

## Gselz (Marmelade) - eine selbstgemachte Köstlichkeit



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

Für das Gselz wurden nur die besten Früchte geerntet, gewaschen, entstielt, entsteint, manchmal zerkleinert, sodann mit dem Zucker vermischt und in einem großen Kochtopf auf dem Holzherd zum Kochen gebracht.

Gselz wurde "Pfund auf Pfund", d.h. ein Pfund Zucker und ein Pfund Obst, hergestellt.

Sobald die Frucht-Zuckermischung kochte, hieß es, 20 bis 30 Minuten rühren. Nach der Kochzeit erfolgte die Probe: Mit einem kleinen Silberlöffel kamen drei bis vier Löffel der Masse auf einen Kaffeeteller, wurde sie fest, konnte alles in gut mit heißem Wasser ausgespülte Gläser abgefüllt werden. Ein kleines Blatt Cellophan- oder Pergamentpapier wurde in Schnaps getränkt und auf das eingefüllte Gselz gelegt (der Schnaps sollte die Schimmelbildung verhindern). Dann musste das Gselz in den Gläsern erkalten.

Danach wurde das Glas mit einem Cellophan- oder Pergamentpapier, einem „Gummile“ oder Bindfaden zugebunden und fertig war das Gselz.

Nun konnte es im kühlen Keller aufbewahrt werden.

Omas alten Herd haben wir in unseren Ausstellungsräumen und auch Gselzgläser aus längst vergangener Zeit.

Text: Jutta Maier, Fotos: Michael Seher

