

ranzig, weil sie so gut ausgekocht ist. Diese Butter bewahren sie auf für den Winter. Die übrige Milch, die nach dem Buttern zurückbleibt, lassen sie so sauer wie möglich werden, um sie dann zu kochen. Durch das Kochen gerinnt sie, und diese Quarkmasse trocknen sie an der Sonne und sie wird hart wie Eisenschlacke. Man hebt sie in Säcken auf für den Winter. Zur Winterzeit, wenn ihnen die Milch ausgeht, tun sie diesen bitteren Quark, der bei ihnen Grut¹³⁾ heißt, in einen Schlauch, gießen heißes Wasser darüber und schütteln kräftig, bis er sich im Wasser auflöst, das dadurch einen ganz saueren Geschmack bekommt; dies Wasser trinken sie dann statt Milch¹⁴⁾. Pures Wasser zu trinken, hüten sie sich sehr¹⁵⁾.

¹²⁾ Ebenso lesen wir bei Radloff I, 439 und 426: „Die Kuhmilch wird gleich nach dem Melken abgekocht. Wenn die Sahne abgestanden ist, wird sie abgeschöpft und zu Butter gerührt. Darauf wird sie bei gelindem Feuer geschmolzen, gesalzen und in Därme gefüllt.“ „Die Schafbutter wird ungewaschen gesalzen und in einen Schafmagen gefüllt“. Nach Huc, Tartarie I, 78 (und Bergmann II, 121) wird die Butter in (Därme und) Blasen gefüllt und nach Pallas, Voyages II, 175 wird sie gesalzen und in ledernen Gefäßen aufbewahrt.

¹³⁾ Vgl. Zenker S. 716: „Kurut“, d. i. getrocknete Molken, abgeleitet vom türkischen *kuru*, d. i. trocken. Timkowski I, 65 schreibt *Churüt*, Pallas, Voyages III, 21 *Krut* und Radloff I, 439 *Kurt*. Vgl. Bretschneider I, 94.

¹⁴⁾ Mit obiger Darstellung stimmt Marco Polo I, K. 54 überein: Sie haben auch Milch, die zu einem Teig verdickt und getrocknet ist und die sie auf diese Weise herstellen: „Sie kochen die Milch, heben die fetten oder rahmigen Teile, die obendarauf schwimmen, ab und tun sie in ein besonderes Gefäß, um daraus Butter zu machen. Die entrahmte Milch stellen sie dann in die Sonne zum Trocknen. Wenn sie auf einen Kriegszug ausgehen, so führt jeder etwa 10 Pfund von dieser eingedickten Milch bei sich. Jeden Morgen nimmt er ein halb Pfund davon, tut es in seine lederne Flasche und mischt nach Belieben Wasser dazu. Beim Reiten wird der Inhalt heftig durcheinander geschüttelt, so daß eine dünne Suppe daraus entsteht, die nun ihre Mahlzeit bildet“. Radloff I, 298 und besonders 427 f., schildert die Herstellung des *Kurt* ganz ähnlich wie Rubruk und Marco Polo und sagt, daß man den steinharten *Kurt*, in Wasser zerrieben, als Surrogat der Milch im Winter genießt. Den Geschmack des „*Kurt*“ nennt er grauenvoll: sauer, bitter, sandig. Auch Pallas, Voyages II, 386 handelt von diesem in Wasser aufgelöstem *Krut*. Und Clavijo S. 191/2 erzählt: Eine Suppe (Asch, d. i. Brei, genannt), bestehend aus hartem saurem Käse, aufgelöst in heißem Wasser und ver-