Jetzt galt es, den Riesenvogel zu zerkleinern und einzupökeln. Dazu war Salz nötig. An diesem unentbehrlichen Gewürz fehlte es nun nicht mehr. Kochsalz von der besten Sorte konnten sie aus dem salzhaltigen Thon gewinnen.

Sie füllten einige Fässer mit frischem Wasser aus dem Bache und lösten den Thon darin auf. Dann ließen sie dieses trübe Wasser eine zeitlang stehen, worauf sich die erdigen Bestandteile zu Boden setzten, das Salz aber hatte sich mit dem Wasser verbunden. Nun schöpften sie das helle, salzhaltige Wasser in Kessel, welche über Feuer gestellt wurden. Das Wasser dampfte ab und der weiße Rückstand war gutes, reines Kochsalz.

Zu dieser Salzgewinnung war aber Zeit nötig. Eduard hatte doch etwas Wundfieber bekommen und es war besser, wenn er sich eine zeitlang schonte. Deshalb wurde beschlossen, daß er zu Hause bleiben und das Salz aus dem mitgebrachten Thon ziehen sollte, während Wonström auf die Jagd ging, um Wintervorräte einzubringen.

Es war schon der 4. November und die Dämmerung wurde immer kürzer. Die Sonne war ganz geschwunden und nur in den Mittagsstunden sah man im Süden einen hellen Schein, der die Anwesenheit der Sonne unter dem Horizonte verriet.

Eduard saß mit verbundenem Kopfe vor seinen Kochtöpfen und Kesseln und ließ Wasser abdampfen. Von Zeit zu Zeit schürte er die Feuer wieder zur hellen Glut, welche mit dürrem Holz aus den nahen Waldungen gespeist wurde.

Jetzt hatte er Muße, in seiner Schöpfungsgeschichte zu studieren. Er untersuchte die Wolfsschädel und die Knochen der fremden Rehe und kam zu dem Schluß, daß dies ebenfalls Tiere der Eocänzeit waren, desgleichen die Esel und kleinen Schweine.

Tinte, Feder und Papier stand ihm reichlich zur Verfügung. Er hatte nicht versäumt, sich mit diesen unentbehrlichen Geräten der gebildeten Welt zu versehen. Auch dies hatten

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00000325