

Aber wenn die Kälte im Mai noch so groß ist, und im September schon wieder, wie mag sie erst im December und Januar sein. Die Branntweinflasche friert den Männern, die daraus trinken wollen, am Mund fest. Branntwein ist daher gar kein Getränk, welches man dorthin mitführt; man nimmt den stärksten Spiritus und verdünnt ihn kurz vor dem Trinken mit der Hälfte Wasser, so daß er einen Branntwein von etwa 50 Procent Weingeist-Gehalt bildet, der dann wenigstens nicht sogleich friert; gewöhnlich aber trinkt man den zwar schwächeren, aber dafür heißen Grog und trinkt ihn nicht außerhalb des Schiffes, wie man denn überhaupt mit dem Genuße des Branntweins sehr vorsichtig sein muß, so lange man sich im Freien befindet, denn auf die anfängliche Erwärmung folgt stets eine höchst gefährliche Erschlaffung und Abspannung, welche, wenn man derselben nachgiebt, immer zum Tode führt.

Die Temperatur sinkt während des Winters immer tiefer herab, nicht wie man wohl bei uns gewohnt ist, zu 4 und 6, oder höchstens zu 15 Grad unter Null; mit solchen Kleinigkeiten giebt man sich dort nicht ab, 20 Grad ist die tägliche milde Temperatur; bei einer Kälte von 25 Grad friert noch Niemand besonders, gegen ihre Einflüsse vermag man sich zu schützen. Aber bei 32 Grad unter Null gefriert das Quecksilber; da verlassen den Bewohner der Polargegenden die gewöhnlichen Hülfsmittel der Erwärmung und er beginnt sich etwas unbehaglich zu fühlen.

Dann bringt der Hauch des Mundes die Erscheinung hervor, wie das Abschießen eines Pistols, dann steigen aus dem Rohr des geheizten Ofens Wolken von purpurrothem Dampf, der sich alsbald schwarz niederschlägt, dann dringt beim Oeffnen einer Thüre ein breiter Strom von weißem Rauch heraus und in der geöffneten Kajüte fällt Schnee, alle Speisen werden steinfest und jede in ihrer Art so eigenthümlich verändert, daß es große Aufmerksamkeit kostet, sie zu erkennen, falls der Inhalt der Fässer nicht mit breiten schwarzen Buchstaben darauf geschrieben ist. Backobst hält man für Chausseesteine, Chokolade, in großen Blöcken verpackt, springt bei der Bearbeitung mit der Art in glänzenden Stücken aus einander als wäre es schwarzer Feuerstein, Sauerkraut gleicht grobem Talkschiefer, es mußte ein Brecheisen mit scharfer Schneide angewendet werden, um soviel loszu-eisen, als ein Gericht für ein halbes Duzend Leute fordert. Der braune feuchte Rohzucker ist eine compacte grobe Sandsteinmasse geworden; um zu ihm zu gelangen, schneidet man das ganze Faß mit einer Säge quer durch und schneidet dann von dem so halbirten Fasse, parallel mit dem ersten Schnitt, eine Scheibe ab. Sind die Stückchen von den Faßdauben mit der Art heruntergeschlagen, so sieht eine solche Scheibe von Zucker täuschend