

Abchnitt 5.

Lederbereitung. — Die Poolkake. — Büffeljagd. — Der Lasso. — Die wilden Bienen. — Weihnachtsabend. — Vorsichtsmaßregeln. — Der Mais. — Die Biber. — Der Alligator. — Die Waroindianer.

Am folgenden Morgen holte Daniel die Hirschhäute aus dem Flusse und rief Karl zu sich, um ihm zu zeigen, in welcher Weise sie zu bereiten seien. Er hatte zu diesem Zwecke mehrere Hirschköpfe aufbewahrt, schnitt auch den des Jaguars aus dessen Haut und nahm nun aus sämtlichen Schädeln das Gehirn heraus. Er mischte dasselbe in einem Gefäße mit Wasser zu einem dünnen Brei, und nachdem er die Hirschhäute auf ein von der Rinde entblößtes Stück Baumstamm gelegt und mit einem Ziehmesser von allen Fleischteilen und von den Haaren gereinigt hatte, bestrich er sie mit diesem Brei, faltete sie dann mehrere Male zusammen und legte schwere Steine darauf. Die Jaguarhaut behandelte er ebenso, nur ließ er das Haar auf ihr sitzen. In dieser Weise ließ er sie bis zum folgenden Morgen liegen, wusch sie dann im Flusse sauber aus und hing sie im Schatten auf. Noch ehe sie aber ganz trocken wurden, nahm er sie ab, um sie trocken zu reiben. Er hatte zu diesem Zwecke ein breites Brett in die Erde eingeschlagen, dessen in die Höhe stehendes Ende zugespitzt und nach den Seiten hin abgerundet war. Auf diese nach oben stehende Schärfe legte er nun eine Haut und zog dieselbe darauf von einer Seite nach der andern hinunter, wobei er alle Kraft anwandte, um die Fasern derselben auseinander zu dehnen.

Die Haut wurde hierdurch sehr geschmeidig und weich, besonders nachdem Daniel sie zuletzt noch zwischen seinen Händen ganz trocken gerieben hatte. Die Hirschfelle verarbeitete er auf beiden Seiten auf dem Holze, während er die Jaguarhaut nur auf der Fleischseite rieb, da sie ja das Haar behalten sollte. Nun war das Leder fertig und