

und Zeichnungen auf Papier und Zeug, vor ihnen eine Reihe messingener Opferschalen. In besseren Jurten sind diese Götterstellen noch mit seidenen Drapperieen und künstlichen Blumen verziert. Rechts von dem Altare, das heisst von der Thür aus, sind das Bett und neben demselben Regale für die Gefässe aufgestellt, weiter nach rechts stehen grössere und kleinere Lederschläuche mit Kumys, Airan, Buttermilch u. s. w. auf hölzernen Unterlagen; rechts und links von der Thür ist meist einiges Jungvieh angebunden, das man in den ersten Tagen stets in den Jurten hält. Die übrigen freien Stellen der Wände sind mit chinesischen oder russischen Kästen, Ledersäcken u. s. w. besetzt, die die bewegliche Habe des Wirthes enthalten. Die Bewirthung mit Thee geht überall in derselben Weise vor sich. Sobald der Gast Platz genommen hat, giesst die Wirthin aus einer Holzkanne kalten Thee in den Kessel, dann wird etwas frischer Thee gestossen und hinzugethan und Wasser aufgegossen. Sobald dasselbe kocht, thut man Salz hinzu und giesst später etwas Milch und Sahne in den Kessel. Hat der Thee eine Weile gekocht, so wird er in mehrere Holzkannen gegossen und vor den Wirth gestellt, der die Schale des Gastes mit Thee füllt. Neben den Gast stellt man nun in besseren Häusern auf einen kleinen Tisch die Leckerbissen der mongolischen Küche: frischen Käse, dicke Sahne und einen Teig aus Fett, Mehl und Milch, Tosu genannt, zuletzt den süssen Krümelkäse, der nach dem Milchbranntweinbereiten übrig bleibt und sehr wohlschmeckend ist. Die Mongolen mischen in ihren Thee häufig noch geröstetes Gerstenmehl, so dass sich der Thee nach Hinzufügung desselben in einen dünnen Brei verwandelt. Erst wenn sie mehrere Schalen dieses Breies verzehrt haben, trinken sie eine oder zwei Schalen Thee mit Milch. Manchmal ist mir auch ausser den erwähnten Leckerbissen noch gekochtes Fleisch vorgesetzt worden, das aber nicht so schmackhaft zubereitet ist wie bei den Kirgisen. Nach dem Thee wird dem Gaste stets Milchbranntwein vorgesetzt, der ganz ebenso schmeckt wie der altajische. Oefters wurde mir doppelt destillirter Milchbranntwein gereicht. Er ist zwar stärker, aber noch unschmackhafter als der gewöhnliche. Im Winter sollen die Mongolen auch Branntwein aus Gerste, wahrscheinlich eine Art Gerstenbier, wie die Schwarzwald-Tataren, herstellen.

Im vorigen Jahre hat hierselbst die Rinderpest schrecklich