

Gelee - eine selbstgemachte Köstlichkeit



Wie war das früher mit der Herstellung von Gelee, als es noch keine Elektroherde gab und alles auf dem Holz-/Kohleherd gekocht wurde?

Für Gelee wurden nur die besten Früchte geerntet, denn die Herstellung war sehr arbeitsintensiv. Die Früchte wurden zu Brei verkocht, dann wurde ein vierbeiniger Hocker umgedreht, man band ein Tuch mit den Ecken an jedem der vier Stuhlbeine fest (das wirkte wie ein Trichter), stellte eine große Schüssel darunter und die Masse wurde langsam ins Tuch geleert. Nun konnte der pure Saft durch das Leinentuch in die Schüssel tropfen. Zum Schluss wurde das Tuch noch einmal richtig fest ausgedrückt, damit ja kein Tropfen des wertvollen Saftes verloren ging. Dann konnte das Gelee gekocht werden.

Der Saft wurde in der Mischung 1 l Saft/1 kg Zucker ca. 20 Min. gekocht. Das Gelee „schäumte“ beim Kochen und die ganze Küche duftete. Mit einem kleinen Silberlöffel kamen drei bis vier Löffel der Masse auf einen Kaffeeteller, wurde sie fest, konnte alles in mit heißem Wasser ausgespülte Gläser abgefüllt werden. Zuvor wurde der "Schaum" abgeschöpft; das war für die Kinder eine Delikatesse.

Ein kleines Blatt Cellophan- oder Pergamentpapier wurde in Schnaps getränkt und auf das Gelee gelegt (der Schnaps sollte die Schimmelbildung verhindern). Dann musste es in den Gläsern erkalten. Danach wurde das Glas mit einem Cellophan- oder Pergamentpapier, einem „Gummile“ oder Bindfaden zugebunden.

Nun konnte es im kühlen Keller aufbewahrt werden.

Heute ist alles viel einfacher. Es gibt Entsafter, Gelierzucker und Schraubgläser.



Die älteren Pfintzaler sagen, dass bei dieser alten Herstellungsweise das Gelee wesentlich farb- und geschmacksintensiver gewesen sei.

Wir haben einen alten Kohleküchenherd und wir haben tatsächlich noch alte Marmelade-/Geleegläser – natürlich nicht zum Versuchen!

Text: Jutta Maier, Fotos: Michael Seher