

die Einrichtung so weit fortgeschritten, so wird bereits an den Aufbau eines Stalles für den ersten Viehstand und eines andern Gebäudes gedacht, das bestimmt ist, den Ertrag der ersten Weizen- oder Maisernte in sich aufzunehmen. Ist derselbe auf dem fernen Marke zu Gelde gemacht, so kann die Errichtung eines zweiten wohnlicheren Blockhauses begonnen werden, für welches man nun auch schon besseres Hausgerät herzustellen sucht. Ein festgestampfter Platz dient zur Tenne; das Getreide wird meist dadurch aus den Ähren geschafft, daß man die aufgebundenen und ausgebreiteten Garben so lange überreitet, bis die Körner ausgefallen sind. Die Reinigung des Weizens geschieht dadurch, daß man denselben durch ein hochstehendes Sieb laufen läßt, während man von der Seite her vermittelst einer wollenen Decke möglichst viel Wind macht, um Spreu und Staub davon zu jagen. Überhaupt aber ist der Hinterwäldler, wie man den Ansiedler im fernen Westen zu nennen pflegt, fast in allen Beschäftigungen auf sich selbst angewiesen; er ist Jäger, Fleischer und Gerber, Schuhmacher und Schneider, Tischler und Zimmermann in *einer* Person. Hat er ein Stück Wild erlegt, so zieht er die Haut ab und gerbt sie auf indianische Weise, indem er sie nach Einweichung im Wasser in einer durch zerkochtes Hirschhirn zubereiteten Brühe so lange knetet, bis sie von dieser Masse ganz durchdrungen ist. Darauf wird sie auf einem scharfen Brette gerieben und auseinander gezogen, bis sie trocken, weiß und sammetweich wird. Um sie in dieser Geschmeidigkeit zu erhalten, wird sie sogar geräuchert, indem sie über ein schwaches Feuer gehängt wird, von dem ein durch faules Holz unterhaltener dicker Rauch aufsteigt. Dadurch bekommen die Felle eine braungelbe Farbe und einen eigentümlichen Geruch; Wasser und Sonne können ihnen ferner nichts mehr anhaben. Aus solchem Leder verfertigt sich ein jeder *Farmer* seine Schuhe und sein Jagdkleid selbst. Ebenso erlangt jeder in Gebrauche der Axt zu den verschiedensten Zwecken eine große Geschicklichkeit. Wie erfinderisch die Not den Menschen macht, zeigt sich ferner auch beim Schlachten der Schweine, deren Fett unentbehrlich ist. Dieselben werden oft bis zu 12 oder 16 Stück in einen durch ein Gehege umschlossenen Raum, eine sogenannte *Fenz*, getrieben und darin erschossen. Ist kein Kessel zum Abbrühen vorhanden, so wird ein Faß ohne Deckel etwas schräge halb in die Erde gegraben und mit Wasser gefüllt, und dieses dann durch im Feuer glühend gemachte Steine erhitzt; darauf wird ein Schwein nach dem andern hineingetaucht und durch viele Hände rasch von den Borsten befreit. Aus Baumstämmen sind vorher mehrere Tröge ausgehöhlt worden. In diesen werden die zerlegten Schweine eingesalzen und in dem Rauchhause aufgestellt; einer aber dient zur Aufbewahrung des ausgelassenen Fettes. Dabei pflegen die Nachbarn einander hilfreich zur Hand zu gehen.