

Wasserglas : zum Konservieren von Eiern.

Publication/Creation

[Place of publication not identified] : [publisher not identified], [between 1930 and 1939?]

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/esmdbxk4>

License and attribution

Conditions of use: it is possible this item is protected by copyright and/or related rights. You are free to use this item in any way that is permitted by the copyright and related rights legislation that applies to your use. For other uses you need to obtain permission from the rights-holder(s).



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>



Um Eier zu konservieren, bediene man sich folgenden Verfahrens: Frisch gelegte Eier lege man in einen irdenen Topf und übergieße sie mit einer Mischung von 1 Raum-Teil Wasserglas und 8 Raum-Teilen Wasser und zwar so, daß sämtliche Eier von der Flüssigkeit bedeckt sind. Den Topf binde man dann mit Papier zu und bewahre ihn im Keller auf. So konservierte Eier halten sich lange Zeit frisch. **Man benötigt für 100 Eier $\frac{1}{2}$ Liter Wasserglas verdünnt mit 4 Liter Wasser.**