

Von Allerlei Mus-Gläsern.....

- Es`werd oigemacht!.....-



Das waren als die Worte meiner Oma, wenn ich sie fragte, warum sie denn die Steine aus den Kirschen rausmacht. Oder, warum darf ich nicht die Erdbeeren vom Garten essen; diese hat sie nämlich schon für Mus bearbeitet....Ein paar Erdbeerle bekam ich als. Aber nicht immer. Von meiner Oma hab ich vieles gelernt und abgeguckt betreffs Einkochen und Mus machen. Ich hab als Kind zu mir selber gesagt, wenn ich einmal groß bin, mach ich das auch. Ich hatte mir ein Rezeptbuch über das Einkochen besorgt. Und mir einen Leitz-Ordner mit Einkochrezepten aller Arten angelegt; den ich bis heute noch aktualisiere.

Dieses Jahr hab ich wieder angefangen, Mus zu kochen. Das Jahr vorher hab ich nur Quitten-Gelee gemacht; ich hatte noch viele volle Gläser, die mussten erst mal leergelöffelt werden. Mit den Erdbeeren fing ich an. Es ist ein tolles Ritual, wenn ich alles vorbereite, Gläser spülen, Obst besorgen, Gelierzucker....So richtig generalstabsmäßig. Und dann wird eingekocht. Da steh ich stundenlang in meiner Küche rum. Da werkel ich rum wie ein Profi...Da wir leider keine eigenen Gärten mehr besitzen, schau ich immer nach dem günstigem Einkaufs-Obstpreis. Aber Einkochen das muss ich. Das ist immer ein schönes privates Präsent, wenn ich Selbsteingekochtes verschenke. Nach den Erdbeeren hab ich Johannisbeeren mir vorgenommen.

Nach den Johannisbeeren kommen die Kirschen dran, nach den Kirschen die Aprikosen. Wenn die Zwetschgenzeit kommt, wird „Quetschemuus“ gemacht. Das besondere Highlight ist aber die Herstellung des begehrten beliebten allzu gut schmeckenden Quitten-Gelees. Von einer alten Bauersfrau aus Berghausen, die auf dem Wochenmarkt ihr Gemüse und Obst, und Gartenblumen von ihrem Garten verkaufte, habe ich ein tolles Bauern-Einkochrezept mal verraten bekommen. Dieses Rezept hatte die Bauersfrau von ihrer Oma. Nach diesem Rezept verarbeite ich die Quitten. Eine Fuhre klarer Gelee, eine Fuhre trüber Gelee und als Schmankerl Quitten-Sirup..Probiert mal das aus, ein Glas Sekt und in den Sekt einen Schuss Quitten-Sirup.

Hm so was von lecker. (es geht auch mit Mineralwasser). Oder über Vanille-Eis...ach wie gut.....Für mich ist das Genießen besonders in der kalten Jahreszeit eine reine Lust-Wohlthat. Schmeck ich doch die Sonne, die die Quitten bei ihrem Wachsen so verwöhnt hat...Ist eine Sau-Arbeit, Quitten-Gelee nach der Bauersfrau-Methode zu kochen; Muss so sein, so einen Quitten-Gelee bekomm ich nicht im Supermarkt...Genauso wie meine selbstgekochten Musrezepte. Findet man auch nicht im Supermarkt. Alles ist mir Liebe und Lust von mir produziert.

Ich verschenke dann Gläser an gute Freunde und vor allen Dingen meinem Enkel Lukas und meinen Kindern. Die freuen sich darüber, weil es ihnen so gut schmeckt. So ein Glas selbstgemachte Marmelade ist viel wertvoller als ein unnütz gekauftes Geschenk, das dem Geburtstagskind nicht mal gefällt. Soll auch schon vorgekommen sein.

Also, probiert es mal selber aus, aus Nachhaltigkeit unserer Natur, Obst je nach gusto einzukochen. Macht viel Spaß!!! Hebt die gute Laune und das Serotonin im Körper tanzt mit einem. Und noch dazu, man hat seine Lebenszeit nicht unnötig vergammelt...Man hat was selber geleistet.....und ist stolz auf sich selber!!!! Auch was wert!!!!

Mein Insider-Tipp: gutes Bauernbrot, mit Butter beschmieren, darauf Quittengelee und dann einen heißen Kakao. Danach zum Genießen noch einen heißen Kakao mit Schuss....



Wohl bekomm´s.

Es grüßt Euch im September Eure Rosemarie Heide Riegel von der Siedlergemeinschaft Speyer e.V.

-----  
Zur Einstimmung in den schönen September-Monat

*Es gibt Tage im September.....*

Es gibt Tage im September, die mehr wissen, als ich weiß,  
die mich langsam gehen lehren auf des Winters dünnem Eis,  
die den Sommer noch mal zeigen durch das Loch im Gartenzaun,  
und ich seh´ ihn sich verneigen wie en nimmermüder Clown.

(Miriam Frances)

