

Die Producte, die der Kirgise vom Pferde bezieht, sind folgende:

1. Die Milch. Die Stutenmilch wird ungekocht in den grossen Lederschlauch (saba) gegossen und muss dort stundenlang mit dem Pistäk geschlagen werden. Wenn die Milch vier Tage gesäuert hat, so ist das beliebteste Getränk der Kirgisen, der Kumys, fertig. Der Kumys hat einen sehr feinen säuerlichen Geschmack und ist ein wenig berauschend. Dabei darf er kein Gas entwickeln, sonst gilt er als übersäuert. Der Kumys der angesiedelten Tataren in Russland und in den Kurorten an der Wolga ist dem kirgisischen nicht ähnlich. Derselbe ist ein höchst angenehmes Getränk, wenn man sich an den eigenthümlichen, von dem Saba herrührenden Geruch gewöhnt hat. Er hält sich stets kühl und löscht zu gleicher Zeit den Durst und stillt den Hunger; nach der Menge des Kumys wird der Reichthum des Menschen geschätzt. Von weit und breit sammeln sich die Armen im Hause des Reichen, um sich an diesem Nectar zu laben. Bei grossen Gastmählern werden unglaubliche Massen Kumys zusammengebracht, denn Hunderte von Personen berauschen sich dabei an diesem Getränke, und zum Berauschen gehören für einen an den Kumys gewöhnten Menschen etwa 4—6 Quart. Ich habe oft und sehr viel getrunken, aber nie ein Gefühl von Berauschtsein empfunden, wohl aber wirkte er auf mich einschläfernd, so dass ich mich hüten musste, viel Kumys zu trinken, wenn ich noch einen weiten Ritt im Sonnenbrande vorhatte.

Der Kumys wird beim Ausschenken mit grosser Ehrfurcht behandelt. Derselbe wird nur von Männern und zwar gewöhnlich vom Wirthe oder dem ältesten Anverwandten des Hauses ausgeschenkt. In der besten Schüssel, die im Hause ist und die von jedem Stäubchen gereinigt, wird der Kumys von der Hausfrau vor den Hausherrn gestellt. In der Jurte herrscht dann allgemeine Stille und man sieht den ehrfurchtsvollen Gesichtern der Anwesenden an, wie sie schon im Voraus, gleich unseren Weinschmeckern, in Gedanken den Labetrunk über die Zunge gleiten lassen. Mit einer reinen zinnernen oder neusilbernen Schöpfkelle wird der Kumys gerührt und umgelöffelt. Dann wird er entweder in Porzellan- oder lackirten Holzschalen den Gästen verabreicht. Einem vornehmen Gaste ein anderes Getränk als Kumys vorsetzen, heisst den Gast beleidigen.