

hin zerbreitet, flach geschlagen und steh'n gelassen, bis der Kuchen von unten gelb geworden, da er dann gewendet und auf der andern Seite ebenfalls gar gebacken ward.

Ernst. Ach! das riecht vortrefflich. Wie schade, daß wir nicht von diesem frischen Brode sogleich auch essen dürfen! —

Jack. Ei, wenigstens ich und Fränzchen, wir wollten es schon versuchen! —

Vater. Das glaub' ich, weil ihr beide die unbesonnensten seid. Ich vermute freilich, daß es euch gar nicht schaden würde; aber gewiß ist es rätlicher, daß wir bis Morgen noch warten. Auch wollen wir nicht alle unsere Hühner zugleich daran wagen, sondern höchstens zwei, und dann den Meister Knips, den Eier-Dieb; der kann uns hier einen wesentlichen Dienst thun.

Alsobald ward der Kuchen, da er ein wenig kühl geworden, den bestimmten Kredenzern vorgebrockelt; und nicht ohne Mißgunst der efluftigen Knaben verschlangen ihn diese auf das begierigste.

Sritz. Wie nennt man aber diese Art von Brod in Amerika? und haben die Wilden auch solche Werkzeuge den Maniof zu zerreiben, wie wir, oder schaben sie ihn bloß mit einem Messer?

Vater. Auf den Antillen heißt dieses Brod gewöhnlich Cassave, und die Wilden raspeln ihre Wurzeln auf Laden oder Brettchen, in welche sie scharfe Steine oder Muscheln eingeschlagen. — Aber jetzt, Mütterchen, mußt du Morgen früh an die Bäcker-Arbeit; denn wenn unsre Vorkoster in der Nacht keine Betäubung und kein Bauch-