

Rest für die Sauglämmer im Euter zurücklassen muß. Die Schafe weiden Sommer und Winter auf der Steppe. Im Winter scharren sie mit den Vorderfüßen das Gras unter dem Schnee hervor, nur den Lämmern wird Heu vorgelegt. Zur Tränke werden sie im Sommer zweimal täglich geleitet, im Winter muß der Schnee das Trinkwasser ersetzen. An einem schönen Herbsttage läßt man die Tiere mehrmals durch einen Fluß oder See gehen, um die Pelze zu reinigen. Dann treibt man sie zur Jurte, wo sie von zunftmäßigen Scherern des Wollkleides entledigt werden. Ein guter Scherer setzt nicht eher ab, als bis das ganze Werk getan ist, so daß die abgeschorene Wolle fast wie ein zusammenhängendes Schaffell aussieht. Ohne irgendwie zu sortieren, wirft man sie auf einen Haufen.

Der Kirgise sucht den Nutzen des Schafes nicht in der Wolle, sondern vor allem in der Milch. Sie wird in Lederschläuche gegossen, die man „Saba“ nennt, und welche vier bis sechs Eimer fassen. Die Butter- und Käsegewinnung geschieht auf folgende Weise: Man erwärmt in einem Kessel frische Schafmilch, gießt dann etwas saure Milch zu und läßt das Ganze gerinnen. Nachdem die Molken abgegossen sind, wird der Quark in Näpfe getan. Die Molken werden wiederum gekocht und siedeheiß in die Saba gegossen. Mit einer Rührstange fährt man in den Lederschlauch, dessen Öffnung sodann mit einem Pferdezügel zugebunden wird. Mit der Stange rührt man die Milch wohl eine Stunde lang und öffnet dann die Saba vorsichtig, um zu sehen, ob sich Butter gebildet hat. Ist der gewünschte Erfolg erzielt, so wird die Stange entfernt, die Saba fest zugebunden und nun mit der hohlen Seite eines Holznapfes von außen gegen den Schlauch geschlagen, damit die Butter zu einem Stücke sich balle. Mit aufgestreiftem Ärmel fährt nun die Frau in die Saba, hebt die Butter heraus in eine hölzerne Mulde, durchrührt sie mit einem Stäbchen und entfernt etwaige Unreinigkeiten. Nach ihr muß jedes Familienglied und ebenso jeder Besucher die Butter kosten; man legt sie zu dem Zweck zunächst in die linke, dann in die rechte Hand, leckt nun die linke ab und setzt dieses Hinüber und Herüber fort, bis die Butterprobe aufgeleckt ist. Ungewaschen und ungesalzen wird die Ausbeute des Butterns in einen gewaschenen Schafmagen gebracht, dieser mit einem Filzstück umwunden und aufbewahrt.

Die Käsebereitung geschieht auf folgende Art: Ist ein Vorrat von Quark und Buttermilch vorhanden, so gräbt man neben der Jurte eine Grube; man läßt in dieselbe zwei bis vier Kessel ein, welche mit den Rändern an den Wänden der Grube haften und schweben. Sobald sie mit Quark und Buttermilch gefüllt sind, zündet man unter den Kesseln ein mäßiges Feuer an, genährt durch trockenen Kamelmist. Fängt nun der Quark zu kochen an, so nehmen Knecht und Magd langstielige, kleine Schaufeln und ver-