col tetto in paglia od a tegole. In queste capanne i bovini vengono ricoverati nelle ore calde della giornata o durante le intemperie ed anche di notte nella stagione invernale; negli altri casi gli animali sono sempre fuori. A volte i bovini sono ricoverati nell'interno dell'abitazione dei contadini e più particolarmente in cucina.

Ovili. — Sono costruzioni simili alle precedenti; a volte sono formate in muratura con tetto in cotto, trattasi in questo caso di capanne aperte ove le pecore e le capre vengono ricoverate nelle ore calde della giornata o durante le intemperie. In questi ovili la lettiera è permanente; in agosto abbiamo trovato uno di questi ovili, presso Rety, con uno strato di stallatico ovino di oltre 50 centimetri.

Pollai. — Il pollaio assume in alcune tenute una importanza particolare; presso Sciak, nella tenuta Sukti, abbiamo trovato un ampio pollaio in legno rialzato da terra con anteriore tettoia e cortiletto.

MAGAZZINI. — Per la conservazione dei prodotti vi sono per solito locali annessi alle abitazioni; per la conservazione dei prodotti del proprietario dei grandi *ciflik*, vi sono locali appositi situati nelle vicinanze della casa padronale.

Magazzino per il mais. — Questo locale merita particolare menzione per la sua forma speciale; nel ciflik Sukti presso Sciak, esso è costituito (fig. 9) da un ampio locale di metri 9.50 per 21.50 colle pareti formate da palizzate di legno non intonacate; questo magazzino consta di un ambiente centrale di metri 6 per 18 e di un corridoio all'ingiro largo metri 1.75, divisi fra loro questi due ambienti da una graticciata in legno senza intonaco; il pavimento del primo ambiente è in mattoni, ed è invece in legno e rialzato di 20 centimetri nel corridoio; nei lati minori vi sono due porte; il tetto è in cotto e poggia sopra rozze capriate di legno. Nel locale centrale si compiono le diverse manipolazioni del mais e particolarmente la sgranatura delle spighe; nel corridoio perimetrale si conservano invece le spighe da sgranare.

Nel ciflik Hamze, presso Tirana, il magazzino per il mais (fig. 10) è simile al precedente; esso è però rialzato da terra di circa due metri e vi si accede per mezzo di una scaletta esterna in muratura; le pareti sono a graticciata senza intonaco; il pavimento è in legno; il tetto in cotto. Questo magazzino misura metri 23 per 7.30, il locale centrale è largo metri 4.50 ed i due corridoi laterali sono larghi metri 1.40; sotto il pavimento di questo magazzino trovasi un ambiente destinato alla conservazione dei tutoli.

Per la conservazione del mais in spighe si usano anche delle specie