

sie anzündeten und herunterbrennen ließen, bis er nur einen einzigen Haufen Gluth bildete, der die Grube füllte. Diese Gluth ward nun mit Schaufeln und Spaten aus der Grube heraus und bei Seite auf einen Haufen geworfen, worauf sie in die leere Grube je einen Elefantensfuß oder einige Scheiben von dem Rüssel legten, diese ganz mit den heißen Steinen und der erhitzten Erde bedeckten und dann auf dieser noch die Gluth von Kohlen aufhäufte und mit frischen Nesten und Klößen schürten, bis diese völlig zur Asche niedergebrannt waren. Dieser Backprozeß währte fünfzehn bis achtzehn Stunden bei jeder Grube, die dann nicht eher geöffnet wurde, als bis der Erdhaufen sich unter der Asche etwas verköhlt hatte. Das Öffnen geschah wieder mit Spaten und spitzen Stangen, womit die Erde hinweggeräumt und die Fleischstücke aus der Grube gehoben wurden. Kleinknaep kratzte sodann während des Verköhlens mit einem großen Küchenmesser alle Sand- und Erdtheile von dem Braten ab, schälte die äußere verkohlte Haut herunter und stieß einen spitzen Stock durch das große Fleischstück, um es leichter handhaben zu können.

Frau Martha und ihre Kinder kosteten diesen Braten, sowohl von den Füßen als vom Rüssel, und fanden ihn vortrefflich gar und wohlschmeckend, beinahe vom Geschmack einer Büffelzunge. Die drei Knechte aber und Sally schmausten einige Tage lang davon und entwickelten dabei eine Gefräßigkeit, die an das Thierische grenzte.

37. Die Elephantenherde und Gerd's erste Elephantenjagd.

Unter den Weisungen, welche Baas Doorn hinterlassen hatte, war auch die, einige Stücke Wild zu schießen und das Fleisch davon zu trocknen. Am ersten Morgen, wo es andere Geschäfte erlaubten