

хотя бы то были фазаны, казакамъ не особенно нравятся. Звѣрями же мы почти исключительно питались при путешествіяхъ по сѣверному Тибету.

Другой весьма важный продуктъ экспедиціоннаго продовольствія составляетъ дзамба, специальное мучное кушанье для всего Тибета, частью и для Монголіи. Дѣйствительно, дзамба превосходно замѣняетъ, конечно для неизбалованнаго вкуса, хлѣбъ въ пустынѣ, не громоздка для перевозки и долго можетъ сохраняться безъ порчи. Ъдятъ ее заваривая горячимъ чаемъ, съ прибавкою соли и масла; послѣднее можетъ быть замѣнено бараньимъ жиромъ <sup>1)</sup>; въ крайнемъ случаѣ обходятся и безъ него. Кладутъ также въ дзамбу для вкуса сушеный творогъ (чура); недурно прибавить и мяснаго экстракта Либиха. Замѣшать все это нужно въ крутую, въ родѣ нашего толокна; можно развести чаемъ и пожиже, тогда получится незavidный супъ. Наѣдаться слишкомъ не слѣдуетъ, ибо дзамба, въ особенности крупно смолотая, разбухаетъ въ желудкѣ и отягощаетъ его. Требуется дзамбы отъ  $\frac{3}{4}$  — 1 фунта въ день на человѣка. Выгода этого хлѣба еще и та, что его можно ѣсть горячимъ, что очень важно при путешествіи зимою. Приготавливается дзамба изъ поджареннаго и затѣмъ измолоннаго зерна пшеницы или ячменя; лучшею считается ячменная <sup>2)</sup>. Прожарить зерно (въ чугунной чашѣ) слѣдуетъ умѣло — не слишкомъ пережечь, ибо тогда дзамба будетъ горька, и не мало дожарить, ибо такая дзамба отсырѣетъ въ послѣдствіи, и даже можетъ испортиться. Самое лучшее дзамбу дѣлать по заказу (при собственномъ наблюденіи) на границѣ и въ попутныхъ городахъ. Чай, безъ котораго также невозможно обойтись при путешествіи, мы всегда брали кирпичный, какъ болѣе удобный для перевозки. Притомъ на дурной водѣ, каковая обыкновенно встрѣчается въ пустынѣ, аромать и качество, даже самаго лучшаго чая, утрачиваются; наконецъ расходъ чая всегда бываетъ большой, ибо казаки пьютъ его безъ конца. Мы сами обыкновенно пили чай 3—4 раза въ сутки, а на дневкахъ и болѣе. Для питья, въ чай очень хорошо прибавлять лимонной кислоты или клюквеннаго экстракта (послѣдній лучше); сахаръ также почти необходимъ. Чай можно всюду купить въ китайскихъ городахъ, хотя нерѣдко и дорого.

<sup>1)</sup> Зимою 1879—80 г. въ Сѣв. Тибетѣ мы постоянно ѣли дзамбу съ медвѣжьимъ жиромъ за неимѣніемъ масла или сала.

<sup>2)</sup> Еще лучше дзамба овсяная, но ее можно достать только въ Ургѣ или заготовить на нашей границѣ.