

Ich habe schlechte Laune, weil ...

Beitrag von „griven“ vom 1. Dezember 2024, 23:34

Kocht man den Holundersaft nicht auf Vorrat ein? Ich selber mache das nicht mehr aber ich kann mich gut an die Zeit erinnern als meine Oma noch lebte. Oma war vom alten Schlag und hat alles eingekocht und verarbeitet. Wenn Saison war ist Oma in die Brombeeren gegangen und hat davon Marmelade und Saft gemacht, wenn der Holunder soweit war wurde der geerntet (gibt es hier beides in Hülle und Fülle) und zu Saft verarbeitet gleiches gilt für Hagebutten (ich habe ihre Hagebuttenmarmelade geliebt) und wenn es schwarze Johannisbeeren (hatte sie im Garten) gab dann wurde Aufgesetzter davon gemacht (hicks)...

Gerade bei dem dem Holundersaft ist es gelegentlich auch mal vorgekommen das die eine oder andere Flasche dann doch angefangen hat zu gären ein Riesenspaß wenn die dann in der frisch renovierten Küche losgehen und anschließend alles nett gesprenkelt ist. Das Zeug (die Farbe) bekommt man nicht wieder weg da hilft dann nur neu streichen/tapezieren 😊

Ach ja schöne Zeiten und schöne Erinnerungen schade das solche "Tugenden" heute mehr und mehr in Vergessenheit geraten...