

Черезъ нѣсколько минутъ является къ колодцу весь караванъ. Въ три ряда укладываются три эшелона вьючныхъ верблюдовъ. Ихъ быстро развьючиваютъ; затѣмъ отводятъ немного въ сторону и связываютъ попарно, чтобы, передъ покормкою, дать выстояться часа полтора или два. Тѣмъ же способомъ связываются и верховыя лошади. Затѣмъ устанавливаются двѣ палатки: одна для насъ, другая для казаковъ. Если жарко, то эти палатки покрываются сверху войлоками, а задняя ихъ половина приподымается, чтобы продувалъ вѣтерокъ.

Устройство  
новаго стой-  
бища.

Въ нашу палатку вносятся наши ружья, револьверы, постель, а также два ящика съ дневниками, инструментами и другими цѣнными или необходимыми вещами. Все это раскладывается извѣстнымъ, разъ опредѣленнымъ образомъ: постельный войлокъ разстилается посрединѣ палатки, между двухъ вертикальныхъ стоекъ, ее поддерживающихъ; къ задней изъ этихъ стоекъ, гдѣ у насъ изголовье, складываются подушки и одѣяла; по другую сторону той же стойки, т. е. въ самой задней половинѣ палатки, также на разостланномъ войлокѣ, укладывается оружіе, патронташи, охотничьи сумки, вынутые изъ ящиковъ дневники и другія мелочи. Тутъ обыкновенно просушиваются и препарированныя птицы; растенія же для гербарія сушатся на солнцѣ, на войлокахъ, разостланныхъ внѣ палатки. Въ казачью палатку также вносятся ружья и револьверы, патронташи къ тѣмъ и другимъ, и постельные войлоки, которые вмѣстѣ съ тѣмъ служатъ вальтрапами подъ сѣдлами верховыхъ верблюдовъ. Впрочемъ, лѣтомъ казаки всегда предпочитали спать внѣ своей палатки.

Пока совершается вся вышеописанная процедура установки бивуака, казакъ, завѣдывающій кухнею, наскоро разводитъ огонь и варитъ чай. Топливомъ, какъ и вездѣ почти въ пустынѣ, служитъ сухой пометъ домашнихъ животныхъ, называемый монголами *аргалъ*. Лучшимъ считается аргалъ рогатаго скота; затѣмъ верблюжій и лошадиный; при нуждѣ употребляется и бараній. Зажигать подобное топливо нужно съ умѣньемъ, тогда оно горитъ хорошо.

Продоволь-  
ствіе и еже-  
дневныя за-  
нятія.

Едва ли какой либо гастрономъ ѣсть съ такимъ аппетитомъ разныя тонкости европейской кухни, съ какимъ мы принимаемся теперь за питье кирпичнаго чая и за ѣду дзамбы съ масломъ, а за неимѣніемъ его—съ бараньимъ саломъ. Правда, послѣднее, будучи растоплено, издаетъ противный запахъ сальныхъ свѣчей, но путешественнику въ азіатскихъ пустыняхъ необходимо оставить дома всякую брюзгливость, иначе лучше не путешествовать. Цивилизованный комфортъ, даже при большихъ матеріальныхъ средствахъ, здѣсь невозможенъ: никакія деньги