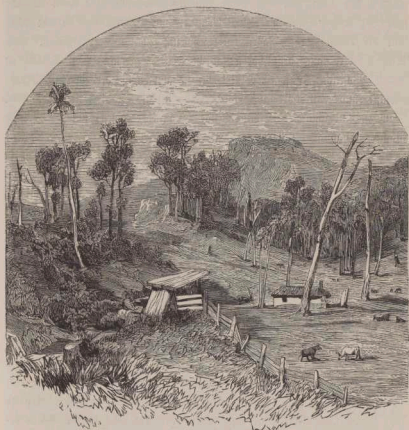


Eier und Brot herbeizubringen und uns anzubieten. An hübschem Porzellan, geschliffenen Trinkgläsern und Scheffelder Eßbestecken fehlte es in keiner Hütte, deren Wände gemeiniglich mit Bildchen und Holzschnitten aus illustrierten Becken besetzt waren. Als Brot wurde uns häufig der nationale Dampfer, eine bloß aus Mehl und Wasser bereitete und in heißer Asche



Farm in der Umgegend von Wollangong.

gebackene Masse vorgefetzt. Sie schmeckt vortreflich und hat nebst der sehr leichten Bereitungsweise¹ den Vortheil, längere Zeit in genießbarem Zustande aufbewahrt werden zu können.

¹ Nachdem das Mehl eine geraume Zeit wohl geknetet ist, läßt man den Teig eine Stunde in heißer Asche backen, und der Dampfer ist fertig.