

die alte durchbrochen wird. Diese ist im Stande, die gemeine Luft von den Eiern abzuhalten. Auch werden die feinen Kalktheilchen die Oberfläche der Eier noch mehr inkrustiren und alle Poren verstopfen; die Salze sind überdies noch als fäulnißwidrige Substanzen bekannt, so daß man sich aller Wahrscheinlichkeit nach den besten Erfolg versprechen könnte, wenn nicht schon die Erfahrung der Englischen Oekonomen dafür spräche.

Folgendes Mittel ist noch einfacher, kunstloser, wohlfeiler und vielleicht deswegen sehr zweckmäßig, weil die Eier mit noch einer Bedeckung oder Hülle überzogen werden, die sehr fest ist und mit der Natur der Eierschalen selbst sehr übereinkommt. Auch können die Eier im Geschmack nicht verändert werden, weil das Material dieses Ueberzugs gar nicht aufs Ei wirkt. Das Material ist gebrannter, gemahlener und durchgeseibter Gips. Man setze eine beliebige Quantität an einen trocknen Ort; wenn Eier damit überzogen werden sollen, so rühre man von dem feinen Gips so viel in Wasser ein, als man zu gebrauchen denkt, und überstreiche die Eier geschwind damit. Diese Bedeckung wird fast unter den Händen hart, und hält allen Zutritt der Luft davon ab. Da der Brei zu schnell hart wird, so muß man immer nur so viel Gips einrühren, als man ungefähr zu einigen Eiern gebraucht. Man kann sich aber auch dieses Ueberziehen der Eier mit Gips auf folgende Art sehr erleichtern. Man schütte feines Gipsmehl in eine Büchse, und verbinde die Oeffnung mit Beuteltuch. Will man nun die Eier überziehen, so nimmt man ein Ei nach dem andern, taucht es in reines frisches Wasser, und bepudert es hierauf allenthalben mit Gipsmehl. Die feine Inkrustirung wird bald hart, und man kann das Ei um desto öfterer in Wasser tauchen, und von neuem pudern, je dicker der Ueberzug sein soll. Diese Eier kann man überdies noch in Schachteln mit trockenem Sande legen. Nur muß man Sorge tragen, daß die Eier so frisch wie möglich damit überzogen werden.