

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kleines Lehrbuch über das Sterilisieren der Nahrungsmittel mit den altbewährten Sterilisiergeräten Marke Rex

**Rex-Conservenglas-Gesellschaft <Bad Homburg v. d. Höhe>
[Öflingen-Säckingen], [1933]**

Frischhalten von Sulz.

urn:nbn:de:bsz:31-55711

Frischhalten von Sulz.

Mit Sulz (Gelee) bezeichnet man ein aus Obstsaft gewonnenes Erzeugnis, das man dadurch herstellt, daß man den Saft mit einer gewissen Menge Zucker so stark einkocht, daß das Erzeugnis nach dem Erkalten steif ist. Die Probe, ob der Saft genügend dick eingekocht ist, kann man auf verschiedene Weise machen. Am einfachsten wird folgendermaßen verfahren. Man läßt von einem flachen Schaumlöffel etwas Sulz ablaufen; fällt diese in zusammenhängenden Scheiben oder Klümpchen vom Schaumlöffel, dann ist die rechte Steifheit erreicht. Es sei darauf hingewiesen, daß nicht alle Säfte sich gleich zu der richtigen Dike einkochen lassen. Die Hauptsache ist, daß man von vornherein schon darauf achtet, daß man nicht überreife Früchte nimmt. In diesen sind die Stoffe, die das Steifwerden verursachen, die Pektinstoffe, schon verwandelt. Diese sind am stärksten unter der Schale vertreten. Sulz von einigen Früchten, z. B. von Himbeeren wird nicht leicht fest. Man mischt deren Saft deshalb gern mit den Säften leicht sulzender Früchte, z. B. mit dem Saft von Johannisbeeren. Mit den Saftgewinnern REX Nr. 51 und 53 aus Waldhimbeeren ausgedämpfter Saft ergibt mit 750 g Zucker auf 1 kg Saft sehr feste Sulz. Wieder andere Früchte, wie Birnen, Erdbeeren und Rhabarber, ergeben nur eine honigartig steife Sulz.

Alle Sulzen können nach der folgenden Anweisung hergestellt werden, doch ist die Menge der Zuckergabe für die verschiedenen Säfte verschieden:

Man koche die ohne Zucker ausgedämpften oder auf andere Weise ohne Zucker gewonnenen Säfte mit der bei den einzelnen Fruchtarten erforderlichen Zuckermenge zu Sulz, fülle diese heiß in Gläser, lasse sie offen erkalten, damit sie etwas verdunstet, da sie andernfalls leicht dünnflüssig bleibt, und erhitze sie 20 Minuten bei 90 Grad C.

Im Sterilisierlehrbuch REX finden die Frischhalterinnen ausführliche Anweisungen für die Bereitung von Sulz und eine Übersichtstafel, die über die bei den einzelnen Früchten erforderliche Zuckergabe Aufschluß gibt.

Frischhalten von Gemüse.

Blumenkohl.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Minuten, in weiten 90 Minuten bei 98 Grad C.

Man wähle weiße, gut geschlossene Sorten, schneide die Rosen in größere Stücke und entferne die Strünke. Darauf wässere man in mehrmals gewechseltem Wasser die Stücke eine halbe bis etwa eine Stunde. Etwa vorhandene Raupen werden dann herausgetrieben. Alsdann koche man die Stücke, in kleine Röschen zerteilt (dicke Stiele werden eingeschnitten), in offenem Topfe fast gar, fülle sie in die Gläser, übergieße sie mit abgekochtem, ungesalzenem Wasser (Salz beeinträchtigt die weiße Farbe des Blumenkohls!) und erhitze sie.