

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kleines Lehrbuch für erfolgssicheres Sterilisieren der Nahrungsmittel mit den Sterilisierungs-Einrichtungen Weltmarke Weck**

**J. Weck und Co. <Öflingen>**

**Öflingen (Baden), [ca. 1928]**

Frischhalten von Sulz.

**urn:nbn:de:bsz:31-63724**

## 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 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 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 Weck Nr. 48 B und 48 C 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 Zuckerzugabe 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 Band I des Sterilisierlehrbuches „WECK, Koche auf Vorrat“, finden die Frischhalterinnen ausführliche Anweisungen für die Bereitung von Sulz und eine Übersichtstafel, die über die bei den einzelnen Früchten erforderliche Zuckerzugabe Aufschluß gibt.

## Frischhalten von Gemüse

### Rhabarber

*Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten bei 80 Grad C  
Zuckerzugabe: 250 g Zucker auf 1 kg Stiele*

Der Rhabarber ist das erste Gemüse unseres Gartens. Er liefert eines der gesunden, wohlschmeckendsten und erfrischendsten Gerichte.

Die von der Pflanze vorsichtig abgedrehten, nicht abgeschnittenen Blattstiele wasche man, lasse zarte Stengel ungeschält, andere schäle man und schneide