

Kaum hatte er aber das saure, höchst angenehm und pikant schmeckende Fleisch in den Mund genommen, als er es augenblicklich ausspie, sich heulend an der Erde wälzte und geberdete, als habe er sich den Mund verbrannt. Ebenso wenig lieben die Altajer scharf gesalzene Speisen. Ich habe nur beobachtet, dass sie Salz zum Thee mischen, sonst salzen sie ihre Speisen sehr wenig. Wie wenig Salz sie besitzen, musste ich zu meinem Leidwesen selbst erfahren, als wir 1860 von der Tschuja zurückkehrten. Da der Koch des Sassjedatel aus Versehen meinen Salzvorrath mit sich genommen hatte, so waren wir jenseits des Tschibit ohne Salz geblieben und konnten bis zum Ülgemen in keiner der auf dem Wege liegenden Jurten ein Körnchen Salz erhalten.

Von der Bereitung der Nahrungsmittel verdient nur die Branntweindestillation, die im Sommer einen grossen Theil der Frauenarbeit ausmacht, genauer beschrieben zu werden. Man füllt einen grossen Kessel bis zur Hälfte mit Kumys und Airan, dann werden zwei Hälften eines convexen Holzdeckels, der genau in den oberen Kesselrand passt, auf den Kessel gelegt und rundum die Ritzen mit einer Mischung von Lehm und Mist verschmiert. In der Mitte jeder Deckelhälfte ist nun ein etwa 2 Werschok langes Loch. In jedes dieser Löcher wird dann eine ziemlich genau passende Holzröhre gesteckt und der Zwischenraum zwischen Deckel und Röhre wiederum sehr gut verschmiert. Die Holzröhren (tschorgo) bilden einen stumpfen Winkel und werden so parallel eingesetzt, dass die Enden des einen Schenkels in den Deckel passen, die Enden des anderen, etwas längeren Schenkels, aber in zwei irdene Töpfe hinabreichen, die in einem mit kaltem Wasser angefüllten Troge (toskur) stehen. Jetzt wird ein gleichmässiges, nicht sehr starkes Feuer unter dem Kessel erhalten, so dass die Flüssigkeit in demselben kaum in's Kochen geräth. Aus dieser Flüssigkeit steigen nun Alkohol- und Wasserdämpfe auf und werden in den irdenen Gefässen abgekühlt. Im Kessel bleibt der wohlschmeckende Irimtschik zurück, während sich in den irdenen Töpfen eine trübe nach Alkohol schmeckende Flüssigkeit (der Araky, d. h. Milchbranntwein) sammelt. Dieser Milchbranntwein ist sehr schwach und muss, wenn er irgendwie an unseren Branntwein erinnern soll, zwei Mal destillirt werden. Dies thun aber nur Leute, bei denen das Trinken schon zum Laster geworden ist. Der Branntwein wird in einer eigens dazu