

andererseits eine ganze Reihe Lasten, die nur 40—50 Pfund wogen. Die Ponys und Maultiere waren so lebhaft und übermütig, daß es abends, wenn sie zum Lager getrieben wurden, schwer hielt, sie einzufangen und anzubinden. Sie sahen viel besser aus als bei meinem Aufbruch von der chinesischen Grenze. In kurzem hoffte ich die Tiere sogar die Nächte über draußen weiden lassen zu können und glaubte zuversichtlich, ohne die großen Verluste anderer Reisender durch diese schlimmen Wüsteneien zu kommen. Auch meine Ziegen und Schafe waren fett geblieben. Und dasselbe muß ich von mir und meinen Chinesen berichten. Ich gestehe es nur ungern, aber Kost und Leben der Steppe bekamen mir so gut wie meinen gelben Zentralasiaten. Ich hatte mich an die Kost gewöhnt. Tschang war ausnahmsweise guter Stimmung und machte mir öfter ein Yaksteak „à la Yang gui tse“. Wollte ich es freilich schmackhaft haben, so mußte ich schon selbst an den Herd gehen. Meist merkte man sowohl an Tschangs Gesicht als auch am Geschmack der europäisch sein sollenden Speisen, daß der Koch sich dachte: Das Essen, das wir Hsi ning-Leute seit Jahrhunderten uns täglich kochen, schmeckt mir, ergo ist es gut und schmeckt auch meinem Herrn. Es ist nur Schikane, daß der etwas Besonderes gekocht haben will; Beweis: alle Speisen, die er gekocht haben will, machen viel mehr Mühe und Arbeit als unsere chinesischen und tibetischen.

Wir lebten im Fleischüberfluß. Gab es Orongo-Antilopen, die etwa so groß wie Ziegen sind, so verzehrten die Leute zu sieben täglich zwei Stück — eine ganz respektable Leistung. Die Antilopen haben allerdings auch ein besonders wohlschmeckendes Fleisch; auch die Mohammedaner hätten nicht gegen ein Schaf getauscht. Dagegen geizte ich stets mit den mitgeschleppten Mehlvorräten. Der einzelne bekam hiervon täglich nur 600 g (= ein chinesisches Pfund), die eine Hälfte als Tsamba und die andere als Weizenmehl, Reis oder chinesische Nudeln. Um ja keine Zweifel entstehen zu lassen, wurde täglich die Ration vorgewogen. Einzelne beklagten sich wohl, es sei zu wenig Tsamba, andere aber brachten mir von Zeit zu Zeit Mehlersparnisse aus ihren Gebrauchsbeuteln zurück. Viermal am Tage wurde Tee gekocht, von dem riesige Quantitäten getrunken wurden. Am Nachmittag wurden die echten, tibetischen Steppenwürste gemacht. Han hieß der Gourmand, der es am besten verstand. Han war Mohammedaner und wusch darum auch den Darm noch am saubersten aus, ehe er mit der Füllung aus klein geschnittenem Fleisch, Fett, Tsamba und ganz winzigen wilden Zwiebelchen begann. Die Würste wurden gesotten und später noch in die Asche gelegt, und so etwas angebraten. Da ich mir noch nach Monaten erlaubte, ihre dicke Haut nicht mitzuessen, kostete es des öfteren einen Machtspruch, wenn ich mir eine der allseitig sehr beliebten Steppenwürste verschaffen wollte. „Wir glaubten, dir schmecken sie nicht,“ hieß es immer wieder. „Du ißt ja die Haut nicht mit; das ist ja mit das beste,“ meinte sicher der Feinschmecker, der an einem Stück aufgewickelten, aber ganz ungefüllten Darmes oder an der gesottenen Magenhaut kaute.

Auch Brot, ungesäuerte tibetische Ringel¹⁾, gab es alle zwei Tage. Das waren unsere Leckerbissen, und hier setzte die Spielwut des Menschen ein. Die Brote und Würste wurden als Preis gesetzt, nachdem ich verboten hatte, daß

¹⁾ Die Mongolen und Tibeter machen Brotringel, weil sie nur bei dieser Form in der Asche ein gleichmäßiges Backen erzielen.