

Kühe und Schafe zusammen, wohlhabendere sondern die Kuhmilch von der Schafmilch.

Die Behandlung der Kuhmilch ist folgende: Die Milch wird in Holzeimer gemolken, direkt in grosse Kessel gegossen und gleich nach dem Melken abgekocht. Wenn die Sahne abgestanden ist, wird sie abgeschöpft und zu Butter gerührt. Darauf wird sie bei gelindem Feuer im Kessel geschmolzen, gesalzen und in Därme gefüllt. Die Milch wird nun mit Wasser verdünnt in den Kessel gethan und gesäuerte Milch (ujutku) hinzugegossen. Dann gerinnt die ganze Milch (ujuidu). Wenn die Milch bei gelindem Feuer kochend unter stetem Umrühren vollständig geronnen ist, so wird sie in grosse Lederschläuche (saba) gethan und mit dem Schlagstock (pistäk) etwa noch 2—3 Stunden geschlagen. Wenn sie darauf noch 24 Stunden gesäuert hat, so bildet sie die beliebteste und allgemein verbreitetste Milchspeise der Kirgisen, die Airan genannt wird. Dies ist eine dickflüssige, sehr angenehm schmeckende saure Milch. Ein Theil der sauren Milch wird ohne Wasserzusatz zu Quark (katyk) eingekocht und dann aus diesem ebenfalls Käse (kurt) bereitet.

Der Airan wird meist ohne Zuthat aus grossen Holzschalen getrunken, indem man ihn jedesmal vor dem Eingiessen in den Napf mit dem Pistäk in der Saba umrührt. Ausserdem wird er mit süsser oder saurer Butter (die bei der Airanbereitung gewonnen) oder mit frischer Sahne (kaimak) gemischt mit Löffeln gegessen. Endlich bereitet man verschiedene Airanspeisen:

- 1) Airan mit rohem Weizenmehl, zu einem dünnen Brei angerührt;
- 2) Airan mit geröstetem Mehl (talkan), zu einem dicken Brei angerührt;
- 3) Airan mit gerösteter Hirse;
- 4) Airan mit Weizengrütze gekocht, eine sehr beliebte Speise, die „köschö“ genannt wird.

2. Fleisch und Fett. Das erwachsene Rind giebt bis 12 Pud Fleisch und 5—6 Pud Fett. Das Fett wird gleich nach dem Schlachten ausgeschmolzen und dann an russische und tatarische Handelsleute verkauft. Dieser Handel findet gleich zu Anfang des Winters statt. Das Rindfleisch isst der reiche Kirgise nie, der Arme nur sehr ungerne. Die Kirgisen behaupten, dass das Rindfleisch schwer zu verdauen und daher im höchsten Grade ungesund sei, es verursache Magendrücken und Herz-