zündet. Schon früher hatte nämlich der Knecht mehrere Kameellasten trockenen Mistes als Brennmaterial herbeigefahren und nun besorgt die Magd (nur bei armen Leuten die Hausfrau) die Kessel, während der Knecht auf die Unterhaltung des Feuers achtet. Wenn der Schaum sich auf den Kesseln bildet, so schöpft die Magd ihn mit den Fingern ab und leckt ihn mit grossem Wohlgefallen; sie muss es aber heimlich thun, denn wenn die Hausfrau es sieht, so ruft sie ihr zu: „kurttung mangyssy hetädi, dshalama!“ (Lecke nicht! der Käse verliert seinen Geschmack). Sobald der Quark zu Kochen anfängt, nehmen Mägde und Knechte jedes einen 1 Arschin langen Stab, an dessen Ende eine kleine eiserne Schaufel befestigt ist (kalak temir oder bulgausch), setzen sich vor den Kessel und schieben das Eisen ohne Unterbrechung auf dem Boden des Kessels hin und her. Da diese Arbeit nicht viele geistige Thätigkeit erfordert und sehr lange währt, so wird sie meist im Halbschlummer verrichtet, indem man den Holzstab vor die Brust stemmt und mechanisch den Oberkörper vor und rückwärts schiebt. Jetzt wird der Quark so lange gekocht, bis der Rührstab darin stecken bleibt. Alsdann wird er in hölzerne Mulden geschüttet und bleibt in diesen einen Tag und eine Nacht stehen. Am anderen Morgen haben sich wiederum ein wenig Molken abgesondert. Dann thut man den Quark in einen Sack aus Kameelhaargespinnst und hängt diesen an dem Jurtendache auf, so dass die noch übrigen Molken in eine Mulde abtröpfeln können. Jetzt erst formt man aus dem Quarke kleine runde Käse, welche auf mit Rohrmatten bedeckten Gestellen in der freien Luft getrocknet werden. Bei grosser Hitze trocknen die Käse in drei Tagen, sonst müssen sie wohl eine Woche liegen. Diese steinharten Käse (kurt) bilden einen sehr wichtigen Theil der Wintervorräthe.

Ausser diesen Käsen fertigt man aus der Schafmilch noch Krümelkäse (erimschik). Zur Bereitung desselben hat man getrocknete Mägen von neugeborenen Lämmern (mejäk) im Hause vorräthig. Die Zubereitung des Erimschik geschieht folgendermassen: Man giesst die frische Schafmilch in den Kessel, legt einen Mejäk hinein und erwärmt den Kessel gelinde. Der Mejäk bleibt in der auf dem Feuer stehenden Milch ungefähr eine Stunde liegen, dann wird er herausgenommen, die Milch zum Kochen gebracht und darauf vom Feuer genommen. Die Milch