

aber bei den Tadschinär sehr locker und schlecht gepreßt, und die großen Filzstücke, die um das hölzerne Gitterwerk der Seitenwände und um das kuppelige Dach geschnürt werden, waren in der Yurte meiner Ani zerfetzt und zerschlissen, so daß der kalte Herbstwind schier ungehindert durchpfeifen konnte.

Das Mobiliar der Ani war das denkbar einfachste und beschränkte sich auf die allernötigsten Gebrauchsgegenstände. In der Mitte stand der eiserne Dreifuß, eingefast von einem kunstlosen, niederen Lehmring, der die herabfallende, glühende Asche zusammenzuhalten hatte. Hinten, der Holztüre gegenüber, stand eine vom vielen Lagerwechseln halb auseinandergefallene Kiste, auf der einige Gebetsblätter eingewickelt lagen. Wenige Ledersäcke¹⁾ mit Gerste und Tschürra, die runde, steinerne Handmühle von $\frac{1}{2}$ m Durchmesser, große schwarze Krüge und Bottiche aus schwarzer Yakhaut, Spindeln und ein Garnhaspel und last not least der große eiserne Topf, der zur Schnapsdestillation aus Stutenmilch diente, waren an den Wänden verteilt. Der Schnaps, der hier gebraut wurde, war die große Anziehung dieser Hütte, und er schien unerschöpflich zu sein, denn meine Ani war sehr fleißig und zugleich wohlhabend; sie besaß allein sechs stattliche Kamele und vor allem über zwanzig Pferdestuten. Acht ihrer Stuten hatten Fohlen und wurden von ihr gemolken. Kein Wunder, kamen die Nachbarn so oft und erkundigten sich angelegentlich nach dem Befinden der Alten. Fragte man die Mongolen, was sie herführe, so hatte sich immer eines ihrer Kamele oder Pferde verlaufen, und sie hatten die Fährte bis in die Nähe der Yurte verfolgen können.

Die Ani bewirtete uns alle mit gegorener Stutenmilch (Kumys), „Tschüka“ hier genannt, aus der der „Aker“, der Schnaps, bereitet wird. Sie hatte „Hala mogu“ (chinesisch; der mongolische Name ist harmek) und Gu tshi tse (chines.; oder mongol.: mori [Pferde]-harmek), schwarze und rote Beeren, der Tschüka zugesetzt. Diese Beeren wuchsen rings um das Zelt auf drei Meter hohen dornigen Sträuchern (*Nitraria Schoberi*) und waren im Geschmack und Aussehen etwa mit unseren Brombeeren und Heidelbeeren zu vergleichen.

Wie unter Tibetern, brachte man auch bei den Tadschinär das Eßgeschirr selbst mit. Die Gäste griffen unter ihren Pelzmantel, der blusig bis zur Hüfte herabfällt, wo er durch einen straffen Gürtel zusammengehalten wird. Aus der bauchigen Falte über den Lenden und dem Kreuz, aus dem sicheren Verwahr zwischen der nie gewaschenen Haut und dem nie gewaschenen Pelz, kam der Eßnapf heraus. Schien er dem Besitzer nicht rein genug, so nahm er von dem trockenen Kuhdung neben dem Feuer und scheuerte ihn damit aus. Der Dung schien den guten Leutchen etwas äußerst Reinliches zu sein. Die Alte sah ich die trockenen Fladen mit Vorliebe als Teller benützen.

Als man satt gegessen und den Napf mit der Zunge rein geleckt hatte, begann erst die Gemütlichkeit. Aus einer Ecke des Zelts wurde ein kleiner hölzerner Mörser geholt und in ihm mit einem langen Kiesel Tabak und zum Strecken desselben auch noch trockener Schafdung gestoßen. Jedes, auch die Ani, nahm sich davon eine gute Prise. Geschäftig ging dann die Alte an die Kiste unter den Gebetbüchern und nahm eine Steinkruke heraus, schmierte etwas Butter

¹⁾ Zum Gerben von Schaffellen sah ich hier, wie im ngGolokh-Land, Buttermilch verwenden. Die Felle werden damit durchtränkt und hierauf mit einem gezähnten Holzstock kräftig durchgewalkt. Der Kaseingehalt scheint die gewünschte gerbende Wirkung zu erzielen.