

fleisch, allein wir hatten uns an dessen Genuss gewöhnt und die anti-skorbutische Wirkung der schwarzen, blutreichen Steaks schätzen gelernt. Ihr Geschmack ist durchaus nicht so unangenehm, wie man vermuthen möchte, vorausgesetzt, dass man vor dem Kochen die grösseren Fettmassen entferne. Der frische Speck aber, namentlich wenn in gefrorenem Zustande mit Schiffszwieback genossen, erinnert an Butter und ist jener Oleo-Margarin-Butter, welche den Markt gegenwärtig überschwemmt, bei Weitem vorzuziehen.



Toujours perdrix!

Während der letzten Woche des September hatten die Eingeborenen dreizehn Seehunde erlegt — ein Umstand von hoher Bedeutung. Denn diese Thiere versorgten uns nicht nur mit Speise und Fellen, die uns als Kleidung dienten, sondern auch mit Oel, dessen wir zur Erleuchtung der Räume dringend bedurften. Wenn die Jäger an den Rändern der kleinen Waken auf die emportauchenden Thiere lauerten, wurden ihre Bewegungen von Bord aus gewöhnlich mit dem Fernrohre beobachtet. Hatte ein Schuss getroffen, so wurde schleunigst ein Schlitten abgesandt, um die Beute zu sichern.