

gerinnt sehr schnell. Diese frisch geronnene Milch heisst auf kirgisisch: „ak erimschik“ (weisser Erimschik). Dieser wird nun wieder auf das Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis die Molken vollständig verdampft sind, der eigentliche Käsestoff röthlich wird, und anzubrennen beginnt. Dann nimmt man den letzteren klumpenweise aus dem Kessel, streut ihn auf Schilfmatten und trocknet ihn an der Luft zu feinen gelben Krümeln. Dieselben heissen „sary erimschik“ (gelber Krümelkäse).

Der Geschmack des Käse (kurt) ist für einen europäischen Gaumen grauenvoll, er schmeckt sauer, bitter, sandig. Erträglicher schmeckt er in Wasser zerrieben, so geniessen ihn auch die Kirgisen im Winter als Surrogat der zu jener Jahreszeit fehlenden Milch.

Der Erimschik hingegen schmeckt getrocknet sehr angenehm süsslich und wird zum Thee genossen. Frauen, die sich als Gäste einfinden, werden meist mit Erimschik und Butter bewirthet. Wenn die Frauen bei Festmählern erscheinen, so nehmen sie als Gastgeschenke Erimschik und Kurt mit. Guter Erimschik ist das Probestück einer vortrefflichen Hausfrau. Erimschik wird ebenfalls, wenn auch selten, aus Kuhmilch gemacht, ebenso selten bereitet man aus Schafmilch Airan (gekochte saure Milch). Leute, die sehr wenig Vieh haben, schütten alle Milch (sowohl Kuh- als Schafmilch) in eine Saba.

2. Das Fleisch und Fett. Die alten Schafe, die keine Lämmer mehr werfen, werden zu Anfang des Winters als Wintervorrath mit dem übrigen Schlachtvieh geschlachtet. Dann werden die Fettschwänze abgelöst und der Länge nach in Streifen (tiläm) geschnitten. Diese Tiläm werden gesotten und bei der Butter aufbewahrt. Sie werden den im Winter kommenden Gästen als Leckerbissen vorgesetzt oder beim Kochen von Boursak (kleine Teigstückchen) verwendet.

Schafe schlachtet man nur bei Gastmählern, bei Krankheiten auf Verordnung eines Baksa (Wunderdoktors) und bei Ankunft eines geschätzten Gastes. Der zu Ehren des Gastes geschlachtete Hammel heisst „konagassy“. Ein derartiges Ehrengericht wird gewöhnlich in einer oder höchstens in zwei Mahlzeiten aufgegessen, denn das leckere Mahl lockt viel Nachbarn herbei, von denen jeder einen Theil erhalten muss. Der Hammel wird zuerst lebendig in die Jurte geführt und dem Gaste gezeigt, der den Segen spricht. Dann bringt man ihn