

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Weck - Koche auf Vorrat**

**J. Weck und Co. <Öflingen>**

**Öflingen, [1941]**

4. Sulz

**urn:nbn:de:bsz:31-57595**



KONSERVEN,  
*die*  
*Schätze*  
*der*  
*Hausfrau*

#### 4. Anweisungen für Das 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 wohl die im folgenden beschriebene Art sein. 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 leicht zu der richtigen Dicke 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 sogenannten Pektinstoffe, schon verwandelt. Diese sind am stärksten unter der Schale vertreten. Wer schon einmal aus geschälten Äpfeln und aus Apfelschale Sulz hergestellt hat, wird schon gefunden haben, daß der aus den Schalen gewonnene Saft viel leichter fest wird als der aus den geschälten Äpfeln gewonnene. Mit zunehmender Reife des Obstes machen die Sulzstoffe eine Veränderung durch, die ihnen das Vermögen, den Saft festzumachen, nimmt. Das ist auch der Grund dafür, weshalb die Sulz aus reifen Äpfeln nicht so schnell hergestellt werden kann wie die aus unreifen Äpfeln (Falläpfeln). Sulz aus einigen Früchten, wie z. B. Himbeeren, wird nicht leicht fest. Man mischt deren Saft deshalb gern mit den Säften anderer leicht sulzender Früchte, z. B. mit dem Saft von Johannisbeeren. Der mit dem Saftgewinner Nr. 48B von WECK aus Waldhimbeeren ausgedämpfte Saft ergab z. B. mit 750 g Zucker auf 1 kg Saft sehr feste Sulz. Wieder andere Früchte, wie Birnen, Erdbeeren, Rhabarber, ergeben nur honigartig steife Sulz.

Alle Sulzen können nach der folgenden Anweisung hergestellt werden, doch ist die Zuckerzugabe für die verschiedenen Säfte verschieden. Wir haben deshalb in dem Verzeichnis der Sulzen die Zuckermengen angegeben, die den Säften beigefügt werden müssen. Einige besondere Anweisungen lassen wir folgen.

Bezeichnung	Zuckerzugabe in Gramm auf 1 kg Saft	Bemerkungen
Apfelkraut .....	Siehe besondere Anweisung	
Apfelsulz .....	Siehe besondere Anweisung	
Bickbeersulz .....	Siehe Heidelbeersulz	
Birnensulz .....	250 g auf 1 Liter Saft	Wird nicht fest, sondern bleibt geschmeidig wie Honig
Blaubeersulz .....	Siehe Heidelbeersulz	
Brombeersulz .....	750 g auf 1 kg Saft	
Erdbeersulz .....	500 g auf 1 kg Saft	Wird nicht fest, sondern bleibt geschmeidig wie Honig
Heidelbeersulz .....	750 g auf 1 kg Saft	
Himbeer-Johannis- beersulz .....	750 g auf 1 kg Saft	Die beiden Säfte werden un- gefähr zu gleichen Teilen gemischt
Holunderbeersulz ...	600 g auf 1 kg Saft	
Johannisbeersulz weiß, rot, schwarz.	750 g auf 1 kg Saft	
Kirschäpfelsulz .....	Siehe besondere Anweisung	
Pflaumensulz .....	Siehe Zwetschensulz	
Preiselbeersulz .....	750 g auf 1 kg Saft	
Quittensulz .....	500 g auf 1 kg Saft	
Rhabarbersulz .....	750 g auf 1 kg Saft	
Stachelbeersulz .....	750 g auf 1 kg Saft	
Waldbeersulz .....	Siehe Heidelbeersulz	
Weintraubensulz ...		Wird nur honigartig fest
aus reifen Beeren .	750 g auf 1 kg Saft	
aus unreifen Beeren	1000 g auf 1 kg Saft	
Zwetschensulz .....	500 g auf 1 kg Saft	

### **Grundanweisung**

*Erhitzungsdauer:* in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 90 Grad C.

Man koche die ohne Zucker ausgedämpften oder auf andere Weise ohne Zucker gewonnenen Säfte mit den bei den einzelnen Fruchtarten angegebenen Mengen Zucker, stets abschäumend, zu Sulz, fülle diese heiß in die Gläser, lasse sie offen erkalten, damit sie etwas verdunsten, da sie sonst leicht dünnflüssig bleiben, und erhitze sie.

Von anderen Früchten, wie Aprikosen, Mirabellen, Pfirsichen, Ringlotten Sulz zu kochen, empfiehlt sich nicht, da die Früchte am besten nur ganz frisch gehalten werden. Saft von Kirschen wird fast nicht fest. Er kann höchstens mit Johannisbeersaft vermischt zu Sulz verarbeitet werden.

### **Rheinisches Apfelkraut**

*Erhitzungsdauer:* in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 90 Grad C.

Den ausgedämpften oder auf andere Weise gewonnenen klaren Saft von süßen Äpfeln koche man mit etwas Zucker oder Birnensaft und, wenn man es liebt, etwas feingestoßenen Nelken und Zimt recht dickflüssig, fülle das Kraut heiß in die Gläser, lasse es offen erkalten und erhitze es.

### **Apfelsulz**

Zweckmäßige Verwertung von unreifen Äpfeln (Falläpfeln).

*Erhitzungsdauer:* in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 90 Grad C.

Sauber gewaschene, ungeschälte Falläpfel oder noch nicht reife Äpfel schneide man in kleine Stücke, wobei man alle angefaulten und wurmigen Stellen entfernt, das Kernhaus jedoch beläßt, und koche diese mit so viel Wasser, daß sie davon bedeckt sind, gar, aber nur so lange, daß die Stücke nicht zerfallen. Den Saft lasse man, ohne die Stücke zu drücken, durch ein Tuch laufen. Oder man lasse die Früchte im Saftgewinner ausdämpfen. Den geklärten Saft koche man mit Zucker (400 g auf je 1 kg Saft) und etwas Vanille, tüchtig abschäumend, zu Sulz, fülle diese heiß in die Gläser, lasse sie offen erkalten und erhitze sie. Auf die gleiche Weise kann man auch aus Apfelschalen eine vorzügliche Sulz bereiten.

### **Kirschäpfelsulz**

*Erhitzungsdauer:* in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 90 Grad C.

Die gewaschenen, von den Stielen befreiten, in Stückchen geschnittenen Früchte koche man mit so viel Wasser, daß sie davon bedeckt sind, so lange, bis sie weich geworden sind, aber noch nicht zerfallen. Dann gieße man sie auf ein Sehtuch, lasse den Saft ablaufen und koche diesen mit Zucker (750 g auf je 1 kg Saft) zu Sulz. Diese fülle man heiß in die Gläser, lasse sie offen erkalten und erhitze sie.