das Rückgrat an mehreren Stellen zerbrochen und die Beine aus den Gelenken gerissen. Dabei werden dem Opfer alle Oeffnungen des Körpers, Ohren-, Nasenlöcher und After mit Gras fest zugestopft, damit kein Blut herausfliesse.

Wenn nun das Pferd bis zu Tode gequält ist, wird ihm das Fell abgezogen, und zwar so, dass der ganze Schädel und die Füsse bis zu den Knieen in der Haut bleiben. Nur die Zunge wird aus dem Maule herausgerissen. Das Fell wird am Halse und Bauche aufgeschnitten, so dass man den ganzen Körper, ohne die Haut weiter zu beschädigen, herausnehmen kann. Das Fell mit Schädel und Füssen, Baidara genannt, wird nun so auf einer 12 — 16 Arschine langen Stange (Tükölö) befestigt, dass die Spitze der Stange in die hintere Schädelöffnung gestossen werden kann, die Mitte des Rückens auf der Stange ruht und die vier Beine herabhängen. Dicht vor der Opferstelle wird nun ein kleinerer Pfahl mit einer gabelförmigen Spitze in die Erde gesteckt und über diese die Tükälä so gelegt, dass die Baidara, mit dem Kopfe nach Osten gerichtet, oberhalb des Taskak in der Luft hängt. So ist die Aufstellung der Opfer nur bei den Altajern. Bei den Teleuten sind, wie ich mich am Ur überzeugen konnte, die Baidara in sitzender Stellung auf dem Taskak aufgestellt.

Ist der Körper des Opferthieres aus der Baidara ausgeschält, so werden die Eingeweide herausgenommen und dann das Thier in Stücke geschnitten, und zwar in der Weise, dass man das Fleisch bei den Gelenken durchschneidet, ohne die Knochen zu zerbrechen. Nun werden die Knochen aus dem weichen Fleisch herausgeschnitten, d. h. am Hintertheile und bei dem Vordertheile, dann der Rücken, die Rippen und die Bruststücke besonders gelegt. Das von den Knochen geschälte weiche Fleisch wird roh vertheilt. Rücken, Hintertheil, Rippenstücke und die kleineren Knochen, ebenso das Bruststück, werden in grossen Kesseln mit Wasser ohne jede Beimischung gekocht.

Das Zerlegen muss mit grosser Kunst ausgeführt werden, da wie gesagt kein Knochen auch nur die geringste Spur von Beschädigung zeigen darf, es wird daher ein Kenner mit diesem Geschäfte betraut. Zwei ausgewählten Köchen wird das Ehrenamt übertragen, das Fleisch in den Kesseln umzurühren. Wenn das Fleisch gar gekocht ist, so wird es auf drei Arschin langen Unterlagen von Birkenruthen ausgebreitet und dabei in kleine