

Konservierung von Spinat.

Die einfachste Konservierung von Spinat für den Winter — so lesen wir in der „Wiener Hausw. Rundsch.“ — ist jedenfalls das natürliche Trocknen desselben in Luft und Sonne oder das künstliche Trocknen auf dem Ofen, am besten in einer Herbdörre, bei mäßiger Hitze und dann Aufbewahrung der Trockenmasse in einem trockenen Raume. Die Trocknung darf aber nicht so weit gehen, daß alles Wasser aus den Spinatblättern verdunstet, sondern nur so weit, daß sie stark einschrumpfen und dabei eine gewisse Zähigkeit beibehalten, welche gestattet, sie zu biegen und zu pressen, ohne zu brechen oder in kleine Teile zu zerfallen.

In einer speziellen Anweisung zur Konservierung des Spinats heißt es: Die Blätter werden durch gründliches Waschen von den anhaftenden Erdteilchen gereinigt und nach leichtem Brühen in die Haushaltungsdörre (Herbdörre) gebracht, in der sie bei nicht zu hoher Wärme (etwa 70 Grad Celsius) und fleißigem Umstellen der Gurden langsam trocknen müssen. In 3 bis 4 Stunden ist das Produkt fertig. Natürlich darf es nicht sofort nach dem Verlassen des Trockenapparats warm in Kisten oder Säcken eingepackt, fest verschlossen und sogleich in den Aufbewahrungstraum gebracht werden, weil es sonst bald schimmelig werden und verderben würde. Man muß es vielmehr einige Tage lang an einem luftigen und trockenen Orte ausgebreitet liegen lassen, damit es völlig abkühlt und etwas nachtrocknet. Erst nach 6 bis 8 Tagen füllt man die Dörrware in Säcken aus lockerem Gewebe und hängt sie in einer Speicherkammer unter dem Dache frei auf. Neben dem Trocknen verdient auch die Konservierung des Spinats in Gläsern, Büchsen oder Krügen Beachtung. Er soll zu diesem Zwecke aber möglichst jung und frisch verarbeitet werden, weil hievon wesentlich der Wohlgeschmack abhängt. Man brüht die sorgfältig gereinigten Blätter in einer dünnen Salzlösung leicht ab und zerkleinert sie nach dem Ablassen des Wassers (in einem Siebe) mittelst eines Wiegmessers oder einer Zerkleinerungsmaschine, verbünnt die zerkleinerte Masse wieder mit etwas Wasser, das man sich von dem Abbrühen aufgehoben hat, und kocht sie nur etwa 60 Minuten, damit sie nicht zu dick wird und sich gut in die Gefäße füllen läßt. Das Einfüllen soll in ganz heißem Zustande erfolgen. Die Gefäße sind dann gut luftdicht zu schließen. Der Haltbarkeit wegen ist nach 1 bis 2 Tagen ein Nachkochen im Wasserbade auf die Dauer von 25 bis 30 Minuten erforderlich.