

Die beste Weide für die Schafe ist die Salzsteppe und ihr liebstes Futter die Kräuter Kökpök und Dshūsan.

An einem heiteren, wolkenlosen Herbsttage treibt man die Schafe zu einem See oder zu einem naheliegenden Bache und lässt sie mehrmals langsam durch die Fluthen gehen (suga tscho-gutady), damit das Wasser den Schmutz aus den Wollpelzen entferne. Vom Flusse werden dann die Schafe zur Jurte zurückgetrieben und dort geschoren. Das Scheeren der Schafe verstehen nicht viele Kirgisen, sondern nur einzelne Leute, welche daraus ihr Gewerbe zu machen pflegen. Man ladet diese Scheerer zur Schur ein und bewirthe sie gut, ausserdem giebt man ihnen einen kleinen Theil der abgeschorenen Wolle zum Lohn. Man bindet den Schafen die vier Füsse zusammen und scheert sie mit grossen eisernen Scheeren (kyrtyk), indem man am Hintertheile beginnt. Ein guter Scheerer setzt nicht eher die Scheere ab, als bis das ganze Schaf geschoren ist, so dass die abgeschorene Wolle fast wie ein zusammenhängendes Schaffell aussieht. Die Wolle wird dann auf einen Haufen geworfen und weder auf die Farbe noch auf die Güte derselben Rücksicht genommen.

Betrachten wir jetzt, wie die Kirgisen die vom Schafe gewonnenen Rohprodukte verwenden.

1. Die Milch. Die im Melkeimer gewonnene Milch wird zur Jurte gebracht und in grosse durchräucherte Lederschläuche (Saba), welche rechts von der Thüre am Jurtengitter angebunden sind, gegossen. Wenn eine Saba, die 4—6 Eimer Milch fasst, gefüllt ist, so wird in einen Kessel etwas frische Schafmilch gegossen und einem gelinden Feuer ausgesetzt. Ist die Milch erwärmt, so thut man etwas saure Milch (airan) dazu und lässt das Ganze gerinnen. Jetzt werden die Molken abgegossen und der frische Quark in Näpfe gethan. Die Molken werden dann wieder an's Feuer gesetzt und gekocht und dann kochend in die mit Schafmilch gefüllte Saba gegossen. Hierauf ladet meist der Bewohner die übrigen Jurten des Aules ein, um den frischen Quark zu kosten. Die Gäste setzen sich um's Feuer und jeder erhält ein wenig vom frischen Quarke und nachdem dieser verzehrt ist, spricht einer der Gäste den Butter-Segen (mai batassy), der mit den Worten schliesst: majyngys köp bolsun! (möget ihr viel Butter gewinnen!) Haben die Gäste sich entfernt, so wird die Rührstange (pistäk) in die Saba ge-