

Eier - Aufzubewahren

Kategorien: Aufbau, Ei, Einmachen

Zutaten für: 1 Rezept

Eier
Asche
Hoelzernes Gefaess

Anleitung:

Dieses Rezept stammt aus einem sehr alten Kochbuch, in dem teilweise sehr alte Gewichte erwaeht werden. Sollte jemand diese Rezepte nachkochen wollen, kann ich ihm nur ungefaehre Hilfen anbieten. Aus einer frueher geposte- ten Info konnte ich entnehmen, dass 1 MASS = 1,07-1,2l; 1 LOT = ca. 15-17g; 1 SCHOPPEN = vermutlich 1/2l enthalten. Ganz allgemein meine ich beim Lesen der Rezepte festgestellt zu haben, dass es auf ein wenig mehr oder weniger meist nicht ankommt.

Um wenigstens einen Teil der "Originalitaet" der Rezepte zu erhalten, behalte ich die Schreibweise des Textes bei.

Ich habe schon unterschiedliche Mittel versucht, die Eyer im Winter frisch zu erhalten, und drunter keines besser gefunden, als wenn ich die Eier in die Asche gelegt habe. Dies bewerkstellige ich auf folgende Art: Ich thue trockene Asche in ein hoelzernes Geschirr und stelle die Eier auf die Spitzen hinein. Hernach lege ich wieder Asche darueber und fahre so fort, bis das Geschirr voll ist. Alle 3 bis 4 Wochen nehme ich meine Eyer daraus, kehre sie um, halte jedes Ei gegen das Licht, und finde ich eines, welches truebe ist, so verbrauche ich es auf der Stelle. Ist die Asche feucht, so nehme ich wieder trockene Asche, und durch solches Mittel erhalte ich meine Eier den ganzen Winter hindurch, ohne dass ich es nöthig habe ein einziges wegzuwerfen. Die Eier vom Monat September sind besser zum Aufbewahren, als die vom Monat August. Hat man gefrorene Eier, so legt man sie in frisches Wasser, bis sie aufgefroren sind. Man muss sie aber dann gleich verbrauchen.