

einen mozo (Diener) und eine Köchin. Im Allgemeinen leben sie nach diesem System sparsamer, gemüthlicher und besser als in Pensionen oder Hotels.

Meine Köchin also heißt Josefina und ist eine Chola, d. h. ein Mischblut aus Indianern und eingewanderten Spaniern. Wie alle Cholas liebt sie grelle Farben, deshalb trägt sie einen knallroten Rock (darunter einen lila, der aber vor Alter schon zu zerfallen beginnt), eine giftgrüne Jackenbluse und ein blizgelbes Umschlagtuch. Ihre Ohrläppchen, die ohnehin schon groß genug sind, werden noch in die Länge gezogen von schweren goldenen Ohrringen, die die gesamten Ersparnisse unsrer Josefina verkörpern. Auf ihrem Dickhädel, von dem zwei rabenschwarze starke Zöpfe ihr bis in die Kniekehlen herabhängen, balanciert sie einen hohen weißen Strohhut, was unglaublich lächerlich aussieht, aber zu einer richtigen Chola gehört. Die nackten Füße stecken in einer Art Hausschuhe ohne Absätze. Mein Mann bezeichnet sie kurzweg als „Holzfresse“, woraus man auf ihre äußeren Vorzüge schließen kann. Einmal war ich tactlos genug, sie nach ihrem Alter zu fragen. Sie behauptete, 16 Lenze zu zählen, und als ich ihr vorhielt, das könnte doch wohl nicht gut sein, sagte sie mit fröhlicher Unbekümmertheit: „Nein, natürlich nicht, ich bin 80.“ In Wirklichkeit schätze ich sie auf 40 Jahre.

Da sie verheiratet ist, wohnt sie nicht bei uns, sondern erscheint erst gegen 10 Uhr, nachdem sie auf dem Markt bereits das Nötige eingekauft hat. In der Küche angelangt, entledigt sie sich ihres neckischen Hütchens und des obersten Staatsrockes. Dann holt sie in einem großen Blechgefäß aus einer Nebenkammer „taquia“. Das ist Yamamist und unser wichtigstes, wenn nicht einziges, Feuerungsmaterial. Es ähnelt den Biegenbohnen und wird von den Indianern gesammelt, getrocknet und in Säcken verkauft, und gar nicht einmal so billig. Dieses wohlriechende Zeug also schüttet Josefina in den Herd und hat in merkwürdig kurzer Zeit ein helles Feuer angefaßt. Nun kauert sie sich auf die Erde und beginnt Kartoffeln zu schälen, Erbsen auszupellen und Möhren zu schälen. Die Abfälle häufen sich auf dem Fußboden, was aber niemanden weiter stört, da die Küche nur mit Ziegeln gepflastert ist. Sie beeilt sich nach Möglichkeit, denn  $\frac{1}{2}$  1 Uhr muß das Essen fertig sein, und infolge des verminderten Luftdrucks braucht hier alles unangenehm lange, um gar zu werden. Für das Fleisch haben wir einen Dampfstopf, in dem es zunächst weich gekocht wird, ehe man es in der Röhre braten kann. Den grünen Salat wasche ich immer selber, und zwar mit abgekochtem Wasser wegen der Typhusgefahr. (Dasselbe geschieht mit Erdbeeren und Radieschen). Viele Europäer verzichten lieber auf diese Genüsse, als sich jener heimtückischen Krankheit auszusetzen, die hier oben meistens tödlich verläuft.

An der Gartentür läutet es Sturm, und Josefina eilt, so schnell es ihre stark gekrümmten Beine erlauben, um nachzusehen, wer da ist. Eine Indianerin erscheint, die Eierfrau. Als Zeichen ihrer reinen Rasse trägt sie ein mitgenommenes schwarzes Filzhütchen und an den bloßen Füßen primitive Sandalen. Da sie nur aymara, die Indianersprache, versteht, muß die Köchin dolmetschen. Für 15 Eier verlangt sie einen Bob (etwa eine Mark). Ich biete 60 Cents dagegen, womit sie schließlich einverstanden ist. Wohlweislich leg ich erst sämtliche Eier in Wasser, um zu probieren, ob sie nicht etwa schwimmen; denn früher, als ich noch grün hier war, bin ich oft genug angeschmiert worden.

Inzwischen ist die Waschfrau erschienen. Sie hört auf den klangvollen Namen Fructuosa (die Fruchtbare), hat aber bis jetzt nur zwei Kinder. — Es ist ja Montag, unser wöchentlicher Washtag. Nachdem die Wäsche sorgfältig gezählt worden ist, (auch in dieser Beziehung bin ich durch Erfahrungen gewarnt worden), weicht die Chola sie in kaltem Seifenwasser ein. Die Wanne bleibt in der Sonne und über Nacht draußen stehen. Man nennt das hier „die Wäsche schlafen lassen“. Am nächsten Morgen wird alles kalt gewaschen,