

banerinnen. Einige davon waren so freundlich, ihr Frühstück zu unterbrechen, ans Tageslicht zu kommen und sich photographieren zu lassen.

Darauf gelangten wir zum Stand eines Fleischers, neben dem im Freien auch Gerichte serviert wurden. Hungerige Marktbesucher brachten noch blutendes Kamelfleisch, das sofort in einer Pfanne oder zwischen Steinen gebraten und gegessen wurde. Die reichliche Verwendung von Paprika ließ erkennen, daß diese Leute den starken Geruch und Geschmack dieses Fleisches ebensowenig lieben wie ich und ihn durch das Gewürz zu mildern suchten.

Wir gingen dann zum Marktplatz hinüber, der für mich immer den interessantesten Teil eines Dorfes bildet. Da ich im Begriff war, eine Karawane auszurüsten, lag mir daran, noch einige persönliche Wünsche zu befriedigen; hauptsächlich suchte ich eine Kaffeekanne und eine Kaffeemühle. Die erste war bald gefunden in einem roten Tonkrug. Man sagte mir, daß der Kaffee angenehm nach dem Ton schmecken und sehr klar sein würde in Folge des Faserfilters in dem Ausguß. Eine Kaffeemühle entdeckte ich nicht, doch kaufte ich einen hölzernen Mörser mit Keule, der auch in Abyssinien zum gleichen Zweck verwendet wird.

Eine besondere Reihe war für die Schwert- und Dolchmacher reserviert. Ebenso wie die Goldschmiede bilden sie eine verachtete und verfolgte Kaste. Man glaubt, daß sie sich in Hyänen verwandeln, die in Gräbern wühlen und nachts heulend umherlaufen.

Die armen Menschen taten mir leid, und ich dachte an ihre Handwerksgenossen im belgischen Kongo, die wie Fürsten behandelt werden. Ehrbegriffe sind wie Sitten und Gebräuche geographische Angelegenheiten.