

hat er aber wieder Nahrung, dann genießt er im Uebermasse. Mein Kosak sagte mir, er habe mehrmals gesehen, wie vier Führer zu einer Mahlzeit ein grosses, fettes Schaf verzehrt hätten. Was ein altajischer Magen vertragen kann, habe ich im Jahre 1860 am Saldshar erfahren. Meine Frau hatte sich Coteletten bereitet und hiervon eine grosse Holzschale mit wenigstens 8 Pfund ungesalzener, geschmolzener, heisser Butter übrig behalten, da sie nur einige Löffel voll zur Bereitung ihres Mahles genommen. Der Napf stand vor uns und ich bemerkte, wie einer meiner Führer sehnsüchtige Blicke nach der Butter warf. Ich fragte ihn, ob er von der Butter haben wolle, ich könne ihm aber kein Brod geben, da wir selbst wenig hätten. Mein Kosak meinte lachend: „der isst den ganzen Napf allein aus“. Ich wollte es nicht glauben, aber jener selbst bestätigte es. Ich gab ihm daher den Napf mit der Bedingung, dass er ihn ganz ausessen müsse und richtig, mein Kalmück machte sich mit dem grössten Behagen an das Geschäft, leerte den ganzen Napf (wie gesagt, wenigstens 8 Pfund) ohne Salz und Brod und strich mit den Fingern den letzten Rest aus dem Napfe. Ich bin den ganzen Tag neben dem Manne geritten und habe nicht die geringste Unpässlichkeit an ihm bemerkt.

Da wir unseren Führern stets Fleisch als Nahrung vorsetzten, so habe ich häufig beobachten können, wie die Kalmücken das Fleisch zubereiten. Sie schneiden dasselbe in kleine Stücke und kochen es ohne Salz im Kessel; nachdem das Fleisch höchstens 10 Minuten gekocht hat, nehmen sie den Kessel vom Feuer und verzehren es halb roh. Sie sagen, nur so habe das Fleisch einen guten Geschmack. Die Brühe lassen sie nicht einkochen, und verzehren nur einen Theil derselben. Einige bessere Stücke braten sie sich an Stöcken, die sie dicht beim Feuer in die Erde stecken und einigemal umwenden.

Wählerisch ist der Altajer im Essen keineswegs, er genießt alles Essbare und kümmert sich nicht viel darum, ob die Speise verdorben ist, übel riecht oder verbrannt ist. Dahingegen verträgt sein Gaumen keinen fremden beissenden oder sauren Geschmack. Senf oder Pfeffer, ja selbst Essig bringen ihn zur Verzweiflung. So passirte es mir auch im Jahre 1860 am Ülögön, als wir die uns von einem Bekannten für die Reise mitgegebenen marinirten Haselhühner verzehrten, dass einer der Altajer um ein Stück bat, um die seltsame Speise zu probiren.