

durch die Dachlufe zu suchen. Daher ist die Küche oft mit Rauch angefüllt und zum Räuchern von Fleischwaren recht geeignet, die im Wiemen hängen. In ihm erhalten auch die westfälischen Schinken durch Rauch und Luftzug den Wohlgeschmack, durch den sie so berühmt geworden sind.

Hinter der Küche liegen die übrigen Wohnräume. Aus ihnen führen zwei Thüren ins Freie. Durch die eine kommt man in den Garten; durch die andre gelangt man auf den Hof. Hier befindet sich der Brunnen und mehrere Nebengebäude, in denen die sogenannten Kötter wohnen. Jeder von ihnen hat vom Bauer außer seiner Wohnung einige Ländereien zur Benutzung erhalten. Für diese zahlt er nur eine ganz geringe Miete; er muß jedoch, sobald es der Hausherr verlangt, für dieselben unentgeltlich arbeiten. In der Arbeitszeit ist ihm erlaubt, mit Frau und Kindern am großen Tische mitzuessen, an dem alle essen, die zur Bauernfamilie gehören. Diese umfaßt oft eine Menge Personen. Da nämlich der älteste Sohn stets den ganzen Hof erbt, so bleiben die übrigen Kinder, wenn sie nicht ein sicheres Auskommen finden, auf dem väterlichen Hofe bis an ihr Lebensende. Auf diese Weise kommt es denn auch, daß ein Hof nicht selten ein ganzes Geschlecht alter und junger Angehöriger beherbergt und ernährt.

Nach F. Franke.

## 24. Der Pumpernickel.

Die Lebensweise der westfälischen Bauern ist durchaus nicht so einfach, wie man gewöhnlich glauben machen will. Viele Landleute in andern Gegenden würden sicherlich ihre Kartoffeln, die bei ihnen häufig nicht nur das Fleisch, sondern selbst das Brot ersetzen müssen, für den Speck und den Pumpernickel der Westfalen hingeben. Wenn der Pumpernickel auch nicht so berühmt geworden ist wie der Schinken, so schmeckt dieser doch gewiß nie besser, als wenn er mit Pumpernickel zusammen gegessen wird.

Der Pumpernickel ist nicht nur eine Nationalspeise, sondern auch ein Leckerbissen. Wie alt er ist, weiß man nicht; aber wenn ihn die alten Sachsen bereits kannten, so läßt sich ihr kräftiger Widerstand gegen die Römer und Franken erklären. Der Pumpernickel ist ein kräftiges Brot, ein schwarzes, hartes Roggenbrot, wozu das Korn nur geschrotet wird, weshalb es sehr kräftig ist. Man muß ihn allerdings verdauen können; aber daß die Bewohner Westfalens solche Mägen besitzen, beweist die gesunde, herrliche Körperbeschaffenheit der Leute. Der Pumpernickel wird in ungeheuern Laiben zu dreißig bis vierzig Pfund gebacken. Was die Nahrhaftigkeit betrifft, so ersetzt ein Pfund Pumpernickel einige Pfund Weißbrot. Übrigens ist er, gut ausgebacken und mehrere Tage alt, durchaus nicht so schwer zu verdauen, wie man gewöhnlich glaubt; er macht die Zähne weiß und erhält sie gesund.