

und Kochen der Milchvorräthe besorgt werden muss. Während der Zeit sind die Männer wieder erwacht und werden von Neuem von den Frauen mit der Abendmahlzeit bewirthet. Erst lange nachdem die Männer sich schlafen gelegt, suchen die Frauen ihr Lager auf, um am andern Morgen in aller Frühe ihr mühevolltes Tagewerk von Neuem zu beginnen.

Ausser allen diesen Arbeiten besorgen noch meist die Frauen die eingezäumten, nur wenige Quadratfaden grossen Ackerstücke, die sie mit der Hacke bearbeiten und mit Gerste besäen. Grössere Aecker, wie z. B. die am mittleren Urussul, werden von Männern bearbeitet. Ja, man erzählte mir, dass sogar die Heuernte den Frauen aufgebürdet wird.

Den Verhältnissen nach sind die Altajer hauptsächlich Carnophagen, da sie fast ausschliesslich von Produkten leben, die sie von ihrem Viehstande gewinnen, d. h. von Milch, Fett und Fleisch. Gerste wird nur so wenig gebaut, dass sie einen ganz unbedeutenden Bruchtheil der Nahrung bildet, ebenso kaufen die Altajer nur in Nothjahren Mehl auf. Die Milch wird nie ungekocht genossen, sondern stets unverzüglich nach dem Melken gekocht und dann in grösseren Lederschläuchen gesäuert; diese dickflüssige saure Kuhmilch, die, wenn sie reinlich zubereitet, recht schmackhaft ist, heisst Airan und bildet die Hauptnahrung der Altajer während des ganzen Sommers. Die gesäuerte Stutenmilch, der Kumys oder, wie ihn die Altajer nennen, Tschegän, ist viel dünnflüssiger. Dieses letztere Getränk wird im Altai nicht wohlschmeckend zubereitet, es wird nämlich hier meist mit Kuhmilch versetzt. In den ersten Jahren fand ich es allenfalls ganz erträglich, aber nachdem ich mich später an den vortrefflichen Kumys der Kirgisen gewöhnt hatte, wollte mir der altajische Tschegän gar nicht munden. Die Säuerung des Airan und Tschegän geschieht durch die Reste saurerer Milch, die im Schlauche zurückgeblieben sind und durch die Unreinlichkeit der Schläuche. Beide Getränke werden oft durchmengt und da der Käse sich auf den Boden setzt, stets stark gerührt, ehe man sie in den Napf giesst. Die Milch wird, nachdem sie gekocht ist, abgesahnt und die Sahne (kaimak) in eigene Gefässe gesammelt. Ein Theil der Milch wird zu Käse verarbeitet, welcher an der Luft getrocknet und als Vorrath für den Winter aufbewahrt wird. Ein Theil des Airan wird zu Branntwein destillirt und der übriggebliebene Käse (Irimtschik), der in der That einen süss-