

Franckesche Stiftungen zu Halle

Der Mädchenspiegel oder Lesebuch für Töchter in Land- und Stadtschulen

Reinhardt, Justus Gottfried

Halle, 1799

VD18 13156055

139. Die verschiedenen Köchinnen.

Nutzungsbedingungen

Die Digitalisate des Francke-Portals sind urheberrechtlich geschützt. Sie dürfen für wissenschaftliche und private Zwecke heruntergeladen und ausgedruckt werden. Vorhandene Herkunftsbezeichnungen dürfen dabei nicht entfernt werden.

Eine kommerzielle oder institutionelle Nutzung oder Veröffentlichung dieser Inhalte ist ohne vorheriges schriftliches Einverständnis des Studienzentrums August Hermann Francke der Franckeschen Stiftungen nicht gestattet, das ggf. auf weitere Institutionen als Rechteinhaber verweist. Für die Veröffentlichung der Digitalisate können gemäß der Gebührenordnung der Franckeschen Stiftungen Entgelte erhoben werden.

Zur Erteilung einer Veröffentlichungsgenehmigung wenden Sie sich bitte an die Leiterin des Studienzentrums, Frau Dr. Britta Klosterberg, Franckeplatz 1, Haus 22-24, 06110 Halle (studienzentrum@francke-halle.de)

Terms of use

All digital documents of the Francke-Portal are protected by copyright. They may be downloaded and printed only for non-commercial educational, research and private purposes. Attached provenance marks may not be removed.

Commercial or institutional use or publication of these digital documents in printed or digital form is not allowed without obtaining prior written permission by the Study Center August Hermann Francke of the Francke Foundations which can refer to other institutions as right holders. If digital documents are published, the Study Center is entitled to charge a fee in accordance with the scale of charges of the Francke Foundations.

For reproduction requests and permission requests please contact the head of the Study Center, Frau Dr. Britta Klosterberg, Franckeplatz 1, Haus 22-24, 06110 Halle (studienzentrum@francke-halle.de)

urn:nbn:de:gbv:ha33-1-190924-

allemal Wilhelmine: „Das hab ich nächst Gott meinem ehemaligen Schullehrer zu verdanken, der uns in unsrer zarten Jugend zum Nachdenken und Prüfen gewöhnte. Gott vergelte ihm seinen redlichen Eifer, verständige und gute Menschen zu bilden! „

Je richtiger der Mensch von Jugend auf zum Denken gewöhnt wird, desto besser wird er handeln lernen, und desto glücklicher wird er leben.

139. Die verschiedenen Köchinnen.

Tripsias Frau beging beym Kochen viele grobe Fehler, für die sie öfters derb büßen mußte. Ob es ihr z. B. gleich nicht an Zuthaten fehlte, um heute diese und morgen eine andere Suppe oder Speise auf den Tisch zu bringen, so machte sie doch theils aus Unwissenheit und Faulheit, theils auch vorsätzlich, ihren Leuten immer einerley Speisen. Sie war im Stande, die Speise, die sie des Montags frisch gekocht hatte, des Freytags zum viertenmale aufzutragen. Das hatte aber auch die Folge, daß nicht nur vieles umkam, was gern wäre gegessen worden, wenn sie auf Abwechselung in den täglichen Speisen gesehen hätte, sondern die Leute, die bey ihr dienten, oder arbeiteten, hatten es auch bald bey ihr satt, und brachten sie in einen üblen Ruf, so daß sie endlich nur aufnehmen mußte, was

andere Herrschaften nicht haben wollten. Ja eine Magd war einmal gar so leichtfertig, daß sie ihr, weil sie immer bey ihr hatte Mehlsuppe essen müssen, den Spottnamen, die Mehlsuppe, gab. Ferner hielt sie auch nicht auf gesetzte Tageszeiten bey dem Essen. Bald gab sie ihren Arbeitern das Morgenbrodt sehr früh, bald wieder wenn es schon auf den Mittag losging. Bald wurde bey ihr das Mittagsbrodt um 12 Uhr, bald um 2 Uhr aufgetragen. Auch daraus entstand großer Schade und Unordnung in der ganzen Wirthschaft. Hatten die Arbeiter über die gehörrige Zeit warten müssen, so verging ihnen nicht bloß die Lust zur Arbeit, sondern sie fielen auch alsdann heißhungrig über die Mahlzeit her, verdarben sich durch allzugieriges Essen den Magen, und es ging auch immer mehr darauf, als bey Leuten zu geschehen pflegt, die zu rechter Zeit ihren Hunger stillen können. Das Schlimmste bey der ganzen Sache war aber noch dieses, daß die Tagesarbeiten selbst dadurch in Unordnung geriethen. Denn, kamen die Arbeitsleute nach Hause, und fanden keinen gedeckten Tisch, so vereinzeltten sie sich, thaten unter der Zeit nichts, aßen später, und fingen also auch ihre Arbeit wieder später an. So wurde also öfters um der unordentlichen Hausmutter willen das Tagewerk nicht vollbracht, und Fleiß und Zeit ging für die Wirthschaft verloren. Endlich machte sie auch keinen Unterschied unter gesunden und kranken

lichen

lichen Menschen. Hatte sie eben Erbsen oder Klöße gekocht, so mußte die Magd, die das kalte Fieber hatte, so gut mit essen, wie die ganz gesunden, wodurch denn das Fieber noch langwieriger wurde; und oft gar in ein bössartiges ausartete. Wenn gleich im Herbst oder im Frühjahr der Husten stark herrschte, so gab sie ihren Leuten gleichwol scharfe mit herben Säuren angerichtete Speisen zu essen, wovon sich der Husten nicht verminderte, sondern verschlimmerte. So schädete sie also sich und ihren Hausgenossen auf mancherley Weise durch die vernachlässigte Abwechslung in den Speisen.

Wilhelmine war eine bessere Köchin und Wirthschafterin. Sie wußte, daß sie sich an ihrer eigenen Ehre schadete, wenn sie immer unverändertes Essen auf den Tisch brachte. Deshalb kochte sie heute Kohl, morgen Rüben, dann machte sie wieder eine Suppe, und wechselte sorgfältig mit den Speisen ab. Hatte sie heute schwere und blähende Speisen gehabt, so trug sie morgen wieder leicht zu verdauende auf. So nahm sie auch bey der Mittagsmahlzeit schon Rücksicht auf die Abendmahlzeit, und suchte solche in eine schickliche, der Gesundheit zuträgliche Verbindung zu bringen; z. B. auf eine blähende Mittagskost folgte des Abends eine Kümmelesuppe, auf saure Speisen des Abends eine Milchsuppe. Bey dieser Abwechslung blieben ihre Leute gesund,

sund, und verrichteten ihre Geschäfte mit Lust und Freude.

Im Sommer gab sie ihren Arbeitsleuten das Morgenbrodt alle Tage um 6, und den Winter allemal um 7 Uhr. Mit dem Mittagsbrodt richtete sie sich dann nach dem Abstand der Tageszeit von dem frühern oder spätern Morgenbrodte, und ihr Mann, oder einer von den Arbeitern, mußte ihr allemal, besonders in der Erndte, des Morgens schon die Zeit bestimmen, wenn sie wieder würden nach Hause kommen. Da war denn mehrentheils die Speise schon überschlagen, wodurch die Mahlzeit verkürzt wurde, da sonst, wenn die Speisen noch brühend heiß sind, die Mahlzeit verlängert wird.

Wilhelmine verstand auch die Kunst, zu machen, daß Speisen, die die Arbeitsleute nicht eben gern aßen, doch mit Appetit verzehret wurden. Sie hatte fürs erste Speiseschüsseln von verschiedener Größe, welche sie nicht immer auf einerley Art füllte. Sollte nun eine Speise aufgetragen werden, die ungern gegessen wurde, so nahm sie allemal eine kleinere, bey deren Anblick der Gedanke bey ihren Leuten entstand: mit der Schüssel wollen wir bald fertig werden. Ferner benutzte sie auch solche Tage, wo es ihren Arbeitern oder dem Gesinde sauer geworden, und sie recht viel Hunger mit nach Hause brachten, oder an welchen sie der Sturm, Schnee oder Regen auf dem Felde oder sonst im Freyen recht durchgeholt hatte;

hatte; denn da wußte sie, daß sie sich glücklich priesen; in einer trocknen und warmen Stube sitzen zu können, in der nun die allerschlechteste Kost ihnen besser dünkte, als wenn sie draußen Braten und Kuchen zu essen gehabt hätten. Vermöge dieses Kunstgriffs lernten ihre Leute nicht nur jede Kost essen, sondern sie konnte auch mehr Mahlzeiten machen, und hatte allemal ihre größte Freude darüber, wenn so eine Speise so gut abging, daß sie mehr nachholen mußte, welches fast allemal der Fall war.

Endlich nahm sie auch bey ihren Speisen auf fränkliche Diensthoten Rücksicht, und bewies damit, daß sie ein gutes christliches Herz hatte. So bald als sie unter ihren Leuten jemanden hatte, der von einer Unpäßlichkeit überfallen war, so ließ sie gleich aus Liebe zu dem Kranken alle die Speisen weg, von denen sie wußte, daß es seine Lieblings Speisen waren, damit er sich nicht überlade, weil man gemeiniglich von solchen Speisen geschwinder und mehr als von andern zu essen pflegt.

Wurde eins von ihren Diensthenten durch einen anhaltenden Durchlauf etwa ganz matt und kraftlos zur Arbeit gemacht, so ließ sie, ohne eben stopfende Speisen zu geben, alles weg, wodurch das Uebel unterhalten und vermehrt werden konnte, z. B. Milchspeisen, saure Speisen und dergleichen. So hatte sie die Freude, beständig lauter gesunde, muntre und zufriedene Leute um