

2. Das *Kindbettkochen*

Eine alte Jareker Sitte war das "Kindbettkochen". Diese Tradition hatte ihre Wurzeln sicher in der Zeit der Ansiedlung. Wenn eine Frau ins Wochenbett, in das "Kindbett" kam, musste sie sich schonen und leichte, aber nahrhafte Speisen essen, die man sich damals nicht oft leisten konnte. Sie musste wieder zu Kräften kommen und auch ihr Kind stillen. So übernahmen die Nachbarn und Verwandten diese Aufgabe und versorgten die Wöchnerin mehrere Wochen lang abwechselnd mit leichten Fleischgerichten und köstlichen Nachtischen. Sie wetteiferten darin, wer wohl am besten kochen konnte. Die Familie und das Hausgesinde wurden in dieser Zeit von der Schwiegermutter oder einer Magd mit den üblichen Gerichten versorgt.

Das "Essatraa" fand mit besonders großen ovalen Körben statt, in denen unten eine feine weiße Stoffserviette lag und die oben mit einem edlen "geschlungenen Tuch" zugedeckt waren.



*Deckchen zum Zudecken der Speisen beim "Essatraa"
(von Resi Schmidt geb. Schurr)*

Die "Eimachsupp" wurde im "Suppatopp", einer schönen Terrine transportiert, die oft nur zu diesem Zweck benutzt wurde. Solange täglich nur eine Frau die Wöchnerin bekochte, war das eine ausgezeichnete Einrichtung, später artete die ganze Geschichte aber derart aus, dass oft 2 - 3 Frauen das „Essen trugen“. Die Wöchnerin saß dann in ihrem Bett und musste unter den Augen der "Köchin" wenigstens einige Löffel der köstlichen Speisen probieren, obwohl sie vorher andere Gerichte der Vorgängerinnen gegessen hatte. Das war sowohl für die Wöchnerin, als auch für die "Essensträgerinnen" frustrierend, die sich mit dem Kochen so viel Mühe gemacht hatten. Den Rest des guten Essens bekamen dann die Familie und manchmal sogar die Nachbarn. Es ging so weit, dass die Wöchnerin und der ganze

Haushalt froh waren, wenn diese Zeit vorüber war, weil man dann endlich wieder normales, deftiges Essen erhielt. Auf diese Weise wurde ein sehr sinnvoller Brauch ins Gegenteil verkehrt.

Das wichtigste Gericht bei diesem "Kindbettkochen" war die "Eimachsupp" oder das "eingemachte Fleisch", sowie "Kalbsbradl". Danach gab es meistens einen feinen "Koch" mit „Weinschato“, oder "Voglmilch" (Schneeklöße mit Vanillesoße), "Cremebitten " oder sogar eine Torte.

ur „Eimachsupp" nahm man Kalb- oder junges Hühnerfleisch, oder schlachtete zwei Täubchen, die eine besonders gute Suppe ergaben. Als Einlage gab es "Zoppknedlchr", "Grießknedl" oder Reis und natürlich das Fleisch. Wichtig waren die Eier und der Rahm mit dem die Suppe und auch das eingemachte Fleisch legiert "eingemacht", wurden. Die gaben zusammen mit dem Fleisch die "Kraft", die die Wöchnerin ja dringend brauchte.

Wenn man bedenkt, dass früher viele Frauen im Wochenbett verstarben, war es schon eine gefährliche Zeit für sie und man tat alles, um dieses Schicksal zu vermeiden und sie wieder „aufzupäppeln". Das häufig auftretende Kindbettfieber konnte man aber auch mit dem besten Essen nicht verhindern. Die Zeit im Wochenbett war für die Frauen oft die einzige, in der sie sich schonen und ganz um ihr Kind kümmern konnten.

Heute ist das alles ganz anders. Die meisten Geburten finden im Krankenhaus statt, aber die jungen Mütter verlassen es oft schon am gleichen Tag oder nach zwei bis drei Tagen. In den Krankenhäusern bekommen die jungen Frauen keine Schonkost, sondern das ganz normale Tagesessen

Hier nun einige Rezepte aus meiner reichhaltigen Sammlung Jareker Speisen! Die Mengen sind nach Personenzahl zu variieren.

"Eimachsupp"

500 gr. weiße- oder Wachtelbohnen über Nacht einweichen, dann das Einweichwasser wegschütten.

1 dicke gewürfelte Zwiebel in etwas Fett andünsten, einen Schinkenknochen (Hesa) und ein Stück gerauchten Schinken sowie ein Stück frisches Schweinefleisch mit den Bohnen in einen großen Topf schütten, mit ca. 3 Liter Wasser auffüllen. Nach Geschmack Petersilienwurzel, Pastinake, ein bis zwei gelbe Rüben, ein Stück Knollensellerie sowie eine rote klein geschnittene Paprikaschote hinzufügen(natürlich ohne Kerne).Im Dampfkochtopf brauchen die Bohnen ca. eine halbe Stunde. Dann noch ca. 10 Minuten sprudelnd mit offenem Deckel kochen, damit ein Teil der Bohnen zerfällt. Die Bohnen müssen sämig gekocht sein und die Suppe etwas binden. Jetzt das Fleisch würfeln und in der Suppe anrichten. Wer mag, isst das Suppengemüse mit. Aufgewärmt schmeckt die Suppe besonders gut.

“Eingemachtes Fleisch“

Wasser nach Bedarf. Es soll die übrigen Zutaten gerade bedecken.

1/2 Kilo Kalbfleisch, oder soviel Brustfleisch vom Huhn,
Zutaten wie bei der "Eimachsupp", nur weniger Suppengemüse,
1-2 EL Butter,
2-EL Löffel Mehl,
Sauerrahm,
2 - 3 Eigelb
und Zitronensaft.

Man schneidet das Kalbfleisch oder Hühnerfleisch in Stücke. Daraus kocht man eine Brühe," seih sie ab und stellt sie kalt,

Aus Butter und Mehl bereitet man eine „Einmach", eine helle Buttersoße. Man schmilzt die Butter in einem Topf, gibt das Mehl hinzu und lässt es leicht aufschäumen, aber nicht braun werden. Dann zieht man den Topf vom Feuer, gießt mit etwas kalter Brühe auf und rührt dabei kräftig mit dem Schneebesen um bis die Soße sämig ist. Jetzt kocht man diese weiße Soße wieder mit der restliche Brühe auf, legt das Fleisch in den Topf , erwärmt es und legiert dann wie oben beschrieben mit Eigelb, Rahm und Zitrone.(Man kann heute die Speise mit gekochten Champignons, Spargelspitzen, Blumenkohl etc. verfeinern) Zum Fleisch serviert man gekochten Reis.



“Voglmilch“

(Zierdeckchen von Resi Schmidt geb. Schurr)

"Voglmilch" (oeufs a la neige, Schnee-Eier)

*1 Liter Milch oder mehr nach Bedarf,
1 Vanilleschote oder 2-3 Vanillezucker (echte Vanille),
Pro Person ein Ei,
Zucker nach Geschmack (ca. 1 EL pro Ei),
1-2 EL Speisestärke (nach Belieben, die Soße schmeckt feiner ohne Stärkemehl!)
und etwas Zitronensaft.*

Man bereitet aus dem Eiweiß der Eier einen sehr steifen Eischnee und gibt die Hälfte des Zuckers hinzu. (besser im heißen, nicht kochenden Wasserbad) Dann kratzt man das Innere der Vanilleschote heraus und kocht es mit 1/2 Liter Milch in einem breiten Topf auf. Wenn die Milch kocht, sticht man mit dem Löffel 4-5 Nocken (Klöße) ab und legt sie neben einander in die kochende Milch. Sobald sie hochsteigen, dreht man sie mit dem Löffel um und kocht sie auch von der anderen Seite kurz auf. Dann legt man sie mit dem Schaumlöffel auf Küchentrepp, damit die anhaftende Milch abtropfen kann. Man verfährt so, bis der ganze Eischnee aufgebraucht ist.

Jetzt verrührt man die Eigelbe mit dem restlichen Zucker, (dem Stärkemehl) und etwas kalter Milch in einer Tasse. Man füllt die Vanillemilch der Schneeklöße auf 1 Liter oder mehr auf und gibt evtl. noch Vanillezucker hinzu. Nun rührt man die angerührten Eigelbe in die lauwarme Milch ein und bringt dann die Milch zum Kochen, wobei man mit dem Schneebesen ständig umrührt, damit die Eigelbe nicht gerinnen. Wenn die Soße leicht andickt ist, gießt man sie in eine breite Schüssel und setzt die Schneeklöße vorsichtig darauf. Nach dem Erkalten stellt man sie in den Kühlschrank. Sie sollten sehr kalt serviert werden.

(Dieses Rezept stammt aus Frankreich und wurde von den Elsässer Ansiedlern mitgebracht. Dort werden die „oeufs a la neige“ noch mit geriebener Schokolade serviert).

Mandelkoch mit Wein-Chaudeausoße

*100 g. Butter,
100 g. Zucker, 2 Vanillezucker,
6 Eier,
150 g geschälte geriebene Mandeln (evtl. 1,5 Päckchen Mandelstifte im Mixer pürieren)
2 EL Semmelbrösel,
Mandeln, Zucker und Butter für die Form.*

Man verrührt die Eigelbe mit Butter und 2/3 Zucker weißschaumig, mischt die Mandeln und die Brösel darunter und hebt zum Schluss vorsichtig den, mit dem restlichen Zucker steif geschlagenen Eischnee unter die Masse.

Man gibt alles in eine sorgfältig mit flüssiger Butter eingefettete und mit Mandeln und Zucker ausgestreute Kochpuddingform oder eine Jenaer Glasform mit Deckel, schließt

den Deckel und stellt die Form in eine mit Wasser gefüllte Fettpfanne. In diesem Wasserbad kocht man den Pudding in der Backröhre ca.1 Stunde bei 180 Grad. (Garprobe mit einem Zahnstocher machen!) Dann nimmt man die Form heraus, lässt sie etwas abkühlen und lässt den Pudding auf eine Platte gleiten.

Für die Chaudeau- Soße schlägt man 3 ganze Eier oder 6 Eigelb mit 2dzl (einem Wasserglas) aromatischem Weißwein, 70 g. Zucker und dem Saft von einer 1/2 Zitrone im Wasserbad so lange schaumig, bis die Masse Blasen wirft. Dann sofort vom Feuer nehmen und noch etwas weiterschlagen! Die Soße serviert man lauwarm zum Koch. (Wenn Kinder mitessen, kann man stattdessen eine Vanillesoße wie bei der "Voglmilch " dazu reichen) Besonders fein wird die Soße mit Portwein, süßem Sherry oder einem anderen Südwein, dann ist es aber kein Jareker Rezept!

Diese Gerichte schmecken nicht nur Wöchnerinnen. (Ich kenne jemand, der einen halben übrig gebliebenen Koch heimlich aufaß, weil er ihm einfach nicht widerstehen konnte!)

(=> Siehe auch: "Rezeptesammlung" unter: "Küche".)
