

Die Reinheit der Konserve, welche durch Trocknung des Weißen von frisch gelegten Hühnereiern ohne jeden weiteren Zusatz hergestellt ist, läßt dieselbe überall da zur Anwendung kommen, wo man sonst frisches Eiweiß braucht, — der Erfolg wird stets der gleiche sein.

Um festen Eierschnee zu erzielen, empfiehlt es sich, der Lösung von je 20 Gr. Konserve ein frisches Eiweiß zuzusetzen.

420. Eigelb-Konserve.

Getrocknetes Eigelb.

Diese Konserve wird aus den frischesten, besten Eidottern hergestellt, denen zu diesem Zweck der Wassergehalt durch Verdampfung entzogen wird. Die Konserve kann in den meisten Fällen wie frische Eidotter verwendet werden, besonders aber bei Gebäck, Kuchen &c. Die Anwendung geschieht am besten, wenn man das Pulver mit Wasser oder Milch anfeuchtet, so daß es durch Verrühren eine breiartige Substanz ungefähr wie das natürliche Dotter bildet, und dann wie letzteres verwendet. 6—7 Gramm oder ein starker Eßlöffel Konserve mit einem Eßlöffel Wasser oder Milch gut verrührt, entspricht genau dem Dotter eines Eies. In verschlossener Blechbüchse, an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt, behält die Konserve jahrelang ihre gute Löslichkeit und den Wohlgeschmack frischer Dotter.

