

	<p>Object: Pfefferrührer oder Bimbesrührer</p> <p>Museum: Einrichtmuseum Stiftstr. 5 56368 Katzenelnbogen 06486 9179-0</p> <p>Collection: Landwirtschaft - Obstverarbeitung</p> <p>Inventory number: 00384</p>
--	--

## Description

Rührlöffel zur Herstellung von Pflaumenmus Zwetschgenpfeffer.(Quetschepeffer) oder auch Birnenmus (Bimbes)

Pflaumenmus wird hergestellt durch Reduzieren hergestellt. Zur Zubereitung werden Zwetschgen entkernt, grob zerkleinert, mit höchstens einem Viertel ihres Gewichts an Zucker und je nach Rezept mit etwas Essig vermischt, um einen Tag zu ruhen. Dann hat der Zucker einen großen Teil des Saftes mittels Osmose aus dem Zellgewebe gezogen. Anschließend wird die Mischung bei mäßiger Hitze über mehrere Stunden und unter regelmäßigem Rühren offen gekocht, bis ein dickes, dunkelviolettes bis braunes Mus entstanden ist.

Der Bimbes, ein Graubirnensirup, ist das traditionelle Altendiezer Erzeugnis

## Basic data

Material/Technique: Holz

Measurements:

## Keywords

- *Prunus domestica* subsp. *domestica*
- Stirrer