

Konservering av ägg

9 – 10 kg	ägg
9 l	friskt, rent vatten
1 l	vattenglas

Saltlösning

För eventuellt prov av om äggen är färska.

1 l	vatten
120 g	salt

Gör så här

Äggskalerna måste vara absolut rena och hela. Finns det fläckar på dem måste de gnidas bort med en ren lapp doppad i lite stark saltlösning eller utspädd ättika. Rena ägg utan fläckar bör inte tvättas. Är man osäker på om äggen är färska provas detta genom att lägga äggen i saltlösning (blandad enligt ovan). Färska ägg sjunker till botten medan ägg som inte är färska håller sig flytande. Använd en absolut ren porslins- eller stenkruka. Det går även bra med en galvaniserad eller emaljerad hink. Viktigt är att kärlet är rymligt och rent. Ställ äggen i lager på lager med den spetsiga änden neråt. Lagg över en tallrik.

Blanda vatten och vattenglas. Häll långsamt blandningen över äggen. Se till att äggen täcks ordentligt av blandningen. Sticker någon del av ägget upp blir det skämt och kan inte användas som födoämne.

Lagg på ett tätslutande lock så att vatten inte kan dunsta eller damm kan komma ner i kärlet. Efter en tid gelear sig blandningen och blir vit. Tallriken tas då bort. Förvara äggen på ett svalt, men ej fryskallt ställe. Konserveras ägg på detta sätt är de synnerligen hållbara.

Det är inte nödvändigt att konservera alla ägg samtidigt utan det går bra att fylla på vartefter det är tillgång på ägg. Glöm bara inte att fylla på blandningen av vatten och vattenglas.