

Obst- und Gemüse- und  
Kartoffelbau bei der steiermärkischen Staatshalterei erhalten wir folgende Rezepte für das  
Obstlecken ohne Zucker. Zu vermeiden  
sind nach Möglichkeit die folgenden Ver-  
wertungsmethoden: Die Herstellung von  
Obstjuz (Gelee) aus sauren Früchten,  
weil dabei mehr als ein halbes Kilogramm  
Zucker auf einen Liter Saft aufgeht. Die Her-  
stellung von fertigen stark gesüßten Obstsalzen  
(Marmeladen) und die Erzeugung von starken  
Beerenobstweinen. Dafür werden nachstehende  
Methoden der Haltbarmachung empfohlen:  
Beitmöglichste Anwendung des Trocknungs-  
verfahrens bei allen Obstsorten. Ausge-  
dehnte Benützung der luftdicht abschließen-  
den Gläser (Weck, Rex, Ultriform u. a.) für  
ganze und geteilte Früchte im eigenen Saft  
oder im ungezuckerten Wasser. Die nötige  
Süßung erfolgt erst später beim Genuß. Das  
Einmachen von ungefüßtem Fruchtmost und  
flüssigem Fruchtmark in Flaschen. Hierbei ist  
wichtig: Heißes Einfüllen, sofortiges Ver-  
korken, Erhitzen auf 70 bis 75 Grad Celsius  
etwa 45 Minuten lang, luftdichter Abschluß  
durch Eintauchen des verkorkten Flaschenhalses  
in erhitztes Paraffin. Später wird bei Vor-  
handensein genügender Zuckermengen aus dem  
Fruchtmark die fertige Obstsalze (Marmelade)  
und aus dem Fruchtmost bei Bedarf Obstjuz  
(Gelee) hergestellt. Obstmus stark einzü-  
cken: Es wird am besten aus säuerlichen und  
süßen Früchten gemischt hergestellt. Das Ein-  
füllen geschieht in gewöhnliche Gläser und  
Ubergießen der Oberfläche mit erhitztem  
Paraffin vor dem Zubinden mit Pergament-

papier. Dadurch wird ein pilzdichter Verschluss erzielt. Die Herstellung von Obstpasten: Stark eingedicktes Obstmus jeder Art ohne Zuckerzusatz wird auf Pergamentpapier dünn aufgestrichen und im Rohr oder in einer Saughaltungsdörre getrocknet bis zum vollständigen Zähwerden. Obstpaste ist unbegrenzt haltbar, kann jederzeit verweicht oder durch Zusatz von Wasser und nochmaliges kurzes Aufkochen wieder in Mus verwandelt und als solches verwendet werden.