

<b>Zeitschrift:</b>	Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen
<b>Band:</b>	18 (1947)
<b>Heft:</b>	5
<b>Rubrik:</b>	Nützliche Winke

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 25.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Nützliche Winke

### Eier konservieren !

Die Wintersaison und das Osterfest sind vorbei. Zufriedenes Gegacker macht sich aus dem Hühnerhof vermehrt bemerkbar. Die fleissigen Eierlegerinnen haben mit ihrer Fabrikation begonnen und sind sich ihrer Wichtigkeit absolut bewusst.

Vermehrtes Eier-Angebot heisst für die vorsorgliche Hausfrau, sich für den Winter eine Reserve anzulegen, auch wenn sie dies bisher noch nicht getan hat. Verschiedene Methoden stehen ihr hier zur Verfügung. Neben Einlegen in Asche, Torf oder Spreuer, sind die Wasserglas- und die Consei-Methode die bekanntesten. Asche, Torf und Spreuer sind für kurze Zeit, also 2—3 Monate wohl anwendbar, nicht aber für längere Perioden. Ein altes Verfahren ist das Wasserglasverfahren, doch haften ihm einige Nachteile an (unangenehme schleimig-gallertartige Masse, das Eiweiss wird leicht wässriger und lässt sich nicht mehr zu Schnee schlagen). Die Consei-Methode ist, ohne teurer zu sein (Grosspackungen kommen sogar wesentlich billiger) dem Wasserglas in verschiedener Hinsicht bedeutend überlegen. Einmal ist der Einkauf im Papierbeutel sehr praktisch. Die Lösung bleibt immer kristallklar, der volle Nährwert und Vitamingehalt des Eies bleibt unverändert, es können der Lösung Eier zugelegt und entnommen werden, die Eier eignen sich für alle Zwecke. Selbst Spiegeleier können ohne weiteres hergerichtet werden und das Eiweiss lässt sich nach drei Jahren noch zu Schnee schlagen.

Bestimmt wünschen auch Sie dies Jahr einen Eiervorrat für die earme Winterszeit.

# Reinigung von Kissen und Deckbetten

Unsere altbewährte  
**Bettfedern-Reinigungs -**  
Methode kann nicht über-  
troffen werden, da wir die  
Federn und den Flaum  
trocken vorreinigen, waschen  
und desinfizieren.

Wir liefern an Wiederverkäufer Deck-  
betten Kissen und Matratzenschoner in  
bester Qualität und vorteilhafterem Preis.  
Bettfedernfabrik «WALDHOF» Kehrsatz b/Bern

mit grösserem  
Appetit gegessen



werden Suppen, Saucen, Gemüsegerichte  
und Salate, wenn Sie sie mit Maggi's Würze  
im Geschmack verfeinern.

## MAGGI'S WÜRZE

ist das anerkannt gute Geschmacksverbes-  
serungsmittel, das sich seit über 50 Jahren  
auch in der Anstalts-Küche bewährt hat.