

Nützliche Winke

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **18 (1947)**

Heft 5

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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 wässrig 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 Eievorrat für die eiarne Winterszeit.

Reinigung von Kissen und Deckbetten

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

Wir liefern an Wiederverkäufer Deckbetten, Kissen und Matratzenschoner in bester Qualität und vorteilhaftem 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 Geschmacksverbesserungsmittel, das sich seit über 50 Jahren auch in der Anstalts-Küche bewährt hat.