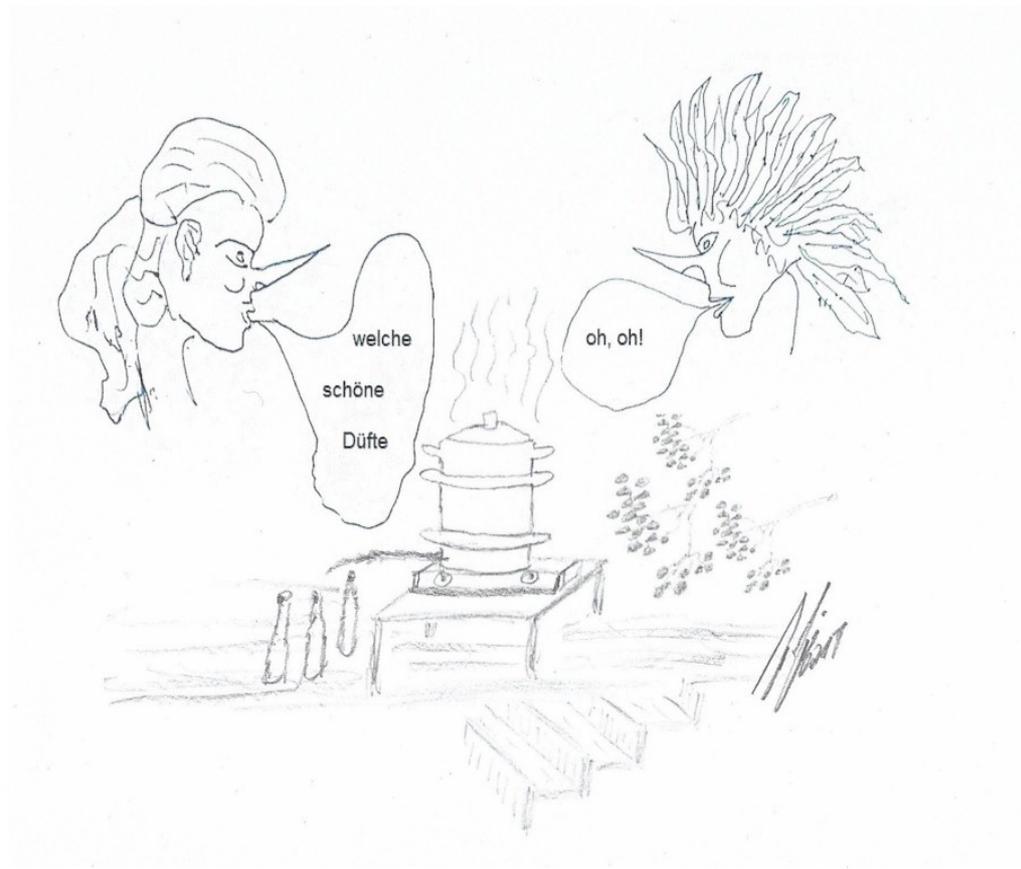


Schmunzelgeschichten von der Ostsee

1

„Holundersaft ist sehr gesund“



von

Siegfried Kümmel

1 Schmunzelgeschichte: „Holundersaft ist sehr gesund“

Vor schon sehr langer Zeit soll eine Madam Schnippig gemeinsam mit einem Schnippienchen einmal etwas für ihre Gesundheit getan haben, in dem diese in der schönen Zeit des Herbstes unter dem blauen Himmel und im Licht der wärmenden Sonnenstrahlen die schon von weitem in der freien Natur blau leuchtenden Holunderbeeren gepflückt haben sollen, um von solch schönen, prallen und vollreifen Beeren einen gesundheitsfördernd schmackhaften Saft zu machen.

Holundersaft sei gesund und schließlich nicht nur gegen Erkältung gut, das sollen beide schon bereits vor der Zeit der damaligen Beerensuche gewusst haben.

Dolde um Dolde sollen sie von den gut in der Nähe ihrer Wohnbehausung gewachsenen Holunderbüschen gepflückt und diese sehr behutsam in die von ihnen mitgebrachten Körbe, geflochten aus bestem Weidenholz, gelegt haben.

Als diese dann nach einiger Zeit des emsigen Sammelns gut gefüllt gewesen sein sollen, so sollen sie die so schwere Beerenlast höchst persönlich in das von ihnen mit bewohnte Haus in eine dort von ihnen bewohnte Wohnung getragen haben.

Dort soll dann die eigentliche Arbeit direkt auf sie gewartet haben, denn schließlich, so hieß es, wollten sie ja einen guten Saft machen. Dazu sollen sie die blauen Beeren von den Dolden abgelesen, diese dann in einer großen Schüssel mit bestem Leitungswasser gut gewaschen und schließlich das gesammelte und gereinigte Beerengut in einen speziellen Topf für das Saftmachen eingefüllt haben.

Da soll doch in der durch die Madam Schnippig mit ihrem Schnippienchen bewohnten Wohnung kein Platz für derartige Kochkünste des Saftmachens gewesen sein und es soll die Stätte der Saftproduktion mal einfach in das große Treppenhaus des von ihnen mit bewohnten Mehrfamilienhauses samt Elektroplattenherd verlegt worden sein.

Kochendes Wasser und die Däfte von Fruchtsaft aus einem aus drei Topfteilen bestehenden Dampfensafter sollen dort, aus dem Blickwinkel der geschäftigen Saftmacher, letztlich bestens platziert gewesen sein.

So sollen sie im Anschluss der Platzierung der Kocheinrichtungen den untersten Behälter des Dampfensafters mit Wasser gefüllt haben, damit das Wasser bei starker Erhitzung über den Abruf von elektrischer Energie schließlich bis zum kochen gebracht und zu Wasserdampf hatte werden können.

Auf den unteren Teil sollen sie dann den zweiten Teil des Dampfensafters, einen sogenannten Auffangbehälter, in dem der gewonnene Saft gesammelt werden sollte, gestellt und auf diesen sollen sie dann den dritten Topfteil, den mit dem Beeren gefüllten Topfteil, einem sogenannten Fruchtkorb, gestellt haben und sie sollen dann auf diesen dritten Topfteil einen Topfdeckel aufgelegt haben.

In dem Dampfensafter soll es dann kräftig gebrodelt und gezischt haben und es soll durch den sich im Topfe gebildeten heißen Wasserdampf der Beerensaft, kommend von den Beeren aus dem obersten Teil des Dampfensafter, in den Auffangbehälter gelaufen sein.

Am Auffangbehälter soll eine Schlauchvorrichtung zum Zweck der Abfüllung angebracht gewesen sein, so dass die Saftmacher schon bald Flasche um Flasche des so gewonnenen Saftes abgefüllt in ihre Wohnung gebracht haben sollen.

Die Däfte, aus dem Ergebnis der tageandauernden Kochkünste, sollen da durch das ganze und bestens angewärmte Treppenhaus, bei geschlossenen Flurfenstern und geschlossener Hof- und Haustüre, gezogen sein. Alle Mitbewohner des Hauses sollen damals mit großer Freude und sogar kostenlos zu einer Duftprobe der Holundersaftdünste aus einem kochenden Entsafter gekommen sein.