen gehörte dem erloschenen Schiffer-Gremium (Gremio de Mareantes). Ein Theil der Ankerrechte war zur Erhaltung dieses Oratoriums und der alten armen Seeleute (Pobres de solemnidad) bestimmt, die man Jais de San Telm nannte und die keine andere Verpflichtung hatten, als bei der Rettung der Güter von schiffbrüchigen Schiffen Mithülfe zu leisten.

Wenden wir nun den Frauenklöstern unsere Aufmerksamkeit zu.

Das Convento von S^a Clara von der Regel vom heiligen Franz ist das älteste Mallorcas. Man begann seine Gründung im Jahre 1256; die Clausur fing jedoch erst am 13. Januar 1260 an, als Soror Catarina Berenguer, welche Aebtissin des Klosters von S^a Clara von Tarragona war, nach Mallorca kam, um die Nonnen dieses Klosters zu lehren und zu instituiren. Auf diese Epoche ist der Anfang des Baues der Kirche zurückzuführen. Im Glockenthurm ist eine Glocke, welche das Datum 1300 trägt. In diesem Convent wurden auch die Nonnen der Concepcion del Olivar, gleichfalls Franciscanerinnen, untergebracht. Die Aufhebung der Regularen geschah im Jahre 1835.

Das Kloster von S^a Clara hat eine schlichte Eingangshalle, die mit einzelnen Bildern versehen ist, darunter das der heiligen Clara, die auf einem alterthümlichen Stuhl sitzt, auf Goldgrund. Von hier aus gelangt man in das kleine Archiv-Zimmer. Daneben ist eine kleine Terrasse. In dem

breiten interessanten Klosterhof, der von unregelmäßigen, von achteckigen Säulen getragenen Spitzbögen eingefasst wird, sieht man in den Gängen, deren Decken theilweise cassetirt sind, mehrere Bilder, darunter einen Christus, und 24 Bildchen auf Goldgrund, die Passion Christi darstellend. Die Köpfchen der Figuren sind meisterhaft gemalt; leider haben sie aber sehr gelitten. Man sieht dort auch rechter Hand zwei hübsche von Tragsteinen getragene Sarkophage, darunter das Grabmal der Stifterin. Oben sind im Klosterhofe achteckige Säulen als Alero-Stützen. Erwähnenswerth ist ein hübsches Destillador, die heilige Clara darstellend, mit Wappenschildern auf beiden Seiten. Ferner befindet sich dort eine dunkle Chorballe, in der Mitte durch einen Spitzbogen geschieden, aus welcher man durch ein Gitter in die Kirche gelangt. Beachtenswerth ist ein schöner gothischer



Im Klosterhofe von S^{ta} Clara.

Altar in Holz mit Darstellungen von S^o Joachim und S^{ta} Anna, in einer Nische, eine heilige Jungfrau mit dem Kinde und im Grunde rothe sechsflügelige Cherubims. An den Seiten und oben ist der Altar modern. Eine spätgothische kleine Thür führt in die Sacristei, wo sich zwei sehr alte Schränke und ein altes Bild, Momente aus dem Leben der heiligen Clara darstellend, befinden. Das Arbeitszimmer der Sacristantin, mit einfach sich kreuzenden Rippen, weist die Glöckchen zum Rufen der Nonnen, sowie kleine Becken (Piletas), die zum Händewaschen dienen, auf. Das Refectorium hat eine flache, von vier Spitzbögen getragene Decke, und rundherum sind Tische, welche auf drei gedrechselten Füßen ruhen. An der Wand ist ein Bild der heiligen Clara und ein kleines Bildchen auf Goldgrund, die heilige Jungfrau mit einem hübschen Jesuskinde in der Mitte darstellend, sowie ein altes Bild des heiligen Aloj, ein segnender Bischof, in der Ecke ein Wasch-

brunnen mit schön gefärbten Blumen-Azulejos, Thieren und Figürchen. Die grosse Küche hat in der Mitte einen Spitzbogen; eine niedrige Rundbogenthür führt von dem Klosterhof in den von Mauern umschlossenen Hort del Perejil, wo jede Nonne ihren Rebst hat.

Rechts vom Eingang liegt die Halle des Getreides, sa Casa des Blat genannt, mit einem Pfeiler in der Mitte und einem von diesem ausgehenden Kappengewölbe. Eine vierarmige Treppe führt in die Eingangshalle und in den von achteckigen Säulen getragenen oberen Klostergang. Durch eine kleine Renaissance-thür gelangt man in den Saal de Labor, einst die Sala del Capitulo. Derselbe ist viereckig, mit einer in stumpfem Winkel aufsteigende Dachung versehen, welche von niedrigen Spitzbogen getragen wird. Der hübsche figurenreiche Altar stammt aus der Renaissancezeit. In der Cella de la Mare Vicaria ist ein äusserst hübsches Bild, die heilige Clara als kleines Mädchen darstellend, das Portrait einer Nonne aus dem Hause Puigdorfil, die dort im zartesten Alter eintrat und diese Zelle bewohnte; man sieht weiter darin einen Retablo mit einer schönen Darstellung von Mariä Verkündigung; der Ausdruck der blonden Maria ist herrlich; in der Ecke desselben ist „1590 Lopez“ zu lesen; ferner ein Bildchen, die heilige Clara, wie sie die Mauern mit der Hostie vertreibt; dann folgt der stigmatisirte Franciscus von Assisi und der sich an die Brust schlagende Jeronimus. Von dem am Ende des Ganges liegenden Zellen, zu denen man auf Stufen hinaufgeht, sind einzelne mit Azulejos versehen; eine der letzten ist die Zelle der Madre Abadessa. Von dem zweiten, offenen Theil des Corridors, der mit kleinen Bogen versehen ist und an den die äussere Schutzmauer mit kleinen Oeffnungen stösst, geniessen die Nonnen die Aussicht auf den vernachlässigten Huerto mit einer gedeckten Noria und einem Lavadero auf den Garten der Casa Formiguera, die Muralla, sowie auf das blaue, ferne Meer der Bahia. Am Ende dieses offenen Ganges ist die Celda Presbitera für den Beichtvater, wenn er zu den kranken Nonnen kommt, mit zwei vergitterten Fensterchen. Geht man oberhalb des verfallenen Theiles weiter, so gelangt man zu dem etwa 350 Fuss langen Dormitorio. Die flache, hölzerne Dachung wird in der Mitte durch einen Rundbogen getragen; die Hauptbalken ruhen auf Wandpfeilern, welche dreifache vorspringende Kämpferconsolen bilden. Das Bett, welches durch einen Vorhang abgeschlossen wird, eine kleine Almer, einige Stühle und Heiligenbilder bilden das Mobilier einer jeden Abtheilung. Es ist daselbst Platz für 50 Nonnen. Am Ende des Ganges ist ein schönes Bild der Auferstehung Christi; darunter eine Thür, die zur Torre führt, von deren durchlöchernten, hölzernen, feststehenden Fenstern man das Meer weit und breit übersehen und die frische Luft einathmen kann. Die vier Zimmer der Enfermeria liegen der Terrasse gegenüber. Von hier gelangt man in die Pieza del Via Crucis mit Annex mit schiefer, hölzerner Dachung, wie die des Einganges. Eine etwas zopfige Renaissance-thür führt in den oberen, ziemlich grossen, von zwei Spitzbogen getragenen Chor mit hübschen Caderas cantoras (Sängerstühlen). Die Vorderseite ist mit Azulejos überkleidet und weist nach der Kirche zu durchlöchernte Bretter auf. Beachtenswerth ist ein altes Bild von S^o Antonio de Vida. Vom Chor gelangt man zu den Kapellen, von wo aus die Nonnen die Messe hören.

Das Kloster von S^o Jeronimo wurde im Jahre 1330 als Genossenschaft der Beguins begründet, kam dann an die Nonnen des dritten Ordens vom hl. Franz und wurde 1485 in ein Jeronimierinnen-Kloster verwandelt, das sich so bedeutend entwickelte, dass eine Zweigniederlassung in Inca begründet werden konnte.

Im Convento de S^o Jeronimo gelangt man durch eine kleine Eingangshalle in das Refectorium mit hölzerner Decke; ringsum stehen Bänke; ebendasselbst ist auch ein kleiner Waschbrunnen mit dem bischöflichen Wappen und einem Basrelief, Jeronimus, die heilige Jungfrau und Tobias mit dem Engel darstellend. Daneben ist die kleine, schlichte Küche. Der Klosterhof, sa Clasta genannt, gleichzeitig als Friedhof benutzt, weist in der Mitte ein Kreuz und auf jeder Seite Bogenhallen auf. Auf das Grab der zuletzt begrabenen Nonne wird ein Kreuzchen gelegt. In dem kleinen Sprechzimmer (Locutorio) ist eine recht hübsche Decke; sie besteht oben aus vier Feldern im Renaissance-styl mit dem Namen Jesus und unten mit phantastischen Figuren, welche Ornamente halten; rundherum läuft ein entsprechendes Gesims. Eine etwas zopfige Thür mit der Jahreszahl 1594 führt in die Sala Capitular, welche mit Azulejos gepflastert und mit Blumen und Löwen als Zeichen des heiligen Jeronimus verziert ist. Rundherum laufen Bänke mit Wandlehnen. Die Decke wird durch

zwei Kappengewölbe gebildet, welche in der Mitte und in den Ecken auf runden, pseudojonischen Säulen ruhen. An dem Altar, der sich hier befindet, ist ein schönes Antependium in Gold auf blauem Sammet gestickt, in der Sacristei ein schönes Rauchfass in durchbrochener Arbeit. Durch eine andere Thür gelangt man in den Combregador, wo die Nonnen an einem eisernen Gitter mit kleiner Thür communiciren. Rund um den kleinen Hof laufen oben hölzerne Geländer mit Eckpfeilern von höchst eigenthümlichen Verzierungen. Von hier aus gelangt man in den Rebost (Speis), in welchem viele alte Schalen, Waschbecken etc. aufbewahrt sind, und in die Küche der Hospederia. Daneben ist eine kleine Küche, Desayuno, in der jede Nonne sich selbst die Cena mit ihrem Brasé, den sie mit dem Feuer bekommt, bereitet. Schlägt man oben an der Treppe eine andere Richtung ein, so gelangt man in das Vorzimmer des Chors. Hier steht eine Fuente aus rothem Ciment mit incrustirten Muscheldessins und der Jahreszahl 1636; darunter ist eine Brunnenöffnung, welche durch das erste Stockwerk zum Erdgeschoss führt. Hier stehen zwei sehr schöne Cadiras de Repos mit den Insignien des heiligen Jeronimus, dem Löwen mit dem Cardinalshut, reichlich mit blattartigen Nägeln geschmückt. Von diesem Vorzimmer aus gelangt man in den Chor; derselbe ist sehr luftig und mit alten Chorsthühlen an den Seiten versehen, deren Sitze zum Herunter schlagen eingerichtet sind, während gedrehte, eiserne Stäbe, mit einem Tellerchen darunter, zum Aufhängen von messingenen Lampen dienen. Auf dem mittleren Leseputz ist ein gewundener Stab mit einem Löwen, welcher eine herabhängende Lampe hält; oben ein Ecce homo! auf Goldgrund, der Sage nach vom heiligen Lucas gemalt. Rechts vom Eingang ist der Stuhl der Oberin mit dem heiligen Jeronimus und niedlichen Verzierungen. Es werden dort schöne alte Chorbücher mit herrlichen Initialen und Randverzierungen aufbewahrt.

Aus dem Chor gelangt man in den Corridor, welcher auf der rechten Seite Zellen enthält, welche das Bett, in einem kleinen Alcoven stehend, eine Commode, einige Stühle, eine Cadira en Brassos, ein Tischchen und einige Bücher enthalten. Ein kleiner Gang führt zum Noviciat mit engen Zellen; daneben ist eine kleine Terrasse, die auf den Huerto hinausgeht. Alles liegt aber jetzt verlassen. Links von dem Noviciatgange ist eine Zelle, in der ein Bild, die Taufe Christi darstellend, hängt.

Geht man geradeaus von dem Treppenaufgang hinauf, so stösst man auf ein Kapellchen des S^a Cristo, mit gewundenen Rundbogen und Säulen an den Seiten. Einige Stufen führen rechts davon zur Orgelkammer, welche als eine Art Sacristei für alle Prieosten der Kirche dient. Man zeigte mir eine höchst zierliche Urne für die letzte Oelung mit kleinen Drachen an den vier Ecken und oben einer gothischen Fiale und ein kostbar auf Sammet gesticktes Antependium des Altars. In einem oberen Zimmer sieht man ein schönes Kreuz in Platereskenstyl mit Engelchen an den vier Winkeln und lilienartigen Enden, welches in der Mitte ein Stück des wahren Kreuzes Christi enthält, und schöne Messkleider. Von hier gelangt man in einen Gang, el Dormitoret genannt, wo sechs Zellen stehen, einige mit Küche und Terrasse gegen einen kleinen Huerto versehen, und kommt in den Corredor nou, wo auf beiden Seiten Zellen liegen. Die grössere ist die des Beichtvaters, in welcher ein altes Madonnenbild hängt. Alle Nonnenzellen haben nach vorn eine Ziegelstütze zum Schliessen des Raumes unter der Thür, damit der Staub und die Ratten nicht eindringen. Nach Todesfällen bekommt immer die Aeltere die bessere Zelle. Fünf Stufen führen durch eine Thür zum Corredor de s'Abre, wo unter einem gewundenen Rundbogen und Säulen ein grosser S^a Cristo, mit Ampel davor, steht. Hier befindet sich die grössere Zelle, die Celda grande genannt, die von der Nonne Sureda des Pla del Carme bewohnt war. Die Zelle hat eine geräumige Küche und selbst einen eigenen Brunnen. Viel heiterer sind aber die Zellen, welche rechts von dem hohen Gang liegen, in welchem Caxas und ein Brunnen stehen; die anderen gehen auf den Campet hinaus. Auch hier hat jede Zelle ihren Auberjó mit verschiedenen Schüsseln auf einem Escudellé. Am Ende des Ganges ist eine alte gothische Trube mit Vierecken und Spitzbogen. In den Porches oberhalb des Corredor de s'Abre sind die Kreuzstationen, zierlich aus Azulejos gebildet, angebracht. Herrlich ist die Aussicht von dieser Höhe auf die umliegende Gegend. Eine Treppe führt hinunter in den kleinen, mit einigen Citronenbäumen beplanten Garten, in dessen Mitte im Jahre 1573 ein Brunnen mit einer grossen Cisterne errichtet wurde. Dann gelangt man in den Primé Hort, wo

die geräumige Bugaderia mit grossem Così und vielen grossen Waschbecken steht, und in die Werkstätte der Bäckerinnen, denn die Nonnen von S^a Jeronimo sind berühmt wegen der herrlichen Medrichos, der Cocas, Ensaimadas, Xucladors, Coquetas de Medrichos, Cocas ein Bogns mit Anis und vielen Buckeln und des trefflichen Bescuyts, den sie verfertigen. Es giebt im Kloster ein Dutzend Backöfen, unter die verschiedenen Höfe in schlichten Baracken vertheilt. Die Nonnen treiben mit diesen Backwerken einen förmlichen Handel, welcher jetzt ihr hauptsächliches Subsistenzmittel ist. In dem Hühnerhof, Campet genannt, mit einer Palme, einigen Feigenbäumen, Maulbeerbäumen und Pfahlrohr giebt es verschiedene Gallinés, denn die Hühner sind Eigenthum der einzelnen Nonnen und folgen denselben in die ihnen gehörigen Gallinés.

Die Gründung des Klosters von S^a Catalina de Sena durch die Dominikaner-Nonnen wurde im Jahre 1613 bereits begonnen, aber erst im Jahre 1659 konnten sie die Klostergebäude beziehen.

Unter den verschiedenen hervorragenden Nonnen, welche das Kloster von S^a Catalina de Sena zählte, sind zwei besonders erwähnenswerth. Die eine ist Sor Eleonor de Brondo y Puigdorila, die im Jahre 1771 den Schleier nahm und 1819 starb. Sie hatte eine besondere literarische Bildung und eine grosse Vorliebe für die asketische Dichtkunst und hinterliess mehrere werthvolle Compositionen, darunter eine Art Madrigal, welches sie verfasste, damit es jährlich im Kloster von S^a Magdalena am Tage des Festes der Beata Catalina Tomás recitirt werde. Die andere ist Sor Pascuala del Santissimo Sacramento, Tochter des Marquez de la Romana, die bei der Universität von Valencia den Rang und Titel einer Doctorin und Professorin der Philosophie nach öffentlichen Besprechungen erhielt; sie nahm das Kleid im Jahre 1789 und starb 1827.

Im Kloster von S^a Catalina de Sena kommt man durch einen kleinen Eingang in den Hof, der von runden Marmorsäulen getragen wird. In den Klostergängen, an deren Seiten Bilder angebracht sind, herrscht eine angenehme, kühle Luft, die von dem herrlichen Gärtchen hereindringt, das deren Mitte einnimmt, wo Palmen und Citronen, sowie ein riesiger Lorbeerbaum wachsen. An die linke Seite beim Eingang stösst der mit Azulejos gepflasterte Combregador, von welchem aus die Nonnen communiciren. In der Sacristei bewahrt man einen hübschen Kelch mit vier Engeln an den Seiten und Früchteverzierungen, sowie zwei Messkannen, mit Tellerchen darunter, und Glöckchen, ein hübsches Rauchfass mit oben durchbrochener Arbeit und einen hübschen Handleuchter. Gross und weitläufig ist die Küche, in deren Mitte ein Pfeiler steht, der von einem Marmortisch umgeben wird. In dem Rebest sind viele alte Teller aufbewahrt. Die Chocoladeschalen sind in derselben aufgestellt, und jede Nonne erkennt die ihrige an dem besonderen Zeichen, das sie in die Glasur hineingekratzt hat. Im Refectorium hinter dem Tische mit gedrechselten, kugelartigen Füßen ist ein Kasten mit verschiedenen Schubladen, wo jede Nonne ihre eigenen Sachen aufbewahrt. Der Huerto enthält einen Estanque mit Goldfischen, von dem sich eine Weinlaube durch den ganzen Garten zieht. Jeder Nonne ist ein Stückchen des Gartens angewiesen; sie kann dasselbe nach ihrem Geschmack bebauen; oft sucht eine die andere an Geschicklichkeit zu überbieten. Eine bequeme Treppe führt hinauf in einer vierfachen Rampe und mit drei Rundbogen, die von angelehnten, rustischen, runden Säulen getragen werden. An der Seite der Gänge, welche mit Ziegeln gepflastert und mit Kappenrippen versehen sind, liegen die reinlichen Zellen, alle mit Thürn aus Leñam vervey versehen, viele mit hübscher Aussicht auf den Hort. Jede Nonne hat ihre Truhe und sechs Estormias, eine Tauleta und ein Banquet. Am Ende des Ganges ist ein breites Eingangszimmer mit vielen Estormias, wo die Portraits des Stifters des Klosters, Juan Despuig, der Mutter des Stifters, und der Beata Catalina Tomás hängen. Es giebt noch einen anderen Gang mit einem Reliquiar, wo die Nonnen an gewissen Tagen die Horas stehend hersagen. Der Chor ist mit Azulejos gepflastert; neben dem Altärchen hängt eine Reihe Bilder, und rundherum laufen Chorstühle mit engen Sitzen und sculptirten Rücken; der mittlere Stuhl ist für die Priorin. Links vom Chor befindet sich die kleine Bibliothek. Eine Schnecken- oder Schneckentreppe führt zum Noviziat, wo die Fensterchen oben angebracht sind und die jungen Nonnen somit fünf Jahre ohne Aussicht bleiben.

Das Kloster von S^a Teresa wurde im Jahre 1613 gegründet; die damalige kleine Kirche war die erste, welche man in der christlichen Welt unter der Invocation von S^a Teresa de Jesus geweiht hat. Um die Mitte des 17. Jahrhunderts wurde die jetzige Kirche vollendet.

Gründerin des Convento de S^{ta} Teresa war die verehrte Sor Elenor Ortiz, Carmelitanerin des dritten Ordens, die zunächst mit drei anderen Nonnen sich in dem neugegründeten Kloster etablierte. Später wurden zur Unterstützung einige Nonnen von dem Festlande herüberberufen.



Klosterhof der Teresas.

Säulen getragene Laube, und an den vier Ecken sind Altäre mit zopfigen Bildern angebracht. Eine bequeme Treppe führt in den von Mauern umgebenen Huerto. Neben einem riesigen Feigenbaum steht eine kleine Ermita mit Kreuzgewölbe und Engelchen an den Seiten. In der einen Ecke ist ein Altäre mit einem Brunnen, über welchem vier achteckige Säulen eine Weinlaube bilden, und in der geräumigen,

wurden diese in einer Procession zu ihrem Kloster begleitet, wo sie alle am 19. desselben Monats das Kleid von barfüßigen Carmelitanerinnen erhielten. Es entstanden jedoch bald Zwistigkeiten zwischen der Gründerin und den neu angekommenen Nonnen, weshalb der Bischof bestimmte, dass Sor Eleonor am 27. Mai 1618 dem Kloster von S^{ta} Margarita überwiesen wurde. Die übrigen Nonnen liessen dann an der Stelle des einstigen Oratoriums die jetzige Kirche erbauen, die um die Mitte des 17. Jahrhunderts vollendet wurde.

In dem Convento de S^{ta} Teresa führt ein Aufgang mit Dockengeländer auf Stufen in den viel höher gelegenen, mit Bogen umgebenen Hofraum. Hier wurden mit rother Farbe die Kreuzstationen markirt; in der Mitte des Gärtchens ist eine achteckige, von

aber neueren Sacristei, mit einer Dependenz, wird ein hübsches Antependium für den Hochaltar der Kirche aufbewahrt. Eine Treppe führt in den Transito hinauf, wo rechts der einfache Chor liegt, der von der Fensterrose erleuchtet wird; der vordere Theil ist mit Azulejos versehen und mit einigen ärmlichen Bildern behängt. Am Ende des Ganges ist die schlichte, zopfige, angestrichene Sala Capitular mit doppeltem Kreuzgewölbe, gleichzeitig Segundo Coro, mit einem Bild der heiligen Teresia geschmückt. Rundherum laufen Bänke aus Marés mit Azulejos. Die Zellen gegen die Seiten des Ganges zu, wo schlichte Truhen stehen, enthalten je ein Bett mit einfachem Strohsack und einer grauen Decke, eine Estormia, ein Pajez, eine Tauleta, ein paar Bücher und Heiligenbilder. Die Fenster haben keine Scheiben, sondern sind oben mit Papier belegt. Im Ganzen zählt man zwanzig Zellen. Am andern Ende des Ganges gelangt man zu dem einfachen Menjador, wo schlichte Tische stehen, ferner ein Todtenschädel und endlich eine kleine Ruthe vorhanden ist; man kommt hierauf in den Rebst und in die Küche; Alles ist sehr rein gehalten, aber nüchtern und einfach. Vier Treppenabsätze führen in den weitläufigen Porche hinauf, wo rohe Rundbogen und Pfeiler die Dachung tragen. Hier sind die Kreuze für die Via Crucis bewahrt, welche die frommen Nonnen beim Beten zu Zeiten auf dem Rücken tragen; auf der einen Seite befinden sich die Novizenzellen und der Treppe gegenüber das Recreation-Zimmer mit Dockengeländer.

Im 14. Jahrhundert hat das Kloster von S^{ta} Magdalena seinen Ursprung genommen. Einige behaupten, dass dieses Kloster Anfangs ein Hospiz gewesen sei, welches tapfere Officiere nach der Eroberung Mallorca's gestiftet hätten; es ergiebt sich jedoch aus einem vom König Dⁿ Pedro de Aragon am 19. November 1370 erlassenen Privilegium, dass man schon vor 1330 diesem Gebäude den Namen von Convento de Monjas de S^{ta} Magdalena gab. Die Nonnen nahmen erst nach dem Trienter Concil die Regel des heiligen Augustin an, der sie bisher mit der Advocation der heiligen Magdalena gefolgt waren. Das Kloster, sowie auch die Kirche mögen im Laufe der Zeit viele Umwandlungen erlitten haben.

In dem Convento de S^{ta} Magdalena bietet sich rechts von der kleinen Eingangshalle das Parlador dar, ein kleines, schlichtes Zimmer, wo die Nonnen sprechen. In dem Raum davor ist ein altes Bild auf Goldgrund, die heilige Jungfrau mit dem Kinde, Johannes und den Erzengel Michael darstellend, und oberhalb der Thür ein altes Gemälde mit dem knieenden Jeronimus. Aus der Eingangshalle gelangt man in den Klosterhof, mit hübschen alternirenden, bald gewundenen, bald runden Säulen, welche die Halbsegmentbogen tragen; oben sind ackteckige Säulen als Alero-Stützen; in der Nähe des Einganges ist das Datum 1542 zu lesen. Der Klosterhof enthält einen sorgfältig gepflegten Garten mit zwei Palmen und einem alten Orangenbaum, welcher der Ueberlieferung nach von der Beata gepflanzt worden sein soll; daneben befindet sich die von Schlingpflanzen bedeckte Font de sa Beata und der Pou de sa Clasta, in der Mitte ein Aljibe, sa Font gran genannt. Zur rechten Seite des Gebäudes liegt die Sala Capitular mit cassetirtirter Decke, Azulejos-Pflasterung und flachen Bogen in der Mitte, in welcher ein schönes Bild, die heilige Magdalena mit langen Haaren darstellend, und daneben in sechs Gemälden Begebenheiten aus dem Leben der Heiligen, auf verziertem Goldgrund ausgeführt zu sehen sind. Die rund um den Saal laufenden hölzernen Bänke haben Lehnen mit Renaissance-säulchen. Durch die Bugaderia gelangt man in den Hofraum und zu dem Rebst unter einer von rohen Pfeilern getragenen Bedachung. Auch fällt uns der grosse Pastador und eine geräumige Küche, mit Segmentbogen in der Mitte auf; in letzterer sind kleine Wandrebstets für eine jede Nonne. Von der rechten Seite des Hofes gelangt man in den Menjador, dessen Decke von vier starken Balken getragen wird; an den Seiten sind Bänke und Tische, und in der einen Ecke ist eine etwas zopfige Kanzel mit dem Namen Jesu. Dem Eingang des Menjador gegenüber führt eine steile Treppe mit 30 sehr abgenutzten Stufen aufwärts, welche noch ganz in demselben Zustande ist, wie zu der Zeit, als die Beata Catalina Tomás auf derselben ging. Auch ein hölzerner Handgriff, ganz vermodert, stammt aus der damaligen Zeit. An die obere Halle stossen die auf einem Geländer ruhenden, achteckigen Säulen der Alero-Stützen. Von hier aus soll der Ueberlieferung nach die Beata den Teufel hinuntergeworfen haben. Man gelangt in den langen Dormitorio mit cassetirtirter Decke und Zellen an den Seiten. In einer Zelle mit gothischer Thür ist ein altes Bild, anscheinend S^{ta} Helena darstellend; auf beiden Seiten sind

zwei Engel mit den Passionszeichen. Der Treppe gegenüber ist die Zelle, welche die Beata Catalina bewohnte. Man bewahrt dort die Urkunde ihres Ordensgelübdes von 1555, ihren Hut und das Kleid, das sie trug, als sie ins Kloster eintrat, und zahlreiche andere Erinnerungen. Dort befinden sich auch zwei mit Wasserfarben auf Leinwand gemalte Bilder, das der heiligen Catalina und der heiligen Magdalena, aus der Zeit der Beata, die ihr gehörige Caxa (Truhe) und der Stein, auf dem sie im kleinen Chor kniete, welcher durch das Knien ganz abgenutzt erscheint, sowie acht Bilder, welche ihre Mirakel darstellen. In einer kleinen, hübschen, silbernen Kiste ist das Brevier aus dem Jahre 1506, das sie benutzte, aufbewahrt. Auch ist das Bild ihres Beichtvaters, Salvador Abrines,



Sa Font de sa Beata in dem Convento de Sta Magdalena.

dort zu sehen. Die Zellen haben kleine Thüren in Kielbogen mit einem ziegelgepflasterten Eingang; sie werden nicht verschlossen, sondern ein Holzklotz auf dem Ladrillos der Thür dient als Zeichen, dass dieselbe als geschlossen zu betrachten ist. In allen giebt es ein Bufetet, ein Pajez de Pared mit einem Llum, ein kleines Cantarano in einer Vertiefung, eine Wand-Almar und ein Kästchen für die Bücher. Oben ist ein Lichtfensterchen. Eine Renaissancethür führt in die Enfermeria; an den Seiten sind Zellen mit durchbrochenen Kielbogenthüren, die grösser und geräumiger als die übrigen sind. Am Ende des Ganges ist die heilige Jungfrau auf einem goldgrundigen Thron, an den Seiten musizirende Engel. Die letzte Zelle dieses Ganges wurde auch von der Beata bewohnt; sie ist ohne Möbel, nur die Wände sind mit Exvotos behängt. Im Ganzen giebt es

43 Zellen. Nach Passirung von zwei kleinen Corets gelangt man in den hell erleuchteten Chor, mit grünen Azulejos verkleidet und mit gotischer Decke. Auf der Rückseite des Chors sind kleine alte Chorstühle angebracht; jener in der Mitte, aus dem Jahre 1629, ist wahrscheinlich der Gründersstuhl des Convento de la Misericordia. Es wird dort ein altes, schönes Chorbuch, Antifonario, mit farbigen Buchstaben und schönem Rand und Mittelverzierungen aufbewahrt. Es giebt ausserdem noch drei andere verzierte, aber weniger schöne Chorbücher. Auf der andern Seite sind zwei Corets, durch die man zum Crusé del S^o Cristo und in das Archiv des Klosters gelangt, wo einige Bilder hängen. Oben im Porche ist die Wohnung für den Geistlichen, wenn er kommt, um die Nonnen beichten zu hören. Man hat von hier aus einen hübschen Blick auf den Klosterhof und die Rambla. Eine kleine Schneckenreppe führt in den noch höheren Porche der Kirche, von wo man eine herrliche Aussicht auf die umgebende Stadt genießt. Innerhalb der beiden Seitentürme, von denen jener links der Glockenturm ist, sind zwei kleine Miradors mit Bänken und hölzernen Gittern. Neben dem Chor ist die Costura de las Novicias und darunter das Noviziat mit acht flach gewölbten Novizenzellen, von denen die erste für die Lehrerin bestimmt ist, mit eisernen Gittern an den Zellen der Novizen und hölzernen an der Costura. Man gelangt vom Noviziat zum Transito-Gang mit Kreuzgewölbe und Kreuzstationen mit Azulejos, um welchen fünf geräumige Zellen für ältere Nonnen vorhanden sind. Im Priorat ist rechts das Confesionario, dann folgt der Terradot de la Beata, an dessen Gitterfenster die gottgeweihte Beata arbeitete. Mittelst einer Rolle schöpft man hier das Wasser aus einem, in dem unteren Hort gelegenen Brunnen heraus, welcher ein frisches Quellwasser liefert. Unten ist eine ehemalige Kapelle, dann eine zweite mit Azulejos, wo das alte Grabmal der Beata war; von hier gelangt man hinter dem Hochaltar zum Grabe der Beata. Von dieser Kapelle ist ein Ausgang in die Calle de S^o Jaime. Links unter dem Noviziat ist die Nonnengruft. In der kleinen Sacristei bewahrt man einen schönen Renaissancekelch auf. Daneben ist der Combregador, auf der anderen Seite der Capilla de la Beata, und von der Sacristei führt ein Durchgang nach dem Hort, welcher, sowie der Hof, von der Mauer der Rambla begrenzt wird.

Das Convento de las Capuchinas stammt aus dem 17. Jahrhundert. Man gelangt durch die Eingangshalle in den kleinen Klosterhof, mit Bogen ringsum und einem Brunnen in der Mitte. Dem Eintrittszugang gegenüber ist die schlicht und ärmlich gebaute Sala Capitular, in welcher ein hübsches Bild der Anbetung der heiligen drei Könige hängt. Ueber dem Eingang in den schlichten Menjador steht das Bildniß der Angela Margarida Serafina de Manresa, der Stifterin eines Kapuziner-Klosters, 1608 gestorben, und gegenüber eine Darstellung des heiligen Abendmahles. Der geräumige Hort enthält eine grosse Weinlaube, die erhöhte Noria und einen Brunnen in der Mitte. In dem langen Dormitorio sind 27 Zellen, alle gleich gestaltet, von einer dünnen Wand umgeben und oben ohne Decke; eine dicke Leinwand schliesst den Eingang. Als Bett dient ein Brett mit zwei Decken und ein kleines Polster aus Stroh. Die weitere Ausstattung bilden einige Heiligenbilder, ein Tischchen, ein Calaxeret, eine Caxeta und eine Estormia. Die Dachung des Dormitorio wird von Balken mit ausgeschnitzten Kämpferstützen getragen. Am Ende dieses Ganges kommt man zum Dormitoret, wo fünf Zellen sind, dann aber zur luftigen Sala de Labor, mit einigen Banketten und einer Thür für die Krippe. Von hier gelangt man auf eine Terrada, wo ein Kapellchen mit der heiligen Jungfrau steht. Von dem Dormitoret geht man in den Corredor de S^o Clara, einen Theil der oberen Klosterhallen, dann in die Libreria und von hier zum Cuarto del Cura, für den Beichtvater bestimmt; daneben ist ein Kapellchen, in welchem sich ein alter Christus am Kreuz, von der Stifterin hierher gebracht, ein schönes Madonnenbild in der Art Sassoferrato's, wenn nicht vielleicht eine Copie, und ein geißelter Christus befinden. Einige Stufen führen von der Libreria in den Antecó, wo die Portraits von sieben Nonnen und zwei Domherren, sowie ein sehr hübscher heiliger Anton mit einem ihn stützenden Engel zu sehen sind. In dem sehr schlichten Chor, einem einfachen Tonnengewölbe, sind einige Bilder, von denen namentlich das des heiligen Franz von Assisi und des dornengekrönten Heilands bemerkenswerth erscheinen. In der Sacristei mit alter Calaxera und mit Ladrillos gepflastertem Boden sieht man einen hübschen Kelch in etwas zopfigem Renaissancestyl. Ein Drehbrett (Torno) setzt die Sacristei mit der Kirche in Verbindung. Daneben ist eine

zweite Sacristei mit Balkendecke, in der Mitte von einer achteckigen Säule getragen, von welcher eine Thür zu einer Halle neben dem Huerto führt.

Das Convento de la Concepcion ist eigentlich eine Filiale des Klosters von Nuestra Señora de Pollenza. Wegen seiner isolirten Lage, und deshalb zu sehr den häufigen Ueberfällen der Mauren ausgesetzt, siedelten die dortigen Nonnen im Jahre 1564 nach Palma über. Im Jahre 1836 wurden die Nonnen der suppressirten Klöster von S^{na} Margarita de la Consolacion und der Misericordia des Ordens vom heiligen Augustin ebenfalls in das Kloster de la Concepcion versetzt. Die grosse Glocke im Glockenthurm stammt wahrscheinlich aus dem Kloster von S^{na} Margarita.

Beim Eintreten in das Convento de la Concepcion gelangt man in den Klosterhof mit gewölbtem Aljibe, dessen Gänge von neun Bogen auf jeder Seite gebildet werden, die abwechselnd gewundene und runde Säulen stützen, die einen mit rustischen, die andern mit oben runden Knäufen versehen. Rechts vom Eingang ist eine kleine Segmentbogenthür mit schildtragenden Engeln mit dem Wappen von Zaforteza und die alte Entrada des Hauses von Zaforteza, welches dem Kloster einverleibt worden ist. Die Balken der Decke sind mit sehr schönen Verzierungen versehen, mit Streifen und sternartigen Wappen bemalt. Am Ende des Ganges liegt die Sala Capitalar; rechts hängt das Bild der S^{na} Margarita, mit dem Rad in der Hand, aus dem gleichnamigen ehemaligen Nonnenkloster hierher gebracht. Die Sala Capitalar ist äusserst schlicht; daneben ist die alte Sacristei. Ueber dem Eingang des Refectoriums ist ein Bildchen, welches einen Engel darstellt, der mit seinen Flügeln das neu errichtete Kloster des Puig de Pollenza deckt. Das Refectorium ist sehr gross — es war früher der Keller des Hauses Zaforteza — und wird von drei Spitzbogen getragen. Rund um das Refectorium laufen Bänke mit schlichten Dessins und Tische; die Beckenschale ist aus rothem Marmor von Binisalem. Im Hintergrunde des Saales befindet sich ein Bild der heiligen Jungfrau, auf Goldgrund gemalt, aus dem Refectorium des Puig de Pollenza, sicherlich eins der schönsten Bilder aus den Nonnenklöstern Palma's. Die heilige Jungfrau öffnet ihr blaues Kleid, und darunter erscheinen Gruppen heiliger Männer und Frauen, alle knieend. Vom Refectorium führt eine Thür zu einem kleinen Hofraum mit einer Bugaderia. In der Küche sieht man ein altes Brasé, welches einst im Kloster des Puig de Pollenza stand; unter dem Brunnen entspringt eine Quelle. Dann kommt man auf den Corral des Pou, mit einem malerischen Brunnen in der Mitte; ein anderer kleinerer Brunnen wird von der Stadtquelle mit Wasser gespeist. Von dieser Stelle geht ein Durchgang zur Clasteta, die durch einen grossen Brustbeerbaum in der Mitte einen malerischen Schmuck erhält; sie hat auf der ersten Seite Segmentbogen mit achteckigen Säulen, über welche hölzerne Balcons emporragen; rechts halten zwei achteckige Säulen eine hölzerne Dachung; dem Eingang gegenüber ist ein Spitzbogen, welcher einst der Eingang zu dem Privathause der Zaforteza war. In einer Kapelle befinden sich drei Grabmäler aus dem 17. Jahrhundert mit Figuren in liegender Stellung; der geschweifte Deckel enthält Wappen aus dem alten Convento de S^{na} Margarita. Ein hölzernes Gitter führt vom Hofraum zum grossen Hort, den man von der erhöhten Noria gut übersieht. Das Kloster bietet von hier aus mit seinen verschiedenen, mit einander zusammenhängenden Balcons und Fensterchen einen äusserst malerischen Anblick dar.

Doch kehren wir zum Kloster selbst zurück. Vom Hofe gelangt man zu dem Hort, wo die Pasteras stehen, in welchen man früher Cuartos und andere Süssigkeiten, ebenso wie in anderen Frauenklöstern, anfertigte. Man nennt ihn die Botica. Rechts vom Eingang geht neben einer Christusstatue ein Treppenaufgang in zwei Rampen hinauf. Man gelangt hier zu dem Gang, wo die Zellen sind, welche auf die Terrasse stossen, die oberhalb der Klosterhallen liegt. Jede Zelle hat nach oben ihre eigene Treppe. Drei Rampen führen in das obere Stockwerk, von dessen Balcons man nach der Muralla, dem Schlosse Bellver und der ersten Burguesa blickt. Im Chor hängt ein schönes Christusbild; auch ist daselbst ein hübsches Chorbuch, angeblich aus dem Puig de Pollenza stammend, aufbewahrt. In dem Zimmerchen, das den Durchgang zur Tribüne bildet, sind zwei Bilder, St. Peter und St. Anton von Viana, die zu dem Marienbilde des Puig passen. In der ersten Kapelle befinden sich eine Darstellung des Heilands mit der Dornenkrone und eiserner Kette am Halse, darüber ein „Ecce Homo!“, rechts der heilige Jeronimus, links der heilige Johannes der Täufer, auf der äusseren Seite des Thürmchens vier Propheten. Es liegen im Ganzen vier Tribünen nach der Kirche zu,

am Ende vier Porches. Auf der andern Seite ist ebenfalls eine Tribüne, an der Wand eine Sonnenuhr mit dem Datum 1699. Das obere Stockwerk enthält 19 Zellen, jede mit einer eigenen Treppe. Oberhalb der alten Clasteta liegt der Corredor que no passa mit luftigen Hallen und Balcons. In dem einen Corridor links vom Hauptgebäude ist die Kreuzigung Christi auf Goldgrund unter einem Kielbogen angebracht, welche sich ebenfalls auf dem Puig de Pollença befand. Von diesem Corridor geht ein Gang nach dem Noviziat ab, welches an dem vorerwähnten Hofe liegt. In der Sacristei bewahrt man ein hübsches Kästchen aus Silber auf, mit Christus und Maria, die aus einer Nuss von dem Baum des S^a Cristo del Nogal gefertigt sind.

Bildungsanstalten, Bibliotheken und Sammlungen.

Das Seminar, in der gleichnamigen Gasse gelegen, wurde von dem Bischof D^o Pedro de Alagon, im Jahre 1700 gestiftet. Sein frühzeitiger Tod erlaubte ihm nicht die Vollendung der Anstalt, diese erfolgte jedoch unter seinem Nachfolger D^o Francisco Garrido de la Vega, der eine grossartige Thätigkeit entfaltete. Das Gebäude hat vier Stockwerke, welche durch Gesimse abgedehnt sind, zu ebener Erde das grosse Refectorium und einen weiten Hofraum. Die S^a Pedro-Kapelle hat ein langes Spiegelgewölbe. Ringsherum läuft ein Corridor mit Eingangsthüren zu den einfachen Wohnungen der Seminaristen, mit Aussicht gegen das Gehöft zu. Im ersten Stock sind deren 24 und im zweiten ebensoviel, im dritten, später aufgesetzten Stockwerk, das enge Corridore mit Zellen auf beiden Seiten hat, etwa 60. Von der Azotea-Terrasse mit Rundbogen hat man eine herrliche Aussicht auf die Bucht; sehr hübsch ist auch der Blick von den Fenstern aus über die Stadt. Im ersten Stock befindet sich die kleine Bibliothek, welche durch die reichhaltige bischöfliche ergänzt wird. Die Biblioteca episcopal wurde im Jahre 1775 von dem Bischof von Mallorca, D^o Juan Diaz de la Guerra, gestiftet, in Folge einer königlichen, am 17. Februar 1771 ausgefertigten Anordnung Karl's III., durch welche die Errichtung von Bibliotheken in allen bischöflichen und erzbischöflichen Palästen des Reiches angeordnet wurde. Man sollte diesen Bibliotheken alle Bücher, die sich in dem Besitze der Bischöfe bei ihrem Tode vorfinden würden, einverleiben und einen Theil der bischöflichen Renten zu diesem Zwecke verwenden. Karl III. hatte die Bibliotheken der vertriebenen Jesuiten, die nicht eine andere besondere Bestimmung erhalten hatten, hinzugenommen. Die Bibliothek wurde in einem der Säle des bischöflichen Palastes aufgestellt, wo sie alle Tage, die Sonn- und Feiertage ausgenommen, dem Publikum offen ist. Gegenwärtig enthält die Bibliothek 5069 Bände in 3213 Werken, worunter 260 juristische, 143 philosophische, 693 geschichtliche Werke sind, während die übrigen über verschiedene Gegenstände, namentlich aber über Theologie, über geistliche Redekunst und Askese handeln. Es sind unter diesen Werken 35 Incunabeln, aber nur eine vor 1470, die 1469 in Rom gedruckte Apulejus Opera. Die Bibliothek enthält keine Manuscripte.

Das stattliche Gebäude des Colegio de la Sapiencia auf der Plaza de S^a Jeronimo hat zwei Stockwerke und einen Dezvan, sowie ein zopfiges Portal. Im Gehöft, das auf jeder Seite mit drei Bogen versehen ist, die von runden, pseudojonischen Säulen getragen werden, ist oben eine gleiche Halle. In dem Zimmer des Rectors befindet sich ein Bild, Ramon Lull am Fusse des gekreuzigten Heilandes darstellend, von dem mallorquinischen Maler Antonio Mezquida. In dem Saale des ersten Stockes giebt es eine kleine, Jedem zugängliche Bibliothek mit 1766 Bänden und 19 Manuscripten. Man bewahrt dort werthvolle Documente auf. Die kleine Kapelle, der Nuestra Señora de la Esperanza gewidmet, mit Decke von 1635, ist nach 197 Jahren restaurirt worden; sie bewahrt einen Kelch von ihrem Stifter Bartholomäus Lull Canonicus, welcher 1633 starb. Es giebt gegenwärtig in dem Colegio fünf Convictores und sechs Colegiales. Das Fundationspatent von 1570 wird in der Bibliothek aufbewahrt, wo auch die Junta der Beatificacion de Raimundo Lulio mehrere Handschriften seiner Werke besitzt. Das Colegio enthält Wohnungen mit Alkoven für 40 Studenten. Am Ende ist ein kleiner Saal mit Zimmer für die Sitzungen der Causa pia Luliana. Ebenerdig ist das Refectorium mit einer Kanzel zum Lesen eines Capitels vor dem Mittag- und Abendessen.

Montesion, das jetzige Institut und ehemalige Jesuitenkloster, hat eine sehr merkwürdige Geschichte. Die im 14. Jahrhundert errichtete Schule, nach ihrem Urheber Ramon Lull Luliana genannt, wurde im Jahre 1483 zur Universität erhoben und beim Aufkommen des Jesuitenordens, 1561, diesem übergeben. Wiederholt wurden die Jesuiten vertrieben und kamen wieder in den Besitz von Montesion, bis die Universität 1835 aufgehoben wurde und die Jesuiten das Land wieder verlassen mussten. In dem Gebäude wurde das Instituto Balear für die niedere Philosophie und die juristischen Studien errichtet.

Montesion hat ein schmuckloses Aeussere und zwei Gehöfte; in dem ersten Haupthof, der als Eingang dient, ist ringsum eine Halle mit Bogen, die auf pseudojonischen Säulen ruhen; ringsum ist oben ein Stockwerk. Der zweite Hofraum weist zwei Seiten mit je fünf Bogen auf pseudojonischen Säulen auf.

In Montesion ist ein kleines naturhistorisches Museum und die Bibliothek, welche, unter dem Titel *Biblioteca provincial y del Instituto Balear* bekannt, namentlich aus den Ueberresten der Büchersätze der Klöster gebildet wurde. Gegenwärtig nimmt die Bibliothek den grossen Saal und drei kleinere Säle ein, welche in 144 Almaren die classificirten Werke enthalten; die noch unclassificirten sind in zwei anstossenden, mit den andern zusammenhängenden Sälen untergebracht. Die Gesamtzahl der gedruckten Bände betrug Anfang 1878 etwa 35000, die der Werke 19012, von denen 5360 über Theologie und geistliche Wissenschaften handelten, 2566 juridischen, 1786 geschichtlichen, 2077 literarischen und artistischen Inhalts waren, 1694 Naturwissenschaft und exacte Wissenschaften behandelten, während 29 aus Encyclopädien, Revuen und Zeitungen bestanden und 5500 noch nicht classificirt worden waren. Gegenwärtig dürfte die Zahl der Bände auf 38000 gestiegen sein. Unter diesen Werken giebt es 400 Incunabeln; keine derselben ist jedoch früher als 1470 gedruckt.

Die Bibliothek enthält ausserdem 394 Handschriften. Darunter zählt man eine bedeutende Zahl der Werke des seligen Ramon Lull, auf Kalbspergament, und andere, die aus dem Ende des 14. und 15. Jahrhunderts stammen, auf Papier geschrieben. Erwähnenswerth sind auch ein Palimpsest aus dem 13. Jahrhundert und viele für die Geschichte und das Gerichtswesen Mallorca's interessante Werke.

Der Hauptsaal, welcher die alte Jesuitenbibliothek enthielt, und zugleich als Lesesaal dient, ist 17,76 m lang, 6,70 m breit, 5,61 m hoch, mit hölzerner Decke und oben ringsherum laufender, hölzerner Terrasse, deren sculptirte, hölzerne Träger mit von einander verschiedenen Thierköpfen endigen; unter und über der Terrasse stehen Schränke aus Lärchenholz. Die unteren Almaren werden von den juridischen Werken eingenommen, die oberen von einer Section der theologischen. Der zweite Saal beherbergt die geschichtlichen und polygraphischen Sectionen, sowie die Incunabeln und modernen Werke der Wissenschaft und Literatur. Der dritte und vierte Saal sind, der letztere mit dem übrigen Theil der theologischen Schriften, der erstere mit den älteren Büchern der wissenschaftlichen, literarischen und artistischen Sectionen und den Manuscripten ausgefüllt. Die Bibliothek ist täglich, die Sonn- und Feiertage ausgenommen, von 9 Uhr früh bis 2 Uhr nachmittags dem Publicum offen.

Die Ausgaben für die Bibliothek erscheinen im Staatsbudget mit 8000 Reales (d. h. 2015 Fracs.) für den Gehalt des Bibliothekars und 3000 Reales (790 Fracs.) zur Anschaffung allerhand Materialien für die Anstalt. Von der letzteren Summe verwendet man soviel als möglich zum Ankauf von Büchern. Die Gesamtheit dieser Auslagen (11000 Reales oder 2895 Fracs.) wird vom Staat bestritten, dem die Provinz als Beitrag dazu jährlich 4500 Reales oder 1184 Fracs. zu geben verpflichtet ist. Ausserdem sind in dem jährlichen Budget des Instituto Balear 2000 Reales oder 526 Fracs. eingestellt, die speciell für Ankauf von Büchern für die Bibliothek bestimmt sind. Im Uebrigen ist die Bibliothek ausser den Büchern, welche manchmal die Regierung den Bibliotheken zuweist, auf die von den wissenschaftlichen und literarischen Gesellschaften, sowie von Privatautoren ihr geschenkten Bücher angewiesen.

Das Kloster von S^o Vicente de Paul oder der Patres der Mision, auf der gleichnamigen Calle gelegen, auf Mallorca des Capallots genannt, datirt erst aus dem vorigen Jahrhundert. Diese

Klostergeistlichen liessen sich nämlich im Jahre 1736 auf Mallorca nieder, wie es scheint, namentlich deshalb, weil sie in ihrem Hause zu Paris die Reliquien des Pedro Borquify, eines Mallorquiners, der in Algier am 30. August 1654 den Opertod erlitten hatte, besaßen. Den Körper Borquifys erhielt S^a Vicente de Paul, der Gründer der Institution, von dem er nach Mallorca gebracht wurde, wo er in der Kirche aufbewahrt wird. Von den männlichen geistlichen Gemeinden, welche das Concordat von 1851 bestehen liess, gab es auf Mallorca nur zwei: diejenige von S^a Vicente de Paul und jene von S^a Felipe Neri, von der schon früher die Rede war. Die S^a Vicente-Kirche hat eine auf vier Bogen ruhende Kuppel mit Zwickelkappen, eine zopfige, auf Segmentbogen ruhende Empore und zopfige Altäre. In den beiden Armen des Kreuzes sieht man zwei von dem Mallorquiner José Muntaner gemalte Bilder, Momente aus dem Leben des Gründers darstellend. In der Sacristei mit zopfigem Paramentenkasten sind die Reliquien des Pedro Borquify aufbewahrt. Das Refectorium hat etwa für 60 Geistliche Platz, die sich hierhin zu Andachtsübungen zurückzuziehen pflegen. Oberhalb des Refectoriums ist eine Art Kapelle mit Kreuzgewölbe für die jungen Geistlichen. Hier ist ein Zugang zu dem Chor und den Seitenemporen der Kirche. Die Gänge mit Tonnengewölbe haben Thüren zu den Seitenzellen. Letztere sind ganz einfach, mit einem Lehnstuhl und einem kleinen Tisch versehen.

In der Calle de S^a Bernardo liegt links nach der Domkirche zu das ziemlich grosse Hospiz der Geistlichen, Hospitalet de S^a Pere y Bernat genannt, welches für die mittellosen kranken Priester bestimmt war. Es wurde am 23. November 1501 von dem Domherrn Juan Borrás gegründet. Gleichzeitig ist es das Haus der gleichnamigen Bruderschaft. Das Gebäude ist noch immer Eigenthum der Kirche; von den reichen Stiftungen sind aber nur noch wenige Reste in öffentlichen Werthpapieren übrig geblieben. Das einfache, steinerne, aus Marés-Quadern gebaute Haus weist drei ganz zopfige Portale auf. Das grosse Gehöft zeigt vier pseudojonische Säulen aus röthlichem Marmor, auf welchen Segmentbogen ruhen, die rundherum eine Halle mit steinerne Wölbung bilden. Links befinden sich statt der Säulen Pfeilermassen, welche die Bogen tragen. Rechts vom Gehöft ist die Kapelle, in deren Sacristei die Kappe des Beato Alfonso Rodriguez aufbewahrt wird. Zur Linken des Gehöftes führt in drei Rampen eine bequeme Treppe zu einer Terrasse mit einem luftigen Saal. In einem Nebenzimmer hängen Portraits von Wohltätern der Anstalt. Es giebt auch ein Archiv und drei Zimmer für alte Geistliche.

Sammlungen sind in Palma wenige vorhanden. Es giebt wohl in Privathäusern viele werthvolle Bilder, namentlich in den Häusern der alten adeligen Familien, in keinem ist aber eine eigentliche Gallerie zu finden, ausgenommen in dem Hause Montenegro, welche von dem kunstsinigen Cardinal Despuig grösstentheils während seines Aufenthaltes in Rom zusammengestellt wurde. Sie enthält meist alte Bilder der italienischen, einige der niederländischen und nur sehr wenige der spanischen Schule. Diese Gallerie ist ein kleines Cabinet mit einem kleinen und drei grösseren Sälen; ausserdem giebt es zwei Zimmer mit Gobelins und eine kleine Sammlung alter und neuer Familienwappen. Oben ist die gleichfalls von Cardinal Despuig gesammelte Bibliothek mit über 12 500 Bänden untergebracht. Sie ist die wichtigste Privatbibliothek Palma's. Man bewahrt darin einen alten französischen Codex mit sehr schönen Malereien als Verbrämung des Kalenders, dann die Evangelisten und einzelne Abschnitte der heiligen Schrift, wahrscheinlich für irgend einen französischen Herrscher geschrieben, aus.

Das Museum (Museo provincial), erst seit einigen Jahrzehnten bestehend, ist aus früher in der Akademie und aus ehemaligen Klöstern der Insel herstammenden Bildern gebildet worden. Es enthält nicht viel Gutes, da man erst 15 Jahre nach der Aufhebung der Klöster diese Sammlung anlegte, zu einer Zeit, wo schon fast alle Bilder aus den Klöstern oder Kirchen verschwunden waren. Das Beste war von den Mönchen selbst noch vor Aufhebung der Klöster an Depositiäre übergeben worden, in der Hoffnung, dass die Bilder binnen Kurzem wieder den Klöstern zufallen würden. Den interessantesten Theil des Museums bildet die Sammlung der Bilder von Juncosa; sie waren von diesem catalanischen Mönch, der in der Cartause de Jesus Nazareno von Valldemosa lebte, 1676 für die dortige Kirche gemalt worden.

In einem kleinen Zimmer neben dem grossen Saal befinden sich alte, meist aus Klöstern herstammende Malereien auf Holz, von denen ein schöner Christus und ein Madonnenbild, auf Goldgrund gemalt, besonders erwähnenswerth sind.

Ausser der bereits erwähnten Bibliothek des Conde de Montenegro besitzen einige Adelsfamilien ziemlich bemerkenswerthe Bibliotheken. Vor allen ist jene des Conde de Ayamans mit 11 000 Bänden und einem Monetair mit 7000 Münzen und Medaillen hervorzuheben. Erwähnenswerth sind auch die Bibliotheken des Marquez de Compofranco, gewöhnlich de Can Pueyo genannt, mit 2150 Bänden gut erhaltener Werke, und jene von Brondo, welche letztere einen Monetair von grossem numismatischen Werth enthält. Auch hat Brondo einen interessanten Pokal (Copa) mit dem Bildnisse König Karl's III. vom Hause Oesterreich (Kaiser Karl VI.), dem die Mallorquiner



Brondo gehöriger Pokal Karl's III.

im Successionskriege bekanntlich lange Zeit zugethan waren. Hierbei sei noch des Tagebuches des maltesischen Geschwaders, welches während der Bombardirung von Algier geschrieben wurde, mit Originalplan von 1784 gedacht.

Der Hafen von Palma.

Nachdem wir unsere Schilderung der Stadt beendet haben, wollen wir uns dem im Süden liegenden Hafen Palma's zuwenden. Der Hauptmolo liegt gerade dem Haupteingang der Stadt gegenüber. Dieser läuft genau gegen Südwesten zu und bildet in seiner Mitte einen nahezu dreieckigen Vorsprung, wo sich das Sanitätsamt oder die Consigna und das Bureau der Capitania de Puerto befindet. Der alte Molo, in einer Länge von 400 Varas, stammt aus dem 14. Jahrhundert; durch die Junta de Comercio und die Sociedad de Amigos del Pais wurde er im Jahre

1809 bis auf 600 m hinausgebaut. In neuester Zeit ist er mit sehr grossen Unkosten verlängert worden, wodurch nicht bloss viel mehr Raum zum Vertauen der Schiffe gewonnen, sondern auch gleichzeitig der innere Hafen von Süd- und Südwestsee geschützt ist. An diesem gepflasterten Molo sind am Fischmarkt, einem erweiterten Platz, eine ganze Reihe von Buden, sowie hölzerne Bauten für Barbieri, Schänken, Tau- und Blockverkäufer, Comptoire etc. aufgeführt. Auf dem Molo verkehrt das Tramway für Gütertransport, welches von dem Bahnhofs durch die Hauptader der Stadt dahinführt und der Bahngesellschaft gehört. In dem dort liegenden Kirchlein von S^{ta} Barbara wurde an Sonn- und Feiertagen bis 1878 die Messe gelesen. Diese Kapelle stammt aus dem 14. Jahrhundert, als man den ersten Theil des jetzigen Muelle baute. Eine Glocke daneben auf einem hölzernen Pfahl dient gleichzeitig zum Verkünden der Frühstücks-, Mittags- und Vesperpausen bei den Arbeiten am Molo. Hinter den Buden wird der breite Platz, durch Felsblöcke gegen das Meer begrenzt, zu Werftarbeiten benutzt. Mehr nach aussen zu ist der Molo, namentlich der neuere Theil, durch eine hohe Brustwehr aus Kalksteinfelsblöcken nach aussen geschützt und mit Vertauungsringen versehen. An seinem alten Ende ist ein kleiner Leuchthurm angebracht, aber nicht mehr in Gebrauch. Unterm 29. Mai 1879 wurde die Erbauung eines neuen Leuchthurmes am äussersten Ende der Moloverlängerung genehmigt, und dieser trat am 15. Mai 1880 zum ersten Male in Thätigkeit. Der Thurm ist von Holz und hat eine mit Kupfer belegte Kuppel, sowie eine Laterne, ferner einen einfachen Reverberapparat alten Systems. Das rothe Licht — zum Unterschiede von den Stadtlichtern — ist unter gewöhnlichen Umständen vier Meilen sichtbar. Auf einem der äussersten Blöcke des im Bau befindlichen Molos hat man grünes Licht. Auch dieses Licht ändert seine Stellung in dem Maasse, wie die Blöcke weiter geworfen werden. Diese beiden Leuchthürme sind nur provisorisch aufgerichtet, und nach Vollendung aller Arbeiten soll ein grösserer aufgestellt werden. Auf der Ostseite des Hauptmolos ist ein zweiter, 300 m langer und in der Mitte 100 m breiter Molo, Contramuella genannt, der gerade südwärts vorspringt und mit dem hinausragenden Vorsprung der Consigna den inneren Hafen abschliesst. Im Südwesten desselben springt noch eine ganze Reihe von Riffen vor. Dieser Contramuella ist durch die Verlängerung des Hauptmolos eigentlich überflüssig geworden, und es ist sogar von seiner Abtragung die Rede. Die bedeutendsten Schiffswerften Palma's befinden sich dort. In der Ecke des Bollwerkes bei der Riera ist ein Wasserdepot für die Schiffe. Leider sind die Ufer des Contramuella, wie überhaupt der ganze Hafengrund sehr seicht; letzterer ist derart verschlamm, dass man längs des Quais bei Ebbe häufig nicht einmal mit einem Boot anlegen kann.

Vor dem Hafeneingang sind zur Linken drei rothe Bojen zur Vertauung der Schiffe und zur Erleichterung der Aus- und Einfahrt der Dampfer. Die Rhede ist vortrefflich, nur gegen Süden offen, von welcher Seite aber der Wind nur ausnahmsweise und kurze Zeit mit Gewalt weht und nach wenigen Stunden glücklicherweise sich immer nach Westen dreht. Das weit vorspringende Cap de Calafiguera schützt sie gegen Südwesten, so dass auch bei Südweststürmen nur eine leichte, gebrochene, hohle See in die Rhede von Palma eindringt. Gegen Südosten ist sie durch Cap Blanc und das ferne Cabrera vollkommen geschützt. Der Grund, ein blaugrauer Lehm, ist trefflich. Der beste Ankerplatz liegt dem alten Lazareth gegenüber. Palma eignet sich vorzüglich zum Verankern der Schiffe auf der Rhede oder im Hafen, denn das Klima ist mild und sonnig. Im Sommer kann man mitunter bei eintretender Brise mit gereiften Segeln fahren. Die Brise tritt ausserordentlich regelmässig ein, beginnt um 9 Uhr und erreicht ihre grösste Stärke um 1 $\frac{1}{2}$ Uhr. Während der Nacht weht die Brise vom Land. Nur die manchmal im Sommer auftretenden starken Ostwinde führen eine Unterbrechung herbei. Die Luft ist äusserst frisch und rein. Ende August und Anfang September sind manchmal Winde vom dritten Quadranten stürmisch. Zur Winterszeit ist die See fast immer ruhig, Mistral-Stürme sind äusserst selten, weil ihre Kraft derart durch die Sierra und ihre Lehnen gebrochen wird, dass sie meist nur als eine leichte Brise den Hafen erreichen. Der Molo ist nur 1800 m von den nordwestlichen Ufern des Meeres entfernt.

Das Leben in Palma.

Palma macht, wiewohl es mit dem Arrabal 48 691 Einwohner zählt, auf den Ankommenden zunächst den Eindruck einer wenig belebten und eintönigen Stadt; wenn er aber in nähere Bekanntschaft mit der Bevölkerung kommt und die guten Eigenschaften derselben kennen lernt, gewinnt er den Platz lieb, so dass er sich davon nur schwer trennt.

Die Stadt Palma bildet nicht nur für das commercielle, sondern auch das geistige Leben den Centralpunkt der ganzen Insel. Alle Fahrstrassen münden dort zusammen, fast alle Landleute wickeln dort ihre wichtigeren Geschäfte ab; bald sind Geldverhältnisse zu regeln oder Einkäufe zu machen. Deswegen strömen täglich viele Menschen zur Stadt. Ausser den Amos, die zu jeder Tageszeit mit ihren Carretelas, gezogen von einem flinken Maulthier, anlangen, giebt es eine Menge Leute, die ihre Erzeugnisse in der Stadt verkaufen wollen. So sieht man zur Obstzeit Morgens Leute aus Valldemosa, gepackt mit Obstkörben, mit Esselfuhrwerken zur Puerta de Jesus kommen. Auch Wäscherinnen (Lavanderas) aus Esporlas und Fischweiber aus Bañalbufar finden sich ein. Häufig habe ich beobachtet, wie diese braunen Kinder der See mit ihrer Last den Serpentinafenweg von Bañalbufar gegen Palma, die Abkürzungslinie wohl und weislich in Betracht ziehend, erklimmen. Sie sind trotz des ermüdenden Weges zufrieden, und wenn sie den Coll gegen Esporlas zu hinabsteigen, lassen sie häufig weithin ihre Lieder erschallen.

Wir wollen nun kreuz und quer durch die Gassen der Stadt wandern, um das sich dort entwickelnde Leben zu beobachten. In der Regel haben die breiteren Gassen ein Trottoir (Acera), auf dem die Spaziergänger, wie überall in Spanien, immer rechts ausweichen. Die meisten engeren Gassen haben aber kein Trottoir, weshalb man vorüberfahrenden Wagen ausweichen muss. Glücklicherweise fahren die Fuhrwerke sehr langsam, meistens im Schritt, aber trotzdem kommen häufig bei Strassenecken Zusammenstöße vor. Reiter kann man hier, wie im übrigen Spanien, im Trab oder Galopp durch die gepflasterten Gassen dahinjagen sehen. Im Sommer werden die breiteren ungepflasterten Gassen mit Wasser besprengt; gleichwohl findet man sie oft noch recht staubig.

Im Allgemeinen herrscht in den Gassen Palma's wenig Leben; einige Eigenthümlichkeiten seien jedoch hier angeführt: so die Sitte der Leute, die ihnen begegnenden Personen auf der Gasse zu säubern, falls sie sich unbemerkt beschmutzt haben, auch ohne dass sie sich gegenseitig kennen. Bald sieht man ein Maulthier, mit Töpferwaaren beladen, die in einem Netz verschlossen sind, dahinziehen, bald begegnet man Eseln mit Fleisch, Getreide oder Mehl, die ein Halsband mit einer Glocke tragen, damit die Leute, die etwas Derartiges wünschen, durch das Geklingel herbeigerufen werden. Auch giebt es mehrere Wasserwagen, gleichfalls mit Glöcklein, die mit Wasserkrügen (Jarras) des Morgens die Gassen der Stadt durchziehen; ein solcher, mit einem Esel bespannt, fährt täglich im Arrabal herum. Bald wieder ist es ein fischbeladener Carretet, mit einem Pferdchen oder Esel bespannt, der die Strasse belebt. Er holt die Fische gleich bei der Ankunft der Lauts aus der Bahia am Molo ab und bringt sie in die einzelnen Ortschaften. Ein Mann schreit auf den Gassen, einen Orangenkorb schleppend, dessen Goldfrüchte er schon grösstentheils verkaufte, bei der letzten ihm übrig bleibenden: „Son ses derreras“, während ihn ein anderer mit „Pebre y tomatigas“, spanischem Pfeffer und Paradiesäpfeln, an Stimmkraft noch überbietet. „Alla qui l'arria?“ (Eh da, wer verlost es?) ertönt vor einem Riesenmastschwein, das durch die Gassen geschleppt wird, ein Ruf, den man auch häufig in der Pesqueria aus dem Munde dicker, alter Fischweiber hören kann. Da trifft man Männer mit einem kleinen Kessel und Cafetière, die auf den Strassen und in allen Werkstätten Kaffee verkaufen. Andere stehen dagegen in kleinen Holzbuden und bieten einen meist sehr dünnen Kaffee feil. Oft trifft man Cacahuetes- oder Haselnuss- (Avellanas) Verkäufer mit ihren Körben, welche besonders die Knaben erfreuen. Häufig sieht man, wie die Buben Cacahuetes in die Hand nehmen und dem Verkäufer zuschreien: „Gerade, ungerade!“ um zu sehen, ob sie sie gewinnen. Bald hört man wieder einen eleganten Birlocho oder Carretet

eines auf das Land hinausfahrenden Adligen daherrasseln, dem ein alter Amo gerade noch Zeit hat, den ländlichen Ruf: „Deu lo guarde de perill!“ zuzurufen, ehe er verschwindet. Da ist ein gravitätischer Student der Sapiencia, der viel auf die Ehre hält, diesem Collegium angehören, oder eine ganze Reihe von Seminaristen, mit der blauen Beca geschmückt. Hier sitzt auf den steilen Stufen einer Hausthür eine von Kindern umgebene jugendliche Mutter aus dem Volke, die das Lockenhaar eines Mädchens streichelt und es mit dem üblichen Zärtlichkeitsausdruck „Fiyeta mea dolsa“ liebkost. Dort ruft ein Herr einen andern bei seinem Spitznamen; dort schreit ein Schwarm



Esparteros in Palma.

von Weibern ängstlich: „Jesus! Jesus!“, erschreckt durch eine Rauferei. Aber wer ist der alte Herr, den Alle grüssen? Es ist der Capitan General. Der spanischen Sitte gemäß geht er in Civil und trägt nur unter der Weste die rothe gestickte Faja der Generale versteckt. Letztere dient ihm als Legitimation, um freien Eintritt in die Kasernen etc. zu haben. Nur bei festlichen Gelegenheiten trägt er Uniform. Und zu alledem denke man sich als Hintergrund holprige, enge Gassen, beschattet von den vortretenden Aleros. Häufig sieht man dunkle Backöfen, die in mancher Beziehung den arabischen gleichen, blinkende, mit Azulejos gepflasterte und umgebene Läden von Chocolatés, wo die Mola häufig mit der Hand gedreht wird, und wo der ältere Herr in der Nähe der Thür

sitzt, um die Cacaobohnen aus einer Holzschüssel auszulesen. Es ist vielfach Sitte, die Wände der Läden ringsum bis zu einer gewissen Höhe mit Matten zu behängen. Da ist ein malerischer Hostal mit einem so dunklen Stall, dass man oft auch bei Tag mit Licht hineingehen muss; es kehren hier Landleute mit ihren Thieren ein und erfrischen sich mit einem Glopel d'Aigordent und ein paar sternartigen Crespells aus Mehl und Oel, die man neben den weiss und rothen Bolaos (Sucre sponjat) in gläsernen, mit Blechdeckeln versehenen Gefässen aufbewahrt. Bald sieht man die Esparteros, an deren Arbeit man sich nicht satt sehen kann, bald wieder, namentlich im niedern Stadttheil, grosse Magazine, wo Dutzende von Mädchen neben einander sitzen und aus weissem Baumwollentuch Segel nähen. Sie singen dabei, stossen auch manchmal einen Seufzer aus bei dem Gedanken, dass das Segel, das sie nähen, vielleicht den Geliebten nach Habana hinüberführen wird; aber der Gesang lässt sie nicht viel denken, und fort nähen und singen sie ohne Unterlass. Ein solches Lied sei hier angeführt:

Si havian de escriure l'bé
Que vull a mon estimat
Los molins que molen blat
Haurian de fer papé.

Aber auch die Nähmaschine hat schon Eingang in Palma gefunden; bei der Seo sitzen in den Läden viele Wäschenäherinnen. Obenan an lärmender Fröhlichkeit stehen die Schuster, die in Palma ungemein zahlreich, bald in den halbdunklen Läden, bald auf der Gasse selbst thätig sind.

Geht man in der Nähe der Thore, insbesondere unter den schattigen Platanen der Calle de la Marina und bei der Puerta de Jesus spazieren, so sieht man dort in langen Reihen verstaubte Lohnkutschen, Carrils, wie man sie gewöhnlich nennt. Sie fahren gewöhnlich Leute zu den benachbarten Plätzen des Terreno von Genova und namentlich zu den Schänken des Molinar de Levant. Die Carrillés streben darnach, so viel Fahrten als möglich zu machen. Bei der Abfahrt hört man sie schreien: „Ala ya son cinq!“ („Eh da, sind schon fünf!“), um die noch Fehlenden zum Einsteigen zu veranlassen. Geht man bei der Puerta de S^{ta} Catalina gegen den Arrabal zu, so sieht man häufig Weiber aus dem Puig de S^a Pera und S^a Cruz mit S^{ta} Catalinas spazieren gehen und dabei rohen Salat essen. Die S^{ta} Catalinas sind ein fröhliches Volk.

Nach diesem Streifzug durch die Gassen wollen wir uns nun die Lebensweise der Palmesaner anschauen. Die Armen gehen um 10 Uhr, die Reichen um 12 oder 1 Uhr, ja auch noch später schlafen; man steht aber vor 8 bis 10 Uhr nicht auf. Siesta wird im Sommer fast ausnahmslos gehalten. Um 7 Uhr früh werden die Ziegen, deren Milch an schwächliche Leute verkauft wird, durch die Strassen geführt. Für gewöhnlich, und namentlich im Sommer wird wenig Milch getrunken; in der Regel genießt man Chokolade mit dem herrlichen Cuartos-Gebäck, welches in den Morgenstunden ganz frisch aus dem Backofen schmucke Mädchen vom Lande, meistens aus Felanitx reichen. Ein anderes Gebäck sind die Xucladors, stabartige, inwendig sehr poröse Kuchen, durch welche man die Chokolade hineinschlürft, honigsüsse Medrichos und die mit Schmalz gebackenen Ensaimadas und Cocas. Von den letzteren werden namentlich zur Weihnachtszeit sehr grosse gebacken, man nennt sie dann Cocas de Navedad. Um 11 Uhr wird von einigen Herren gefrühstückt und um 7 Uhr zu Mittag gegessen, was man a la francesa nennt; die Meisten halten sich aber an die alte Sitte und essen um 2 Uhr und soupiren spät Abends vor dem Schlafengehen, manchmal sogar erst um 1 Uhr Nachts. Nachmittags und gegen Abend gehen namentlich im Sommer viele in die Cafés, um Gefornnes zu essen oder kühlende Getränke, wie Limonade, Frambois etc., zu trinken. Man bezieht den Schnee hierzu aus den Schneehütten der Sierra; in neuerer Zeit wird aber auch künstliches Eis fabricirt. Das Trinken von Bier aus der Brauerei von Palma, in kleinen Flaschen und sehr moussirend, bürgert sich auch schon ein. Es ist Sitte, in den Kaffeehäusern auch nur oberflächlich bekannte Damen zu tractiren. Wenn man eintritt, grüsst man dieselben einfach, ruft aber dann den Kellner und bezahlt ihm die von den Damen eingenommenen Erfrischungen, welcher dann den Geber nicht verräth, wenn die Damen bezahlen wollen. Palma's

Kaffeehäuser sind meistens klein und sehr einfach; in neuerer Zeit werden auch die Wiener gebogenen Stühle schon verwendet.

Passirt man Abends die Gassen, so ertönt das Abendgebet des Rosario, während von den Glocken das Ave Maria erschallt. An Winterabenden sieht man in den Häusern angezündete Braseros, um die sich die Leute versammeln; sonst sind die Gassen leer. Nur unter der Capa Madrileña gewahrt man stark eingehüllte alte Herren, die zu einer Tertulla alter Bekannter gehen, oder lauschende Novios unter den Ventanas ihrer Novias, sonst Einsamkeit in den Gassen, wo nur dann und wann Katzen in der Dunkelheit huschen, von einer vorüberziehenden Sängerschaar aufgeschuecht.

Wir wollen nun auch einen Einblick in das Innere der Häuser thun. An einem kühlen Wintertag, wo die Sonne glänzend am tiefblauen Himmel steht, folgen wir einem alten Herrn, der, in eine dunkelbraune Capa Madrileña mit Silberagraffe gehüllt, das Gesicht halb von dem aufgeschlagenen Kragen verborgen, mit einer Bufanda bedeckt, einen Besuch abstatten will. Langsam steigt er die Treppe eines Hauses hinauf. Die Stufen, aus Pedra de Santagny, sind mit feinem Seesand bestreut; in den Ecken der Treppenabsätze sind dornige Pflanzen, Moxos genannt, wo die Katzen, die dort zahlreich vorhanden sind, ihre Nothdurft verrichten. Oben angelangt, macht der alte Herr die Bufanda ein wenig von dem glatt rasirten Gesicht frei und klingelt. Eine Magd mit Rebozillo erscheint. Nachdem sie durch ein Guckloch geschaut hat, öffnet sie die Thür. Die Herren sind aber nicht zu Hause; trotzdem ladet die Dienerschaft gastfreundlich ein, auszuruhen: „Vol descansar“ (im Winter sagt man: „Se vol escaufar“, wollen Sie sich erwärmen?), was beides er jedoch abschlägt und darauf grüßend „Espresions“ (viele Grüsse) sagt, worauf der Diensthote beim Zumachen noch „Gracias“ zuruft. Auf der Gasse trifft der aus dem Hause tretende Herr einen Bekannten, den er bis zu seinem Hause begleitet. Dort offerirt er ihm, einzutreten und auszuruhen. Selbstverständlich wird das Alles mit „Gracias“ beantwortet.

Die Landleute begnügen sich zu sagen, wenn sie bei speisenden Leuten vorbeikommen: „Bon profit vous faze“. Visiten werden auf Mallorca immer den Ankommenden abgestattet, eine sehr schöne Einrichtung, wodurch der Neuling erfährt, wer mit ihm zu verkehren wünscht. Die Visitenzeit ist von 11 und vorzüglich von 12 bis 2 Uhr. Der Sonntag dient vorzüglich zu Besuchen. Bei Regenwetter unterlässt man die Visiten, auch wenn sie verabredet waren, ohne sich irgendwie zu entschuldigen; dasselbe geschieht, wenn man auch vorher eine Einladung zum Besuch erhalten hat. Es gilt als selbstverständlich, dass eintretender Regen Alles null und nichtig macht, und der Einladende würde verwundert sein, wenn bei Regenwetter Jemand zum Besuche erscheinen würde. Dies mag wohl zunächst in dem Umstande, dass es nur selten regnet, seine Erklärung finden und sodann in der Sitte, meistens bei Besuchen etc. zu Fuss zu gehen. Damen fahren wohl in der Regel, wenn sie nicht ganz intime Freundinnen besuchen; ebenso auch der Bischof, der regelmäßig nur ausserhalb der Stadt zu Fuss geht. Erwähnenswerth ist noch die Sitte, dass, wenn man einen Ausflug mit einem andern unternahm, der Einladende nach einigen Tagen zu dem Andern geht, um sich zu erkundigen, ob er ausgeruht habe. „Ha descansat“ heisst die Höflichkeitsformel. Auf ähnliche Weise verfährt man, wenn in einer Familie ein Unfall passirt oder auch ein der Familie dienender Arbeiter verunglückt ist u. s. w. Visitenkarten (Tarjetas) werden nur wenig verwendet; erwähnenswerth ist, dass viele höhere Beamte auf solchen Karten statt des Namens nur ihre Charge verzeichnen, wie z. B.: „El Capitan General“, „El Regente de la Audiencia“. Bei Todesfällen, wo alle Fenster geschlossen sind (Manche lassen sie zwar offen, dafür sind aber die Jalousien heruntergelassen) und das Hausthor nur halb offen ist, giebt man häufig in einer Bandeja (Präsentirteller) bei der Treppe die Karten ab oder schreibt seinen Namen an eine Tafel. Brautleute schicken gewöhnlich Bekannten Doppelkarten, wie dies auch anderwärts geschieht, wobei ihnen ihr neues Heim zur „Disposicion“ gestellt wird. Hübsch ist die Sitte, dass, wo in der Familie eine Nonne thätig ist, man nach einer Hochzeit (Boda) Süßigkeiten für alle Nonnen dieses Klosters schickt, ebenso auch allen Verwandten und Bekannten, die nicht der Boda beiwohnten. Ebenso haben alle Diener der beiden Familien einen Refresc. Bei Entbindungen werden ebenfalls der Mutter Besuche gemacht.

Die Lebensweise in Palma ist einfach; überflüssiger Luxus wird vermieden. In den meisten Häusern der Aristokratie werden allerdings viele Silberbestecke und Teller aufbewahrt, und in den Küchen paradieren Kupfergeräthe; diese Gegenstände gehen von den Eltern auf die Kinder über und werden als Erbgut heilig gehalten. In neuester Zeit kommen eiserne und Blechkochgeräthe in Anwendung. Die Dienerschaft isst im Hause gebackenes Brod; für die Herren wird das Brod vom Bäcker gekauft. Tischtücher und Servietten sind meistens von inländischem Gewebe. Sehr elegant pflegen die Handtücher zu sein; dieselben sind mit verschiedenartig geknoteten Fransen versehen und manche recht teuer. Idrias aus Thon, gefirnisst, meistens grün, manchmal aber auch aus Kupfer, mit einem Ribell zum Händewaschen, sind noch in vielen Speisezimmern zu sehen; letztere Sitte kommt aber allmählich ab. Fest hält man dagegen noch am Arruxador zum Fliegenverjagen; derselbe hat einen mit buntem Papier bezogenen Rohrgriff und bunte Papierstreifen; ein Diener fächelt ihn während des Essens, wenn in den Sommertagen die Fliegen zu lästig sind. Bei ganz Armen sind blecherne Oellampen üblich, während bei den Reicheren kleine messingene Llumetas beim Schlafengehen, sowie Oel- und Petroleumlampen in Anwendung kommen. Stearinkerzen an Stelle der Wachskerzen sind auch allgemein üblich. Porzellan und Steingut, ganz weiss oder mit blauen oder andersfarbigen Zeichnungen geschmückt, ist in jedem Haushalt zu finden; das gewöhnliche ist aus Valencia, das bessere aus Sevilla, Frankreich oder England. Ausländische Glaswaaren, meistens französische, und deutsche Blechschüsseln (Bandejas) vervollständigend das Service. Eiserner, englische Messer und Gabeln mit hölzernem oder knöchernem Griff und silberne Löffel sind selbst bei Wohlhabenden in Gebrauch; nur bei den Reicheren pflegt Alles aus Silber zu sein. Die Dienerschaft isst meistens mit hölzernen Löffeln. Alles dieses wird gewöhnlich in einem mit einer Holzgitterthür verschlossenen Speis aufbewahrt, der jedoch manchmal nur in einer Art Wandalmar besteht.

Klassenunterschiede kennt man in Palma nicht, alle Stände leben in brüderlicher Eintracht. So sind auch die adligen Herren sehr beliebt und leutselig. Sie verkehren jovial mit den Niedrigsten, setzen sich zu denselben und geben ihnen die Hand. Hierauf mag auch das tiefe, richtig aufgefasste religiöse Princip der christlichen Gleichheit grossen Einfluss haben. Sie leben meistens für sich und ihre Familie. Einladungen zu Dinern, Bällen, Landparthien kennt man bei ihnen fast gar nicht; erstere finden nur bei Gelegenheit von Geburten und Vermählungen statt, letztere sind blos auf den engeren Familienkreis beschränkt; Bälle giebt es nur wenige im Fasching. Alle haben ihren eigentlichen Wohnsitz in der Stadt; nichtsdestoweniger leben viele Adelsfamilien einen grossen Theil des Jahres ununterbrochen auf dem Lande. Ihr Landaufenthalt richtet sich nach der Lage ihrer Besitzungen; Manche beziehen sie im Winter, Andere im Sommer, die Meisten im Herbst. So besichtigen sie ihre Güter der Reihe nach und können somit die Arbeiten überwachen. Die Faschingszeit bringen sie fast immer in der Stadt zu, ebenso den Hochsommer wegen der Seebäder, namentlich Familien mit Kindern. Villen im eigentlichen Sinne haben die Adligen nicht, dafür aber schlichte und dennoch bequeme Wohnhäuser. Die kleinen Villen in der Nähe der Stadt gehören meist Handelsleuten und Beamten. Trotz der vortrefflichen Maafregel, dass man für den Adelstitel in Spanien eine hohe Summe an die Regierung zu zahlen hat, sind alle Adelsfamilien bemittelt, wiewohl manche leider verschuldet sind, was meist daher rührt, dass sie lieber ihre Schulden vergrösserten, um nur nicht ihre liebgewordenen Güter verkaufen zu müssen. Sie betrachten es als eine Schande, sich eines derselben zu entäussern. Viele haben einen Hauskaplan, der gewöhnlich im Entresuelo wohnt und die Messe im Hause liest. Meistens sind es einfache Geistliche, Curas de Misa y Olla, wie man sie in Spanien zu nennen pflegt, die sich selten mit der Erziehung der Kinder befassen. Sie speisen mit den Herren und führen Abends die Unterhaltung. Vor der Mahlzeit sagen sie das Vaterunser und das Benedicite, was überhaupt in den aristokratischen Familien, sowie bei den Leuten des Volkes, wenn auch kein Geistlicher vorhanden, üblich ist.

Das gesellschaftliche Leben zeigt in Palma nicht viel Abwechslung. Man trifft sich im Theater, auch bilden in den Abendstunden die Casinos, deren es in Palma mehrere giebt, einen Versammlungspunkt. Ehemals befand sich ein Adelscasino in dem damals dem Marquez de la Ro-

mana gehörigen Hause Burgues, das aber bei dem ruhigen Sinne der Palmesaner Adelligen keinen langen Bestand hatte. Jetzt steht das Casino für die Handelsleute und überhaupt die mittleren Klassen, Casino Palmesano genannt, obenan. Dasselbe befindet sich in einem grossen Gebäude auf der rechten Seite der Calle del Conquistador. Zu erwähnen ist noch die am Ende des Borne gelegene Botega einer Gesellschaft von 40 Bekannten, die dort, wie in einem Kaffeehause, meistens aber nur zu gegenseitiger Aussprache zusammenkommen und sich etwaige Erfrischungen von einem Burschen aus einem nahen Kaffeehause holen lassen. Manchmal veranstalten einige Bekannte Soiréen mit Gesang, wodurch Mancher mit der italienischen Sprache bekannt wird; sonst sind Sprachkenntnisse wenig verbreitet; französisch kennt man noch am meisten, englisch sehr wenig und deutsch fast gar nicht. Zuweilen werden von einigen hervorragenden Dichtern literarische Abendunterhaltungen veranstaltet, wo Gedichte mallorquinischer Autoren vorgelesen werden. Das Kunstleben ist wenig entwickelt. Es gibt wohl viele junge Maler, aber ausschliesslich die bekannteren erhalten Aufträge. Der Bildhauer giebt es wenige. Die Gesellschaft Fomento de la Pintura will durch eine permanente Ausstellung in einem Laden am Borne und andere Mittel den Kunstsinn bei der Bevölkerung etwas wecken.

Der Kirchenbesuch ist ein sehr reger. Täglich wandern grosse Mengen von Leuten beiderlei Geschlechts und verschiedenen Alters in die Kirchen. Bei den Weihwasserbecken stehen an der Wand die verschiedenen Sammelbüchsen für die Armen der Pfarre, die Seelen des Fegefeuers, die Erhaltung der Kirche, die Missionen etc., in welche, wenn man das Weihwasser nimmt, ganz nach Belieben etwas hineingelegt wird. Geht man in Gemeinschaft mit Jemandem, so wird ihm das Weihwasser angeboten. Man sieht Damen auf meist schwarzen Cadiretas, die sie selbst oder ihre

Dienstboten mitbringen, sitzen und grosse, lange Rosenkränze beten. Der Gebrauch von Messbüchern besteht, wie überhaupt in Spanien, fast gar nicht, weil es in den Kirchen meist dunkel ist; diejenigen, die es thun, bringen Cerillos (Wachskerzchen) mit. Bisweilen sieht man ältere Herren stundenlang am Boden knien. Für diese Devoten giebt es in Palma einen witzigen Ausdruck, man sagt, dass sie „pisan aygo beneita“. Beim Knien legen sich Viele ein Sackcutt auf den Fussboden. Viele Herren schlagen, wenn sie auf Wandbänken sitzen, die Füsse über einander, was nicht etwa als Mangel an Andacht angesehen wird. Eine eigenthümliche Sitte ist, dass sich die Leute nach der Bekreuzigung die beiden Hände küssen, gleichsam als wollten sie bildlich das Kreuz



Eine Magd in Palma.

küssen. Nach der Messe verneigt man sich gegen seinen Nachbar und wünscht ihm „bon dia tenga“. Im Winter sind die Steinfliesen der Kirchen mit Matten belegt, denn Bänke kennt man in den dortigen Kirchen nicht. Alle Christusstandbilder tragen Röckchen von verschiedenen Farben, manche ganz kostbare, je nach der Jahreszeit; bei ganz besonderen Feierlichkeiten sind sie oft mit Edelsteinen geschmückt. Dasselbe ist bei Madonnenstatuen der Fall; die Kleidungsstücke hierzu rühren von frommen Schenkungen her. Auch die arabische Sitte mag erwähnt werden, auf geweihte Plätze Steine zu legen; in Palma geschieht dies beim Stein der Beata hinter S^a Nicolás, der meist mit Steinchen förmlich überdeckt ist. Jedenfalls sehr hübsch ist der Gebrauch, nach der Beichte die Eltern und Vorgesetzten für die begangenen Fehler um Entschuldigung zu bitten.

Ueberhaupt ist unter den charakteristischen Zügen der Bevölkerung Palma's das religiöse Gefühl einer der hervorstechendsten. Das zeigt sich namentlich bei der grossen Verehrung für den wunderthätigen S^a Cristo de la Sanch. Fast zu allen Tageszeiten wandern Leute dorthin. Der Zutrang an Sonn- und Feiertagen ist besonders in den Nachmittagsstunden gross. Abgesehen von diesen täglichen Wallfahrten zu S^a Cristo de la Sanch vergeht kaum eine Woche, ohne dass eine oder mehrere Personen, die entweder von einem schweren Leiden wunderbar errettet wurden oder andere Gnaden erhalten haben, barfuss zur Sanch kommen. Sie schreiten durch das Hauptthor, legen knieend den Weg durch die ganze Kirche und die Kapelle de la Sanch zurück und ersteigen auf gleiche Weise die Treppe, die zum Camarino führt, wo der Christus steht, an dessen Fusse sie ihre Gelübde erfüllen. Einige Andächtige lassen auch wohl ein Tedeum singen, deren gewöhnlich über 100 jährlich gesungen werden. Sehr häufig geschieht es auch, dass die Schiffsmannschaft, welche der Gefahr eines Schiffbruches ausgesetzt war, vom Hafen-Molo oder von ihren Schiffen selbst processionsmäsig zur Sanch ziehen, um dem S^a Cristo und der Virgen del Carmen zu danken und ihr ein Segel des Schiffes anzubieten, welches von einem Theil der Mannschaft auf dem Rücken dorthin getragen wird, was man „Fer un peregrí“ (eine Pilgerschaft machen) nennt. Das Segel kaufen sie dann wieder zurück, und der Betrag fliesst nun in die Armenkasse. Bei grosser Dürre werden in Palma von der Bevölkerung öffentliche Gebete in der Kathedrale und in den anderen Kirchen verrichtet, wobei in processionsmäsigem Zuge die Statue des S^a Cristo de la Sanch zur Kathedrale gebracht wird, die dann auf dem Hochaltar während der ganzen Zeit der Rogativas ausgesetzt bleibt. Das Domkapitel und der Clerus der Pfarreien holen in feierlichem Zuge den S^a Cristo ab und bringen ihn nach Beendigung der Rogativas wieder in die Kirche zurück. Sie werden von einer grossen Menschenmenge begleitet, wenn grosse Trockenheit herrscht, namentlich von Bauern, die brennende Kerzen tragen. Auch Weiber nehmen daran theil. Das Hauptfest de la Sanch findet am ersten Sonntag des Monats Juli statt. Die Feierlichkeiten währen drei Tage; während dieser Zeit sind die Kirche und der Hof vor dem Hauptportal nicht gross genug, um alle Menschen aufzunehmen. Den auswärtigen Brüdern der Bruderschaft de la Sanch wird in einem Saale des Spitalgebüdes ein Frühstück mit Chocolate und Backwerk unentgeltlich gereicht. Der Hochaltar und die Kapelle de la Sanch strotzen an diesen Tagen von Ornamenten und Lichtern. Nach dem Feste der Sanch kommt die Novena und das Fest der Virgen del Carmen, das aber nicht so pomphaft, wie das de la Sanch, gefeiert wird. Eine der Hauptkirchenfeierlichkeiten de la Sanch ist ferner die Procession des Chardonnerstages (Jueves santo), von der schon im allgemeinen Theil, gelegentlich der Besprechung der religiösen Feste, die Rede war.

Das Fronleichnamfest wird in Palma besonders festlich begangen, gemäss dem spanischen Spruche: „Hay tres jueves en el año que atraen la admiracion, Jueves Santo, Corpus Christi y el dia de la Ascencion“. Die Fenster werden freiwillig mit rothen, gelben, grünen und blauen Damastfabnen geschmückt und von den schönsten Damen besetzt, und auf der Gasse sieht man ein wirres Durcheinander. Die Procession verlässt die Seo; voran gehen die Tambours des Ayuntamiento, dann kommen die Standbilder der einzelnen Körperschaften, denen Knaben Gestelle als Stützen vorantragen; hierauf die Seminaristen, die Blanquets mit den zarten Engelsköpfchen und die Beneficiados jeder Pfarre mit eleganten Vortragskreuzen; dann der Pendon der Domkirche aus Wachsbäumen, welche als Reliquie aufbewahrt werden. Derselbe ist so schwer, dass drei Kirchendiener ihn abwechselnd tragen müssen. Endlich kommt die Monstranz; helles Festgeläute verkündet es

der andächtigen Menge. Derselben folgen unter einem reichgestickten Baldachin der Clerus, die Gemeinde und der Gouverneur. Eine Abtheilung Cavallerie bildet den Schluss der Procession, welche die Stadt durchzieht und erst spät zur Domkirche unter Glockengeläut zurückkehrt. Beim Vorüberziehen an einer Consuls- oder Amtsflagge wird letztere auf der Strasse ausgebreitet, damit der Sanctissimus darüber schreite, ein Zeichen der Verehrung der irdischen Macht gegenüber der göttlichen.

Wir wollen nun die Promenaden Palma's in Augenschein nehmen. Einer der beliebtesten Spaziergänge ist jener auf der Muralla, wo sich die feinere Welt an Winternachmittagen einzufinden pflegt. Es ist ein Hochgenuss, von der Muralla aus auf die breite Bahía mit den Ufern von Terreno und die ankommenden Schiffe hinauszublicken, oder den lärmenden, von der Lohe rothfüßig gewordenen Calatravins zuzuschauen, die, meist schlanke Burschen, unter Witz und Scherz Felle im Meere bei der Puerta de la Calatrava waschen oder am Fusse der Muralla Wolle trocknen. Die Gerber heissen in Palma Calatravins, weil sie den so benannten Stadttheil bewohnen; in ähnlicher Weise wird ein Bewohner des Puig Seemann genannt, weil der Puig de S^a Pere viele Häuser mit Seeleuten aufzuweisen hat. Da sieht man Omnibusse und Galeritas gravitatisch umherfahren, hier einen flinken Viererzug, der sich mit seinen Glöckchen schon von Weitem ankündigt, dort eine Menge von Carretets, welche um die Wette fahren, ein beliebtes Vergnügen an Sonntagsnachmittagen. Viele schauen auch an Sonntagen von der Muralla oberhalb der Puerta Pintada der Ankunft der Züge und den zur Stadt kommenden Leuten zu, worunter häufig frohe Schaaren, die von Pont d'Inca, wo sie billigen Wein trinken, zurückkehren. Hier sieht man auch, wie auf der ganzen Ostseite der Stadt die Seilarbeiter in den Wallgräben emsig beschäftigt sind, während auf der Nordseite der Muralla, namentlich bei der Puerta de Jesus, einige Kühe und Kälber friedlich weiden. Manchmal wird der Spaziergänger auf der Muralla auch auf einen Zug gezähmter, ponceau-roth angestrichener Tauben aufmerksam. Es herrscht überhaupt in Palma eine grosse Liebhaberei für Tauben; viele Palmesaner besitzen grosse Taubenhäuser, in welchen die mannigfaltigsten Arten gezogen werden; diese Taubenhäuser befinden sich meistens in dem Dezvan, einem aus Stäben gefertigten Käfig auf dem Dache, aus welchem der Besitzer die Tauben täglich auf einige Zeit ausfliegen lässt. Pfeifen oder eine Flage dienen den Tauben als Zeichen, wieder zum Taubenhause zurückzukehren, wo sie Futter erhalten. Eine von ihnen trägt am Fusse eine Schelle, damit die andern sich nicht verfliegen.

Im Sommer fahren am Sonntag Abends am Paseo des Borne die Wagen im Schritt umher; die in Mantillas gehüllten Damen sitzen meist in Omnibussen oder Galeritas, manchmal aber auch in mit Maulthierern oder Pferden bespannten Kaleschen. Einige Maulthiere fallen durch ihre graziösen Formen auf. Früher trugen sie meist einen Theil des Schweifes geschoren, damit sie von den zum Feldbau bestimmten unterschieden werden konnten; jetzt nimmt diese Sitte immer mehr und mehr ab. Bei solchen Fahrten verweilt man bisweilen eine kurze Zeit auf der Promenade und hört den Musikanten zu, für welche links eine hölzerne Estrade aufgebaut ist. Wiewohl länger und unstreitig schöner als der Borne, wenn auch minder sorgfältig erhalten, ist die Rambla kein Spaziergang für die Aristokratie, sondern dieselbe wird Abends meist nur von den niederen Klassen benutzt. Die Bevorzugung des Borne mag wohl in der angenehmen Seeluft liegen, namentlich seit der Abtragung der Puerta del Muelle. An Sommerabenden fährt man auch gern am Molo spazieren. An den Seiten der kleinen Holzbudn stehen Stühle zum Ausruhen für die Spaziergänger.

Die Damen fahren im Winter in ihren Cochos zu einem Thore hinaus und kehren durch das andere wieder heim. Häufig ist das Ziel der Ausfahrt eine benachbarte Besizung. Ganze Familien sitzen bisweilen in ihren Cochos, vorn in dem Pescante der Kutscher und der Diener, meist mit lackirter Kappe, wie es in Preussen Gebrauch ist, und einer Livrée mit Mantelkragen, im Winter häufig mit mehreren Kragen, während im Sommer meist bläuliche Llista-Kleider gebraucht werden. Unter den Kutschern giebt es viele alte Leute, welche die Thiere sorgsam pflegen. Sie fangen jung als Mozos an und dienen als Kutscher bei derselben Herrschaft weiter.

Verlassen wir nun die innere Stadt und gehen am Molo entlang. Hier herrscht immer ein reges Leben; schon in den ersten Morgenstunden sind die aus der Bahía gekommenen fisch-

beladenen Llauts und die Bauern mit ihren Erzeugnissen zu sehen, theils mit Johannisbrod, theils mit Wein beladen. Noch Andere fahren eingetroffene Waaren in die Stadt, und ein Carabinero sticht zur Prüfung des Inhalts in die Ladung. Hier liegen ganze Haufen spartumbüllter Oelkrüge oder umflochtener Flaschen mit Anisette oder Brantwein, dort werden Kistchen mit trockenen Feigen neben dem Staub von Getreide oder Steinkohlen abgeladen. Dabei schreiten die Carabineros mit ihren wettergebräunten Gesichtern gravitatisch auf und ab, und Lasträger und Fuhrleute, bekleidet mit blauer kurzer Blouse, warten geduldig auf Arbeit. Die Mittagszeit wird durch ein Glöckchen, welches an einem Holzpflock neben dem Kapellchen von S^{ta} Barbara hängt, verkündigt. Sofort wird nun die Thätigkeit unterbrochen; die Lasträger legen sich im Schatten nieder und halten nach einem Imbiss Siesta, bis sie das Glöckchen wieder zur Arbeit ruft. Während dieser Ruhepause kann man auf den Escampavias oder manchem Llaut das echte mallorquinische Matrosenleben beobachten, wie man brüderlich im Kreise auf dem Verdeck um eine grosse Sopas- oder Reischüssel sitzt und aus derselben isst; wie gut und glücklich sind doch diese Kinder der Sonne und der Flut! Die Ankunft eines Dampfers bringt selbstverständlich immer reges Leben am Molo hervor, und schon lange vorher kann man Lohnwagen und manchmal auch einen Cocho, der seinen Herrn erwartet, sehen. Am rührendsten ist aber die Heimkehr der Segelschiffer aus Amerika, die oftmals jahrelang drüben bleiben; dann kommen die Angehörigen zur Consigna, um sie zu erwarten. Welch ein Unterschied gegen den Moment, da sie ihnen von den letzten Klippen des Molo mit dem Sacktuch das Lebewohl zur fernen Reise zuwinkten!

Das Baden ist im Sommer eines der Hauptvergnügen. Es giebt im Ganzen in Palma vier Badeanstalten: eine für Seebäder bei der Portella, eine zweite ausserhalb der Puerta del Muelle für Meer- und künstliche Bäder (Baños artificiales) und zwei für Süsswasserbäder. Alle diese Anstalten sind nur im Sommer geöffnet. Die Badeanstalt für Seebäder ist ein bevorzugter Vergnügungsplatz. Man badet darin zu allen Tageszeiten, je nach der Bequemlichkeit der Einzelnen und der Möglichkeit, eine leere Baderzelle zu bekommen, deren Zahl nicht genügend gross ist. Hauptbadezeit ist die Zeit von 10 Uhr Vormittags bis 2 Uhr Nachmittags und von 6—8 Uhr Abends. In der Frühe baden die Seminaristen und dann die feineren Damen, die in ihren Cochos ankommen. Diese Anstalt wird jedes Frühjahr neu gebaut und im Herbst wieder abgetragen. Die dort mit Gewalt sich aufhürmenden Wellen nöthigen zu dieser Vorsichtsmaßregel. Sie besteht aus einer Reihe von Badecajüten mit dem dazu gehörigen, ringsum durch Bretter verschlossenen Baderaum, welcher gegen aussen nur mit Matten verhängt ist, so dass man nach Belieben auch weiter schwimmen kann. Wirklich erquickend ist die darin herrschende Kühle bei der frischen Brise, welche zur Mittagszeit hineinstreicht. Für sieben solcher Bäder zahlt man 6 Pesetas. Auch giebt es einen Badeplatz, wo Frauen oder auch mehrere Familien zusammen baden können, und drei andere geschlossene Baderäume, wo sich Männer gemeinsam baden. Die Frauen zahlen für jedes Bad $\frac{3}{4}$ Real, die Männer $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ Real, je nach der Klasse des Baderraumes. Man schätzt den jährlichen Besuch der Badeanstalten auf 5—6000 Personen. Am Ausgang der Puerta del Muelle ist in einer Art Esplanade auf der linken Seite des Haupt-Molo, dicht am Meeresufer, die andere Badeanstalt, welche gleichfalls aus Holz, aber stabil gebaut ist. Es giebt darin 15 steinerne Badewannen in besonderen Zellen. Man nimmt Schwefel-Bäder, gleichzeitig aber auch Meerbäder, wozu das Wasser durch Röhren mittelst einer Pumpe herbeigeschafft und dann entsprechend erwärmt wird. Diese Anstalt wird jährlich von 400—500 Personen benutzt. Die beiden Süsswasserbäder sind fast das ganze Jahr offen, wenigstens vom Beginne des Frühjahrs bis zum Anfange des Winters. Die Badewannen sind von Marmor. In vielen Privathäusern Palma's giebt es auch schon Badeeinrichtungen zum Hausgebrauch.

Da wir einmal beim Wasser und Baden sind, so wollen wir auch der Wäscherinnen gedenken, die am Troge so manchen Scherz machen und jeden Stadtklatsch ausführlich erörtern. Vieles wird für Palma auf dem Lande, namentlich in Esporlas, gewaschen; es giebt auch ausserhalb der Stadt öffentliche Lavaderos für Arme. Die Reichen lassen das Waschen im Hause besorgen. Für unvermögende Familien, die den öffentlichen Lavadero nicht benutzen wollen, giebt es 15 Privat-Lavaderos mit zusammen 165 Bancas.

Zum Schlusse sind noch die Marktplätze Palma's in Augenschein zu nehmen. Diese bieten für den Fremden manches Interesse, wiewohl nicht in dem Maafse, wie einige auf dem spanischen Festlande. Täglich wird auf der Plaza de Abastos Gemüsemarkt abgehalten, wobei die Leute in



Jahrmarkt auf der Rambla.

kleinen Baracken ihre Waaren feilhalten. Grünzeugwaaren sind auf der Plaza de Aterazanas für den unteren Stadttheil erhältlich. Auf der Plaza del Mercado findet am Samstag der eigentliche Markt statt, wo Thonwaaren, Teller, Jarras verschiedener Gestalt und andere Krüge, Lehnstühle aus Manacor von weissem Holz mit Leinwand, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch, sowie auch viel Lavendel verkauft werden. Die Landleute tragen hierbei ihre altherkömmliche Tracht. Ein Seiten-

stück zu diesem ist der kleine Markt von Töpfen, Krügen u. s. w., der auf der Rambla, gleichfalls am Samstag, abgehalten wird. Auf dem Platze von S^{ta} Eulalia werden Vögel feilgeboten; namentlich Kanarienvögel und andere Kernbeisser werden in Bauern zu Markte gebracht. Für Sperlinge zeigt man auf Mallorca grosse Vorliebe. Tauben verschiedener Arten werden gleichfalls zu Markte gebracht. Im Winter und im Frühjahr sind ausserdem auf dem Platze junge Dattelpalmen, meistens im Topf, und junge Orangenbäume zu sehen. Von letzteren trifft man auch viele auf dem Mercado-Platz; auch werden sie häufig auf den Gassen zum Verkauf herumgetragen. Ausser diesen regelmässigen Märkten und der Pescaderia am Anfang des Muelle, die weder gross und schön, noch luftig und meistens auch nicht sehr reichlich besetzt ist, da viele Fische von den ankommenden Lauts direct verkauft werden, giebt es mehrere Jahrmärkte in Palma. Die beiden bedeutendsten sind die Ferias de Ramos und de S^{ta} Tomás. Erstere findet auf der Rambla am Palmsonntag statt und beginnt schon am Vorabend; seit neuerer Zeit ist bei derselben auch ein Radspiel eingeführt. Man hält bei diesem Jahrmarkt allerhand Sachen in hölzernen Buden feil. Am Tage der drei Könige wird auch ein grosser Spielsachenmarkt auf der Rambla abgehalten. Die Feria de S^{ta} Tomás findet am 21. December, und namentlich am Vorabend, an zwei Stellen statt, d. h. auf dem die Enramadas genannten Platze bei der Puerta de S^{ta} Antonio für die als Weihnachtsspeisen beliebten Thiere, Truthühner, Hühner und Spanferkel, und innerhalb der Stadt auf der Plaza Mayor für Obst, Aepfel, Penjois (aufgespannte Trauben), Turrón und andere Bäckereien, sowie Kinderspielzeug. Auf den Enramadas wird am St.-Antoniusstag ein grosser Schweine- und ein Lämmermarkt am Ende der Charwoche abgehalten. Die Menge der hierbei verkauften Lämmer ist sehr gross, denn Jeder, wenn auch noch so arm, will zu Ostern seinen Lammbraten essen.

Die Umgebung der Stadt Palma.

Palma hat keine eigentlich abgeschlossene Umgebung. Die Stadt ist das Herz der Insel, zu welchem alle acht Hauptfahrwege führen, gleichsam die Hauptader des Verkehrslebens. Durch die Umwallung laufen alle Strassen radial aus, die theilweise mit bestaubten Bäumen bepflanzt sind, aber alle in eine ausserhalb des Wallgrabens die Stadt umgebende Fahrstrasse münden. Die Vegetation in der Umgebung von Palma ist sehr verschieden. Im Norden ist die Huerta, grünend von Bohnen- und Gemüsepflanzungen, im Frühjahr strotzend von Mandelbaumblüthen. Auf beiden Seiten der Stadt, und zwar in unmittelbarer Nähe des Meeresufers, befinden sich die beiden Molinars: de Levant und de Ponent. Im Osten befindet sich ein sandiges, mergeliges Ufer mit Dünen, sumpfigen Ufern, Kiefernhaien und weit ausgedehnten Feigenbaumpflanzungen, welche schliesslich in den Mergelplateaus von Llummayor und Algaida enden. Im Westen dagegen ziehen sich Kalksteinhügel hin, mit Mandel- und Johannisbrodbäumen bewachsen, am Ufer kahl und felsig, die vielfach verzweigten Ausläufer der kieferbewachsenen Sierra de la Burguesa.

Wir wollen zunächst unsere Schritte westwärts lenken und nach dem Arrabal de S^{ta} Catalina, der an 6000 Einwohner zählenden Vorstadt, wandern. Das Erste, was wir treffen, wenn wir am Fusse der Muralla vom Muelle aus weitergehen, ist die Riera, welche, auf dem Puig de Galatzó entspringend und das Thal von Puigpuñent durchziehend, sich hier nach einem Lauf von nahezu 21 km ins Meer ergiesst. Wir überschreiten das meist trockene Bett derselben, welches auf beiden Seiten von den Festungswällen begrenzt wird, auf einer hölzernen Doppelbrücke, deren eine Seite für die ankommenden, deren andere für die abfahrenden Fuhrwerke bestimmt ist, und gelangen auf die die Stadt umschliessende Fahrstrasse. Hier mündet auch die von der Puerta von S^{ta} Catalina kommende Strasse, von der aus man einen schönen Ausblick auf den Arrabal mit der Sierra de la Burguesa als Hintergrund, sowie auf die Falaisn am Ufer mit den schon vorher erwähnten Mühlen des Molinar de Ponent und Bellver in der Ferne hat. Diese beiden Fahrwege vereinigen sich dann zu einer breiten, langen Strasse, der Hauptgasse des Arrabal de S^{ta} Catalina, die gleichzeitig den Anfang der Chaussee nach Andraitx bildet. Von hier aus kann man den ganzen Arrabal überschauen.

In der Mitte der Hauptstrasse ist die Kirche von S^a Magin. Der Sage nach war sie ursprünglich der Nuestra Señora de los Huerfanos geweiht, weil mit derselben ein Versorgungshaus für arme Kinder verbunden war. Ihrem Bau im Spitzbogenstyl zufolge muss sie im 15. Jahrhundert erbaut sein. Jährlich wird am 19. August das Fest von S^a Magin mit grossem Pomp gefeiert, an welches sich ein Volksfest anschliesst, wobei Tanz und Wettrennen aller Art abgehalten werden. Die Kirche ist neu und wurde an Stelle der alten, in Kreuzesform erbauten im Jahre 1867 eingeweiht. Am Hochaltar ist ein Holzbild vom S^a Magin, dessen Hintergrund Begebenheiten seines Eremitenlebens darstellt. Es giebt in der Kirche noch einen S^a Magin auf Holz, eine recht interessante Darstellung, von der man ein Lithographiebild in Valencia angefertigt hat.

Neben dieser Hauptstrasse hat der Arrabal vier Längsgassen, die allerdings, namentlich im oberen Theil, noch ungeebnet sind; es ist aber erstaunlich, wie stark der Arrabal in den letzten Jahren gewachsen ist, was nicht nur der Vermehrung der einheimischen Bevölkerung, sondern auch dem Umstande zuzuschreiben ist, dass viele Leute aus Palma dorthin ziehen, weil die Wohnungen wohlfeiler und gesünder gelegen sind, endlich auch die Lebensweise billiger ist, da kein Thorzoll erhoben wird. Der Arrabal ist reinlicher geworden, während er früher nicht in gutem Rufe stand; man erzählt, dass es bis vor wenigen Jahrzehnten keinen einzigen Abort dort gab und alle Excremente zum Fenster hinausgeworfen wurden. Die nach dem oberen Theil führende Strasse, welche mit einer



Molinar de Ponent.

Doppelreihe von neun Mühlen abschliesst, ist gleichsam der Borne der S^{ta} Catalineros, wo man am späten Nachmittag viele Spaziergänger sehen kann. Gegen das Meer zu zieht sich der malerische Molinar de Ponent. Von den Falaisen hat man einen hübschen Blick auf den Hafen und auf die sumpfige Mündung der Riera. Hinter den Mühlen ist ein grosser Platz, wo die Fischer ihre Netze trocken. Hier stehen niedrige, einstöckige Gebäude mit vielen Thüren, die im Sommer wegen der lästigen Fliegen mit Gaze behangen werden müssen. Schön ist der Hintergrund mit den Hügellehnen von Son Armadans, Son Duret und der Taulera.

Am Ende des Arrabal de S^{ta} Catalina fliesst der Torrent de S^{ta} Catalina de S^o Magí, den die Fahrstrasse überschreitet und in dessen Nähe eine andere zu den Hügellehnen hinaufführt. Nach den festen Erdfalaisen hinter S^{ta} Catalina, deren dunkle Ockerfarbe von dem Grün der Felder und Mandelbaumpflanzungen grell absticht, folgt eine kleine Palaise und Einbuchtung, dann der Hügel von Bellver, vom Castillo überragt, um den die Sierra de la Burguesa einen Kranz bildet. Am Fusse des Hügels reihen sich stufenartig die Häuser von Terreno an einander, meistens kleine Landhäuser, für Familien aus Palma oder zum Vermietten eingerichtet und jedes mit einem Gärtchen versehen. Die ganze Ortschaft, die, vom Meere aus gesehen, mit ihren weissen, gelblich und blau angestrichenen Häusern wie ein Städtchen aussieht, wird ihrer ganzen Länge nach von der Fahrstrasse nach Andraitx durchzogen. In den letzten Jahrzehnten wurden auch stattlichere Gebäude hier erbaut. Ein besonders frischer Zug herrscht in Terreno, namentlich im Sommer, wenn die Brise weht; daraus erklärt sich neben der herrlichen Aussicht, die man von jenem Abhang auf Palma und die ganze Bucht geniesst, die Vorliebe der Palmesaner für diesen Theil der Umgebung. Terreno hat aber auch seine Schattenseiten: viel Staub im Sommer, Wassermangel und eine dürre, steinige Umgebung. Zur Einpflanzung eines Baumes muss man gleichsam einen Brunnen graben. Durch Errichtung eines Casinos ist dem geselligen Leben Eingang verschafft worden. Auch strömen zur Sommerszeit, namentlich am Sonntag, mit den Carrils ganze Mengen aus der Stadt dorthin, so dass sich fröhliches Leben dort entwickelt. Die einfache Kirche, mit Rose, hat einen Giebeleingang mit Kreuz. Im Innern hat sie ein Tonnengewölbe und Zwickelkappen an den Seiten und ausser der Hochaltar- noch vier Seitenkapellen.

In gerader Linie unterhalb der Kirche liegt nahe am Meeresufer das alte Lazareth, nun gänzlich verlassen, von baufälligen Marés-Mauern umgeben.

Das stattlichste und am schönsten gelegene Haus des Terreno ist das alte, grosse, Rubert gehöbige Possessionshaus. Es liegt fast am Ende der Häusergruppe und nimmt mit dem Garten die ganze Spitze eines ins Meer hinausragenden Vorsprungs ein. Man glaubt sich in einem türkischen Wohnsitz zu befinden. Vor dem Hause ist ein Gewölbe, welches als Eingang dient; durch dasselbe tritt man in einen geschlossenen Hof, von dem zwei Thüren zum unsichtbaren Innern leiten. Das Haus ist quadratisch, mit Thürmchenaufsatz in der Mitte und von einfachem Aeusseren. Im Garten sind terrassenmäßig Gemüsebeete angelegt. Ein Gitter, dem Haupteingang des Hauses gegenüber, leitet zu einer achteckigen Terrasse mit Bänken, von wo aus man herrlichste Aussichten auf Palma und die Bahia geniesst. Eine kleine Brücke führt zu einem thurmartigen, auf einen Felsblock gebauten Altan; in dem unteren Theile des Gartens liegt unter Epheuranken verborgene eine künstliche Grotte, während man oben zu einer Plattform gelangt, von der man die ganze Umgebung überblicken kann.

Porto Pi, eine tiefe Einbuchtung in dem steinigen, theilweise röthlich gefärbten Boden, wird von zwei Thürmen beherrscht, nördlich von der Torre de Peraires, südlich von der Torre del Señal, zwischen welche im Mittelalter eine Kette gespannt wurde, damit die Einfahrt in den Hafen unmöglich werde. Die Torre de Peraires, ein viereckiger Thurm mit Zinnen, ist dem Augenschein nach sehr alten Ursprunges. Die Zeit ihrer Erbauung kann nicht genau festgestellt werden, doch geschah sie muthmaßlich um das Jahr 1244 herum. Dieser Thurm diente als Wohnung den Wächtern und anderen Beamten des Porto Pi. Die oben erwähnte Sperrkette wird laut königlichem Privilegium vom 8. Oktober 1380 auf Kosten des Real Patrimonio erhalten. In Folge der höheren Bedeutung des Hafens von Palma wurde der Hafen von Porto Pi nicht weiter gepflegt, die Regierung bestimmte aber, dass er als Nationaldenkmal erhalten bleiben solle.

Die Torre de Porto Pi oder del Señal, wie sie gewöhnlich genannt wird, ein viereckiger Bau, stand vielleicht schon zur Zeit der Mauren. Anfänglich muss sie als Leuchthurm gedient haben, denn ein am 2. December 1369 vom König D^o Pedro erlassenes Privilegium ordnet an, dass zur Orientirung für die Schiffer die 12 kleinen Lampen auf diesem Thurme mit den Oelmustern getränkt würden, die während des Jahres an dem zum Verkauf des Oeles bestimmten Platze (Plaza del Aceite, einst Banc de s'Oli) aufgestellt seien. Zur besseren Verwendung des Leuchthurmes wurde auf letzteren ein achteckiger Aufsatz gebaut. Der letztere trägt nun die Laterne. Der Apparat

fünfter Ordnung besteht aus drei Reverberlampen nach altem System, die im Hintergrunde drei Spiegel haben. Mittelst vier Rädern und einem Pendel wird er in Rotation gesetzt. Das blitzend weisse Licht ist alle 3 Minuten 8 Meilen weit sichtbar. Das Feuer steht 40,13 m über der Meeresfläche und unter 39° 33' 0" nördl. Breite und 2° 50' östl. Länge von Greenwich. Gleichzeitig dient dieser Leuchtturm als Signalthurm. Herrlich ist die Aussicht auf Palma und das Meer von der Plattform neben dem Thurme aus, wo duftende Schlingpflanzen eine Art Laube bilden und an dessen Fusse die Wogen sanft murmeln.

Etwas hinter der Torre de Peraires steht ein grösseres Gebäude mit dem alten Kirchlein von S^o Nicolás. Es sind dies die Reste eines kleinen Festungswerkes, welches nur so lange von irgend einem Nutzen sein konnte, als jenes von S^o Carlos noch nicht bestand. Das Gebäude verlor durch Anbauten mit der Zeit seine ursprüngliche Form und wurde anderen Zwecken gewidmet; ein Theil wurde in eine Kirche unter dem Namen von S^o Nicolás umgewandelt, welche für die Mannschaften der in Porto Pi sich aufhaltenden Schiffe und die Fischer der Küste dienen sollte.

Zu Anfang des 17. Jahrhunderts war die Kirche dem Verfall nahe, und man verdankt ihren Wiederaufbau dem Capitan Jaime Canals, welcher im Jahre 1621 Gouverneur von Bellver war. In neuerer Zeit ist das Gebäude von S^o Nicolás in Privathände übergegangen. Die Kirche, welche im 17. Jahrhundert wegen Baufälligkeit wieder neu aufgebaut wurde, ist von der Pfarre von S^{ta} Cruz abhängig; während der Sommerszeit wird dort Messe gelesen. Die am Ufer des Porto Pi erbauten Häuser bilden eine ganze Gruppe, gleichsam eine Fortsetzung des Terreno. Neuerdings hat man aus dem Grunde von Porto Pi die Steine zum neuen Hafenbau gebrochen. Es sind Steine in grossen Blöcken mit vielem Kalkspath.

Porto Pi gewährt für kleinere Fahrzeuge einen sicheren Ankerplatz in der Bahia, indem er auch gegen Süden vollkommen geschützt ist und die Wogen nicht direct hineindringen können. Unweit der Einfahrt befindet sich ein Rif, La Llosa genannt, nur 5 m unter dem Meeresspiegel.

Dem Hafen von Porto Pi folgt der von dem Castillo de S^o Carlos gekrönte Vorsprung. Um den Hafen von Palma auf der Westseite zu schützen, war schon im Jahre 1600 das Project aufgetaucht, zwischen Porto Pi und Cala Mayor ein Fort zu bauen; aber erst im Jahre 1608 wurde auf Beschluss Philipps III. das Schloss errichtet. Philipp IV. hielt dieses Fort für ungenügend und liess in Folge dessen von 1662 bis 1663 eine neue Umwallung mit vier Bollwerken und eine niedrige Batterie auf der Seeseite herstellen. Dies war aber ein nur mangelhaftes Werk. Seit mehr als einem Jahrhundert ist den alten Alcaldes ein Gobernador oder Militärcommandant im Range eines Hauptmanns oder noch häufiger eines Lieutenants gefolgt. Das Schloss hat einen Wallgraben mit Zugbrücke; im Innern enthält es die Wohnung des Gobernador, Kasernen für 200 Mann und eine Casemate für 100 Mann, sowie eine Cisterne.

Kehren wir nun zum Terreno zurück, um die dahinterliegende Anhöhe von Bellver in Augenschein zu nehmen. Da, wo sich die höchstgelegenen Häuser befinden, führt ein neues, aus Marés-Quadern erbautes verzittertes Thor in den von Mauern umgebenen Strandkiefernwald von Bellver, durch welchen ein steiler, aber guter Fahrweg in Schlangenlinien zu dem Schloss hinaufführt.

Das Schloss Bellver, von Palma aus sehr schön anzuschauen, liegt zwei Meilen östlich von der Stadt und etwa 2 km vom Meeresufer entfernt. Sein ursprünglicher Zustand ist unverändert geblieben und kann als eine der am besten erhaltenen militärischen Bauten des 13. Jahrhunderts angesehen werden. Der Bau dieses Schlosses, welches die Alten de pulchro visu nannten, wurde auf Befehl Jaime's II. im Jahre 1263 begonnen. Im Jahre 1343 musste der Alcalde dieses Schlosses, Nicolas de Mari, seinem Könige Jaime III. getreu, dasselbe nach einer hartnäckigen Vertheidigung, und nachdem die 80 Mann Besatzung sich dem Feinde angeschlossen hatten, an Bernardo de Sol, den Vertreter von D^o Pedro IV. de Aragon, übergeben. Die alten Könige von Mallorca verlebten einen Theil des Jahres in Bellver. Dasselbe wurde von Gouverneurs oder Alcaldes verwaltet. Im Jahre 1408 wurde die Oberhoheit (Señoría) über Bellver der Cartause von Valldemosa verliehen, in Folge dessen die Schlüssel des Schlosses dem Prior des Klosters ausgehändigt wurden. Die Ernennung eines Gouverneurs von Bellver durch die Krone wurde im Jahre 1717 vollzogen. Am

29. Juli 1522 belagerten die Comeneros das Schloss, wohin sich einige Edelleute geflüchtet hatten, welches sie, da es wenige bewaffnete Männer enthielt und die Munition zu Ende ging, erstürmten und plünderten. Im Jahre 1770 wurde die äussere Umwallung niedrigerissen. In neuerer Zeit dient Bellver als Staatsgefängniss, in welchem 1808 D^a Gaspar Melchor de Jovellanos gefangen gehalten wurde. Derselbe hatte bereits ein Jahr in der Cartause von Valldemosa als Gefangener zugebracht. In Bellver hat er viele seiner Werke geschrieben. Im Jahre 1824 starben mehrere liberale Personen Palma's in dem dunklen Gefängniss der Olla. Auch während der beiden Perioden der Guerra civil sind viele carlistische Gefangene darin gefangen gehalten worden. Jetzt liegt dort eine kleine Artillerie-Colonne, deren Commandant, der Gouverneur, mit seiner Familie eine Art Ruheposten geniesst. Zum Besuche des Schlosses ist Erlaubniss von der Capitania general einzuholen. Das ist wohl auch der Grund, dass der Besuch ein so mangelhafter ist.

Bellver ist ein grosser, runder Bau von trefflichen Marés-Quadern. Das Gebäude hat oben eine Plattform, besitzt einen mittleren, runden Hof und ist von einem Wallgraben umgeben. Gegen Norden zu ist es mit einem hohen, runden, sich 45 Fuss über der Plattform erhebenden Thurm geschmückt, zu welchem von der Plattform aus eine steinerne, auf einem grossen Spitzbogen ruhende Brücke führt. Nach den drei andern Seiten hin hat das Schloss hufeisenförmige Thürme, in welchen sich grosse Schilderhäuser befinden, und ausserdem noch kleine schiesschartenartige Vorsprünge. Die hufeisenförmigen Thürme haben bis zum Niveau der Plattform gleichen Durchmesser und Höhe; dann nehmen sie ab und bilden einen stumpfen Kegel, welcher auf vier aneinanderstossenden, von der Mauer vorspringenden Säulen ruht, die sich in der breiten Böschung verlieren. Diese ist so hoch wie der Wallgraben, von dem sie verdeckt wird, und läuft um das ganze Schloss und dessen Thürme, mit der Mauer des Schlosses einen Winkel von 45° bildend. Der Wallgraben ist breit und sehr tief und folgt der Kreisform. Nur um die Thürme herum erweitert er sich. Ausserhalb desselben läuft die breite Esplanade hin, ohne Neigung und mit nur 4 Fuss starken Brustwehren mit 25 Schiesscharten versehen. Ueber eine Zugbrücke gelangt man durch ein Thor in der Aussenmauer auf das Glacis des Schlosses. Von hier führt eine frühere Zug-, jetzt feste Brücke mit Wurfstukn oben und einer doppelten Thür über den Wallgraben zum Thore und durch letzteres in den runden Hof. Dieser Patio besteht aus zwei Stockwerken, die durch eine Bogenhalle von 21 viereckigen, kurzen Pfeilern gebildet werden. Im unteren Stockwerke sind die Bogen breit und rund, im oberen spitzig und durch eine mittlere kleine Säule wieder in zwei Spitzbogen getrennt. Der mittlere Raum zwischen den beiden Seitenbogen wird von einem Dreipass durchbrochen. In der Mitte des Hofes befindet sich eine grosse Cisterne. In diesen Bogenhallen, zu deren oberer eine Treppe hinaufführt, sind die Eingänge zu den inneren Gemächern des Schlosses. Diese einfachen und schmucklosen Räume sind in Folge der Dicke des Gemäuers im Sommer kühl und luftig, im Winter dagegen schön warm. In einem dieser Säle mit gothischer Wölbung ist in der Wand unter der kleinen, von D^o Jacinto Matero gefertigten Medaillonbüste Jovellanos' eine Marmor-Inschrift mit vergoldeten Lettern eingemauert zum Andenken, dass Jovellanos in diesem Gemache gefangen gehalten wurde. Im runden Bau sind noch andere gothische Räume mit Bogen und sich einfach kreuzenden Rippen; von allen hat man die herrlichste Aussicht über die Bahía oder die Sierra. Die Küche des Schlosses ist wegen des uralten Kamindachs bemerkenswerth. Die Kapelle von S^o Marcos de Bellver, dem Pfarrdistrikt von S^o Cruz angehörig, scheint derselben Epoche wie das Schloss, also dem 13. bis 14. Jahrhundert, anzugehören. Sie nimmt fünf Bogenräume ein und unterscheidet sich von den andern Räumlichkeiten des Schlosses nur dadurch, dass das durch altes, schönes Holzgitter getrennte, mit Azulejos überkleidete Presbyterium um einen Fuss höher ist, als der übrige Fussboden. Das alte Altarbild ist verschwunden, und an seiner Stelle befindet sich ein 1718 gemaltes Bild des hl. Marcus, des Patrons des Schlosses. Eine Treppe führt auf die Plattform. Mit Recht heisst das Gebäude Bellver, denn schön ist es wirklich dort oben. Nach Süden zu sieht man das weite, offene Meer; zur Rechten die hügeligen Lehnen der Burguesa und das Schloss Bendinat; im Osten die weite Ebene, auf der im Hintergrunde die tafelartigen Umrisse des Puig de Randa auftauchen; im Nordwesten die Sierra, klippenstarr und ernst. Ueber die Brücke gelangt man durch ein schmales Thor in das Innere des Schlossturmes,

die Torre del Homenage, in welchem eine Schneckenreppe hinaufführt. Das Innere des Thurmes enthält vier Zimmer mit steinerer, konisch zugespitzter Wölbung. Zwei derselben liegen unterhalb, zwei oberhalb der Brücke. Die zwei unteren wurden schon im Mittelalter als Gefängniß benutzt. Ein im Fussboden dieser beiden Kerker befindliches Loch diente früher dazu, Verurtheilte von einem Gefängniß ins andere herabzulassen. Aus dem unteren dieser Zimmer gelangte man durch ein Thor, über welchem die Jahreszahl 1514 steht, mittelst einer Zugbrücke über den Schlosswallgraben hinaus. Jetzt ist die Hebebrücke nicht mehr vorhanden. Ausser diesen beiden Gefängnissen liegt noch ein drittes innerhalb einer Böschung, La Hoya, gewöhnlich aber La Olla genannt, welches, feucht und dunkel, der schrecklichste Kerker ist. Er erhält nur Luft und etwas Licht durch eine schmale Luke. Als Eingang ist ein in der Wölbung angebrachtes Loch vorhanden, durch welches man den Unglücklichen die Nahrung reichte. Das Loch trug in früherer Zeit eine verschliessbare eiserne Klappe, welche aber seit einigen Jahren verschwunden ist. Seit dem Jahre 1824 wird der Kerker auch nicht mehr benutzt. Die zwei oberen Zimmer des Thurmes haben Rundbogenfenster, und auf beiden Seiten derselben stehen steinerne Bänke. Weit- hin schweift der Blick auf die Hügel und auf Palma. Oben auf der Terrasse des Thurmes ist ein Treppenaufgang nach einem unschönen Aufbau. Neben der mit einer Fahnenstange versehenen Terrasse ist in neuerer Zeit ein Mauerpfeiler für die Landesvermessungen der Insel aufgerichtet worden. In der Mauer des Thurmes befinden sich Wurflocher, durch welche Steine heruntergeworfen werden sollten, wenn der Feind in den Wallgraben eingedrungen war. Die Aussicht von der Terrasse ist besser als die von der Plattform aus. Hier sieht man die Gebirge, dort die Bucht von Palma, im Westen bis zum Castillo de S^o Carlos, im Osten bis zum Cap Blanc und weiterhin die Insel Cabrera. Im Hintergrunde der Bucht aber liegt Palma mit seinem Häusermeere, den zahlreichen, hohen Thürmen und hinter der grünenden Huerta die Sierra als Abschluss des ganzen Bildes.

Nicht weit vom Schlosse steht ein Pulvermagazin. Die Umgebungen Bellvers sind reich an Kieferwald.

Hinter dem Hügel von Bellver erhebt sich auf einem Vorsprung, einem Ausläufer der Sierra de la Burguesa, zwischen zwei Thälchen die Kirche der Bonanova.

Sie diente 1472 den Carmelitern als Lusthaus. Seit dieser Zeit soll das Kirchlein der Virgen de la Bonanova bestehen, wohin Alle pilgerten, die durch eine frohe Nachricht Trost in ihren Leiden fanden. Da das alte Kirchlein sehr klein war und schon zeitig baufällig wurde, so erbaute man die jetzige Kirche, die am 23. Mai 1794 eingeweiht wurde. Im Jahre 1836 wurde sie zur Suffragan-Kirche von S^o Cruz mit Taufbecken und Hochwürdigstem erhoben, zu welcher alle Bewohner des Lugar von Genova und Umgebung eingepfarrt sind. Der Besuch der Andachtsstunden und die Geldbeiträge für die Bonanova haben nicht abgenommen, namentlich ziehen viele Leute dahin, um dort Pancaritis abzuhalten. Das Fest für den Dulce Nombre de Maria wird am ersten Sonntag nach Mariä Geburt gefeiert. Die Kirche der Bonanova, zu der zehn Stufen hinaufführen, hat eine Giebel- und Glockenbogen oben, zwei kleinere Pyramiden an den Seiten und eine Vorhalle mit einem auf vier rustischen Säulen ruhenden Giebel. Das Innere zeigt ein Tonnengewölbe mit Zwickelkappen und zwei Kapellen auf jeder Seite. Hinter dem Hochaltar mit Madonna-Standbild ist ein Gang mit Exvotos. Links von der Kirche liegt ein Terrat mit schöner Ansicht. Am Ende des dahinterliegenden Thaies steht die Häusergruppe von Genova, ein Lugar, welches sich in diesem Jahrhundert gebildet hat. Man übersieht von dort aus die ganze Bucht von Palma, oberhalb Porto Pi und S^o Carlos, sowie auch die Illetas. Hier wäre ein hübscher Sommeraufenthalt, wenn nur der Boden etwas fruchtbarer und nicht so dürr wäre. Das Kirchlein von Genova, S^o Salvador, mit je fünf Seitenkapellen in Rundbogen, verdankt seine Entstehung grösstentheils einem Laienbruder des Ordens des heiligen Augustin, sowie den milden Gaben der dortigen In-sassen und namentlich vieler Leute Palma's.

Verfolgen wir das Thal hinter Genova landeinwärts zu, so sehen wir links auf den mit Strandkiefern bewachsenen Hügeln das Haus von Son Bono und rechts das Possessionshaus von Son Berga mit viereckigem Thurm und Aussicht auf die Vileta, auf die Taulera und die ferne Sierra.

Etwas weiterhin treffen wir in der Thalsohle alte Oelbäume, darunter auch die Olivera de sa Pó, einen der grössten Oelbäume der Insel. Unweit von der Taulera sind die Brüche der Font Santa, aus welchen der schon erwähnte harte Marés für die Façade der Domkirche bezogen wird; dahinter erheben sich die Waldabhänge der Sierra de la Burguesa. Rechts sieht man den mit Kiefern bestandenen Hügel von Bellver; auf den nahen Lehnen bilden aber Johannisbrodbäume und weiter-



Thurm von Son Armadans.

hin Mandelbäume fast die einzige Cultur. Links erblickt man Son Duret, ein vernachlässigtes Haus mit breiter Terrasse, aber mit schönster Aussicht auf Palma und die Bucht; vielleicht das prächtigste Bild der ganzen Umgebung, an welchem man sich nicht satt sehen kann, namentlich gegen Abend, wenn das Meer im Abendgold glitzert und die Muralla und die Seo in Goldfarben glühen. Von hier ab geht die Strasse ziemlich stark bergab; einige Palmen und Johannisbrodbäume stehen an beiden Seiten derselben. Bevor man beim Torrent de S^a Catalina de S^e Magí den Fahrweg von Andraitx, am Ende des Arrabal, erreicht, führt rechter Hand ein Gitter nach Son Armadans. Es

ist dies ein altes Possessionshaus des Marquez de Bellpuig, an dessen viereckigen Thurm sich manche mittelalterliche Sage knüpft. Daneben heben viele Cypressen, wie überhaupt in allen dem verstorbenen Marquez gehörigen Besitzungen, ihr stolzes Haupt empor. Am Fusse von Bellver giebt es viele Höhlen und Brunnen, die der Marquez von den Leuten bei einer Hungersnoth zwecklos graben liess, da er meinte, die Leute müssten arbeiten, wenn sie nicht das Geld demoralisiren sollte, zugleich aber sich nicht nachsagen lassen wollte, sie hätten ihm mit ihrer Arbeit einen Nutzen gebracht. Besser und verständiger wäre es gewesen, wenn der Marquez diese Arbeitskräfte zu einem gemeinnützigen Zwecke verwendet hätte.

Lenken wir unsere Schritte nun zu den Lehnen des von der Riera umflossenen Vorsprunges der Sierra de la Burguesa und machen eine kurze Rast auf der Anhöhe von Puigjet, so sehen wir drei kleine Ortschaften (Lugares): La Vileta, Son Serra und Son Rapiña, einen anmutigen Flecken Erde bildend. Son Rapiña ist ein beliebter Ausflugsort mit Kiefernwaldungen. Die Gegend ist zwar nicht schön, aber geschützt und trocken und deshalb ein lieblicher Aufenthalt mit der Aussicht auf die smaragdgrüne Huerta, auf die Höhen bei Llummayor und das ferne Cabrera.

Von den drei erwähnten Lugares ist La Vileta am ansehnlichsten, mit berrlichen Häusern und Mandelbaumpflanzungen. Die grosse Furche der Riera trennt sie vom Rücken von Establiments. Das 1857 erbaute Kirchlein hat ausser der Hochaltarkapelle vier Altäre auf jeder Seite.

Son Serra ist eine Caserio zwischen der Vileta und Son Rapiña und besteht theils aus stets bewohnten Häusern, theils aus Landhäusern wohlhabender Leute Palma's. Das Kirchlein von S^o Antonio de Padua wurde 1839 errichtet. Man pflegt darin zur Zeit der Sommerfrische und im Herbst Messe zu lesen.

Das Oratorio publico de Son Rapiña wurde in neuerer Zeit durch milde Gaben von Familien Palma's, welche in Son Rapiña Landhäuser haben, namentlich jener von Quint Zaforteza, und von Landleuten der Umgebung erbaut.

Betrachten wir jetzt die Hauptstellen der Horta. Nahezu alle Gründe, welche die Horta de Palma im Westen bilden, und die man mit dem Namen der oberen Huerta, Horta d'amunt, bezeichnet, erbalten aus der Font de la Vila Wasser; dem östlichen Theile der Huerta, zwischen der Carretera de Inca und dem Coll d'en Rebasa bis zum Meere belegen und unter dem Namen der unteren Huerta, Horta d'abaix oder d'avall, bekannt, fliesst Wasser aus Norias zu. Man findet dort Wasser gewöhnlich in einer Tiefe von 5 bis 6 m. Die ganze Huerta hat viele Häuser; in der oberen Huerta sind sie stattlicher und meist Possessionshäuser, vielfach von Orangen- und Obstgärten umgeben, in der unteren meist kleinere Häuser, nur für die Hortolans dienend, welche in den bewässerten Gründen Saubohnen, Cerealien in Menge als Thierfutter und allerhand Gemüse bauen. Meist von Pfahlrohr und Opuntiengebüsch umgeben, steht neben denselben gewöhnlich eine Noria, bei einzelnen hohe, starke Palmen, welche der Landschaft einen besonderen Reiz verleihen.

Verlassen wir durch die Puerta de Jesus die Stadt auf der mit Platanen bepflanzten Promenade, gleichsam einer Fortsetzung der Rambla, so bilden die sich kreuzenden Fabrweg eine Art Rondel, und ziehen wir die Strasse immer gerade aus, so stossen wir nach ca. einer Meile Entfernung auf die Trümmer des Klosters von Nuestra Señora de los Angeles, gewöhnlich de Jesus genannt. Es wurde 1441 gegründet und nach der Klosteraufhebung 1835 von der Regierung verkauft, wobei das Kloster umgebaut, die Kirche aber zerstört wurde.

Schlägt man dagegen den nach Valldemosa führenden Weg ein, so findet man an der Stelle, wo sich ein Renaissance-Kalksteinkreuz auf Stufen befindet, eine Strasse, die zu dem 4 km von Palma entfernten, zwischen der Fabrstrasse von Valldemosa und jener von Establiments gelegenen, ehemaligen Kloster del Real führt. Cisterziensermönche hatten im Jahre 1239 mehrere Güter erworben, um darauf ein Kloster zu errichten. So erhielten sie auch den Platz, auf welchem die maurischen Herrscher ein Landhaus erbaut hatten und neben welchem der Eroberer D^o Jaime I., als er die Stadt Maylorcbes, wie man damals Palma nannte, belagerte, sein Lager aufschlug. Daher bekam der Platz den Namen La Real, welcher dann auf das Kloster überging.

Der Abt des Real war in alter Zeit eine wichtige Person; er war Mitglied des Königsraths, seitdem Dⁿ Jaime III. die sog. *Leyes palatinas* erlassen hatte; er besass Stimmrecht in den Cortes und sass hinter dem Bischof und vor dem Capitel. Zugleich war er Juez Conservador, um das Privilegium der Mallorquiner, bei etwaigen Processen nicht nöthig zu haben, die Insel zu verlassen, zu hüten und zu erhalten; kraft eines apostolischen Breves Pius' II. vom 7. Juli 1464 versah er das gleiche Amt bei der *Cofradia de S^o Pedro y S^o Bernardo*. Gleichzeitig war er auch Juez Conservador der militärischen Ritterorden von Santiago, Calatrava, Alcantara und Montesa. König Karl II., als Grossmeister dieser Orden, ernannte sogar am 27. November 1699 den Abt del Real



Can Alcovera in der Huerta.

zu ihrem Superior, damit die Ritter den Satzungen gemäss leben sollten. Die von Ferdinand VII. verfügte Aufhebung der Mönchsorden fand für das Kloster del Real am 7. December 1820 Anwendung. Die Güter und Renten des Klosters wurden öffentlich versteigert. Nach Aufhebung der Verfassung kamen zwar die Mönche am 10. November 1823 wieder in ihren alten Besitz; das Klostergebäude hatte jedoch inzwischen sehr gelitten und war gelegentlich der Seuche im Jahre 1821 auch in ein Spital umgewandelt worden. Am 12. August 1835 mussten die Cisterzienser abermals das Kloster räumen. Die Güter wurden Denjenigen zugesprochen, die sie im Jahre 1820 gekauft hatten. Das Klostergebäude wurde 1843 an Private verkauft; die Kirche besteht noch und wird von einem vom Bischof ernannten Custos bewacht. An allen Sonn- und Feiertagen pflegt

man darin Messe zu lesen. Am 20. August, also am Tage des heiligen Bernhard, wird in und bei der Kirche das älteste Fest der Insel gefeiert, von dem bereits im Allgemeinen Theil die Rede war.

La Real bietet einen alten, nun verlassenen Klosterhof dar, von welchem nur zwei Seiten erhalten sind; dieselben zeigen von Säulen getragene Segmentbögen; auf der einen Seite ist ein Thürmchen. Der Brunnen im Klosterhofe wird von der Quelle de la Granja gespeist, die einst den Mönchen gehörte. Von der Terrasse des Daches blickt man auf die Huerta, die Bahía, die vielen kleinen Nachbarorte, die ganze Sierra und die Ebene, die Höhen von Randa, sowie den nahen Obstgarten (Hortet) mit seinen zahlreichen Orangenbäumen, grossen Aprikosenbäumen und Kürbiss-Lauben.

Die Kirche von La Real, von S^{ta} Cruz und Palma abhängig, enthält fünf Spitzbögen, getragen von flachen Wandpfeilern und in den Bogenräumen ein Spitzbogenfenster enthaltend. Rechts und links am zweiten Bogen sind gothische Kapellen mit einfach sich kreuzenden Rippen in der Wölbung. Die Kapelle rechts enthält das Grab eines Mönchs aus dem Jahre 1636. An dem Bogen gegen die Kirche zu sind noch alte Figürchen als Capitale. In dieser Kapelle ist ein Altarbild mit dem heiligen Jeronimus zu sehen. Unter der Orgelhalle ist der S^{ta} Christo de la Real Gegenstand grosser Verehrung.

Geht man vom Anfange der beiden Wege von Valldemosa und Soller auf dem mit Bäumen bepflanzten Fahrwege vorwärts, so kommt man zum Bahnhofe, der Puerta Pintada gegenüber, von dem bei der Gesamtschilderung der Bahnstrecken Mallorcas noch die Rede sein wird.

Etwas weiter beginnt die Carretera de Inca mit grossen, von runden Säulen getragenen Hostals; an derselben liegt in kurzer Entfernung die Häusergruppe des Hostalet d'en Cañellas mit einem der Virgen Maria gewidmeten Oratorium.

Die niedrige Häuserreihe mit vortretenden Ziegeldächern, der Puerta de S^{ta} Antonio gegenüber, heisst Ses Enramades. Dort wird der Schweinemarkt abgehalten; daneben befinden sich zwei grosse Tränken (Abeveradors) für das zahlreiche Vieh, welches an diesen Märkten hier zusammenkommt. Von hier zweigen die beiden Fahrstassen nach Manacor und Llummayor ab. An der ersteren liegen, etwas weniger als 2 km von Palma entfernt, die Reste einer kleinen Kirche. In alter Zeit hiess sie la Soledad de fora Porta, wo die Minimönche gegen Ende des Jahres 1582 ein Kloster besaßen. Im Jahre 1585 siedelten sie von hier nach der Stadt über. Mit der Zeit verschwand das Kloster der Soledad, und es blieb nur die kleine, von S^{ta} Eulalia und Palma abhängige Kirche übrig, die im letzten Jahrzehnt eine Ruine wurde.

Verfolgt man dagegen die Carretera de Llummayor, so kommt man an grossen Steinbrüchen vorüber zu der von Palma ca. 3 km entfernten, zwar kleinen, aber stetig zunehmenden Häusergruppe des Coll d'en Rebasa mit mehreren Hostals und einem auf Kosten der dortigen Einwohner erbauten Oratorium.

Die ganze Strecke zwischen der Carretera de Llummayor und dem Meere ist heideartiges, Land, wo sich hin und wieder Strandkiefern und Siwinenbaine finden, abwechselnd mit aufgegebenen oder noch in Betrieb befindlichen Marés-Steinbrüchen. In der Nähe des Meeres sind erhöhte Dünen, die sich endlich an das Arenal del Sur anschliessen, wo grössere Strandkiefern wachsen, die sich scharf von dem blendend weissen Sand abheben. Mitunter erblickt man auch ein mit einem Thurm versehenes einsames Possessionshaus. In den Niederungen, namentlich in der Nähe der Torrenten, deren zwei, der Torrent de Barbara und der Torrent d'Inca, die Gegend durchschneiden, trifft man auch auf sumpfige Strecken, wo Binsen und Tamarisken wachsen, und über die hin und wieder eine Brücke führt.

Nach dem Meeresufer zu treffen wir dicht bei der Ausmündung des Torrent d'Inca auf der rechten Seite derselben, auf der Punta d'en Romani genannten Spitze, die Torre d'en Pau. Dieselbe hiess ehemals Castell des Coll des Romani oder d'en Romaní. In Folge mehrerer räuberischer Landungen der Mauren gab der König am 15. Juli 1681 dem Miguel Roig, welcher Meister in den benachbarten Steinbrüchen war, die Erlaubniss, auf seine Kosten einen Thurm zu erbauen, mit der Verpflichtung, ihn zu vertheidigen, und dass der Besitz immer vom Vater auf den Sohn übergehe.

Es ist dies ein von einem Wallgraben umgebener viereckiger Thurm, mit ehemals fester Zugbrücke versehen und im Innern die alten Wohnungen der Torreros enthaltend. Gegenwärtig wird er als erste Station des optischen Telegraphen nach Menorca benutzt, welche wichtige Mittheilungen von dem Palacio nach dem Thurm von Cura auf dem Puig de Randa weiter befördert. Derselbe gehört also zum Kriegsärar. Darauf folgen drei aufgelassene Strandbatterien, jetzt in Trümmern liegend.

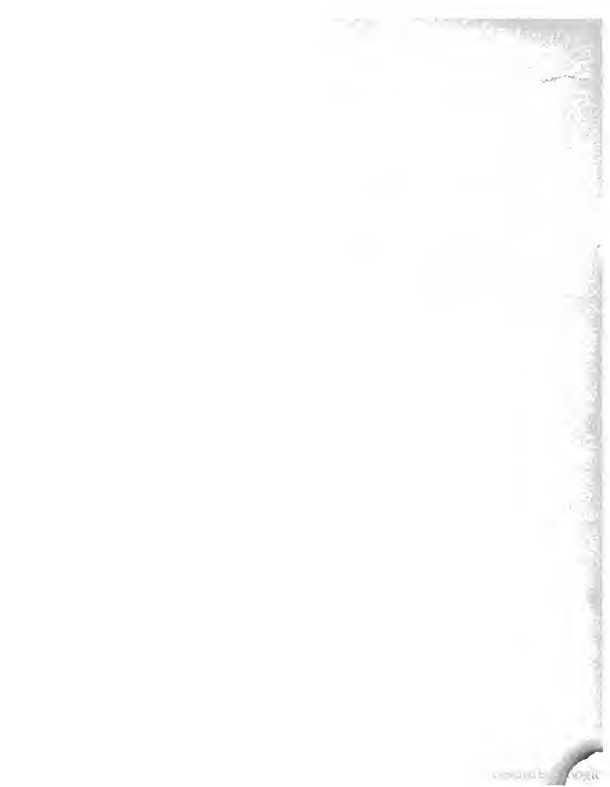
Der Molinar de Levant, gewissermaßen das östliche Gegenstück zu dem Molinar de Ponent und S^{ta} Catalina, ist eine kleine Ortschaft, die sich um den gleichnamigen seichten Hafen gruppirt, der von zwei am Ende felsigen, mit Häuschen bedeckten Spitzen umschlossen wird. Die Häuser sind meistens klein und einstöckig; viele werden als Sommerwohnungen benutzt, der Ort ist also gewissermaßen das Terreno der ärmeren Klassen. Auch giebt es mehrere viel besuchte Wirthshäuser. Das Kirchlein, von dem Ertrag einer Subscription unter den Leuten aus Palma, die dort Vergnügungshäuser haben, errichtet, wurde im Jahre 1875 unter dem Namen der Virgen del Re-




La Toreta, ein Haus aus der Huerta.

medio eingeweiht, deren Bildniß am Hochaltar angebracht ist. An allen Sonn- und Feiertagen wird in dieser von der Pfarre von S^{ta} Eulalia in Palma abhängigen Kirche Messe gelesen und jährlich das Fest der Virgen del Remedio mit Tänzen, Wettrennen etc. gefeiert. An den 24 Mühlen des Molinar und an dem sandigen Exerzierplatz für die Cavallerie am Meeresufer vorüber kommt man an eine Stelle, wo das Meer seichter ist und die Fischer ihre Barken ans Land zu ziehen pflegen. Dieser Stelle gegenüber liegt die 1859 errichtete Gasanstalt der Stadt.

Wir sind nun am Fusse der Muralla von Palma angelangt. Gern möchten wir noch länger hier verweilen, um den am Meeresufer mit Waschen von Fellen und Trocknen derselben an der Stadtmauer beschäftigten Gerberknaben zuzuschauen, oder an windstillen Tagen, namentlich bei der Portella, zu beobachten, wie Marés-Quadern auf Planken vom Boot abgeladen werden, oder dem Hämmern der Steinmetzen in den Steinlagern näher am Molo zu lauschen, aber es drängt uns hinaus in die freie Natur, in die herrlichen Gebirgslande Mallorcas.







3 2044 035 864 212



