

Eier.

Stoffe, die man zur Konservierung der Eier braucht, haben den Zweck, die Poren der Schalen zu verstopfen und dadurch das Eindringen der Luft unmöglich zu machen. Die Eier müssen vor dem Konservieren gewaschen und geprüft werden, ob sie frisch sind. Letzteres kann man durch die Licht- oder Gewichtsprobe feststellen. Bei der Lichtprobe wird das Ei durchleuchtet. Unverdorbene Eier erscheinen hell und klar, während verdorbene Flecken aufweisen, oder durchwegs schwarz erscheinen. Bei der Gewichtsprobe wird nach der Schwere des Eies das Alter bestimmt und man legt dieselben zu diesem Zweck nacheinander in ein tiefes Geschirr mit Wasser. Frische Eier sinken, alte schwimmen, denn die Eier verlieren infolge Verdunstung des Inhaltes durch die Poren der Schale, je älter sie werden, desto mehr an Gewicht. Ein sehr verlässliches Merkmal für frische Eier ist auch, daß sie beim Schütteln vor dem Ohr nicht schwappern. In diesem Falle sind sie noch mit dem Inhalte vollständig gefüllt, während dies bei alten Eiern durch den vergrößerten Luftraum unmöglich wird.

Die gewaschenen, geprüften Eier konserviert man:

1. Durch Einlegen in eine Wasserglaslösung.

Auf 1 l Wasserglas nimmt man 10 l Wasser und vermischt dies gut mit dem Schneebeßen. Diese Flüssigkeit (welche für zirka 260 Eier reicht) gießt man über die, in ein reines, gut ausgetrocknetes, wenn möglich hohes Gefäß eingeschichteten Eier, und zwar so, daß die Wasserglaslösung über den Eiern steht. Das Wasserglas läßt sich zur Eierkonservierung nicht wieder verwenden, dagegen sehr zweckmäßig zum Putzen von Holzgeschirren.

2. Durch Einlegen in eine Kalklösung.

Auf $\frac{1}{2}$ kg alten gelöschten Kalk nimmt man 20 *dkg* Salz und 10 l Wasser. Beim Einlegen verfährt man wie bei den Wasserglaseiern.

3. Durch Einlegen in Garantol. Jedem Paket liegt eine Gebrauchsanweisung bei.
4. Durch Einlegen in getrocknetem Salz (auch Viehsalz), und zwar so, daß sich die Eier nicht berühren.
5. Durch Bestreichen mit Eiweiß, Vaselin oder irgend einem Fett.
6. Werden die Eier schon nach 5 bis 6 Monaten gebraucht, so kann man sie in Getreidekörner, in Spreu oder Sägespäne legen. Eier, die im August gelegt und ganz frisch in Körbchen an

einem kühlen, lustigen Orte aufbewahrt werden, halten sich ohne jede Konservierung 5 bis 6 Monate. Sie trocken nur ein wenig ein, was aber ohne Nachteil für ihren Geschmack ist.

Werden die Eier in eine Lösung von Wasserglas, Kalk usw. eingelegt, so muß dieselbe stets über den Eiern stehen. Ist dies nicht der Fall, so gieße man frisches Wasser nach.

Konservierte Eier plazen leicht, wenn man sie siedet. Das kommt daher, weil die Luft im Ei, die beim Kochen frischer Eier durch die poröse Schale entweichen kann, im Ei festgehalten wird, denn die Poren sind durch das Konservierungsmittel geschlossen. Das Plazen der Schale kann verhindert werden, wenn man am stumpfen Ende des Eies ein kleines Loch sticht.

Vom Fleisch und seiner Haltbarmachung.

Der Krieg fordert größte Sparsamkeit mit allen Lebensmitteln, besonders aber mit Fett und Fleisch. Wir dürfen deshalb auch im Bauernhause jetzt nicht daran denken, größere Vorräte für unseren eigenen Haushalt aufzusparen, sondern es ist unsere Pflicht, den eigenen Bedarf an Fett und Fleisch auf das sparsamste einzuschränken, damit wir viel verkaufen und dadurch zur Behebung des Mangels beitragen können.

Das wenige Fleisch, das wir jetzt im Bauernhause haben, ist mit doppelter Sorgfalt zu konservieren, und jede Kleinigkeit davon muß auf das gewissenhafteste verwendet werden.

Die Haltbarkeit von rohem Wild-, Rind-, Schaf- oder Schweinefleisch erreicht man am besten durch Einpökeln und Selchen. Das hiezu bestimmte Fleisch muß ganz kalt sein, ehe es in große Stücke zerlegt wird. Schinken und Schultern sollen ganz eingesalzen und gefelcht werden. Hackt man die Stücke zu klein, so wird das Fleisch beim Einsalzen und Selchen trocken und verliert an Nährwert wie Gewicht. Ehe man mit dem Einsalzen beginnt, schneidet man zunächst alle lose herumhängenden Fleischstückchen ab, darauf mischt man auf $2\frac{1}{2}$ kg Salz, 5 dkg Salpeter (50 g) und 25 dkg Zucker (250 g) und reibt die Fleischstücke damit zweimal auf allen Seiten gut ein. An der Schwartenseite muß das Fleisch solange eingerieben werden, bis das Salz vollkommen eingedrungen und sie glänzend ge-