

Prüfen und Aufbewahren von Eiern

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): - **(1935)**

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-988366>

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.



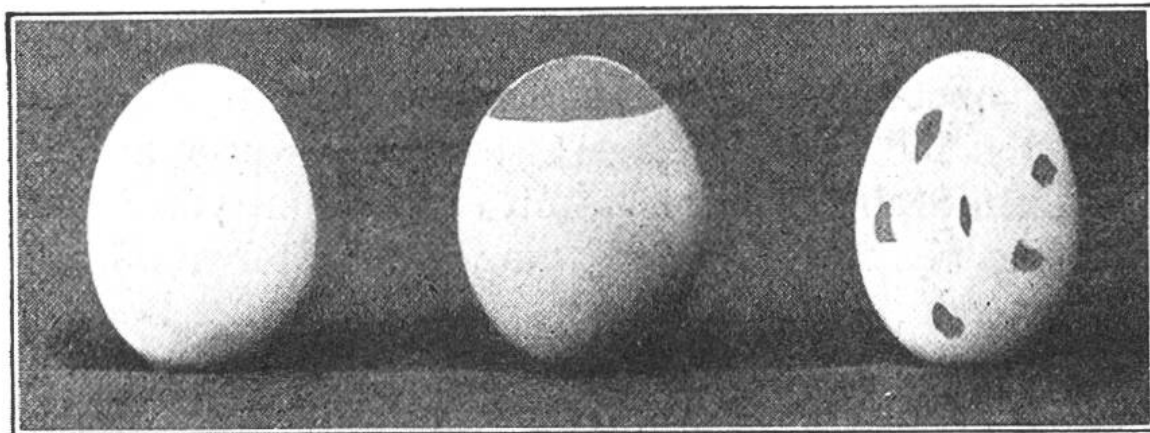
Durchleuchten eines Eies.

PRÜFEN UND AUFBEWAHREN VON EIERN.

Die einfachste und zuverlässigste Untersuchung eines Eies ist die Durchleuchtung. In einem dunkeln Raum hält man das Ei dicht vor eine brennende elektrische Lampe (oder auch Kerze), indem man das Ei mit

Daumen und Zeigefinger umschliesst (siehe Bild). Das gute Ei soll gleichmässig gelbrot durchscheinen. Ein krankes oder verdorbenes Ei weist beim Durchleuchten dunkle Flecken auf oder ist undurchsichtig.

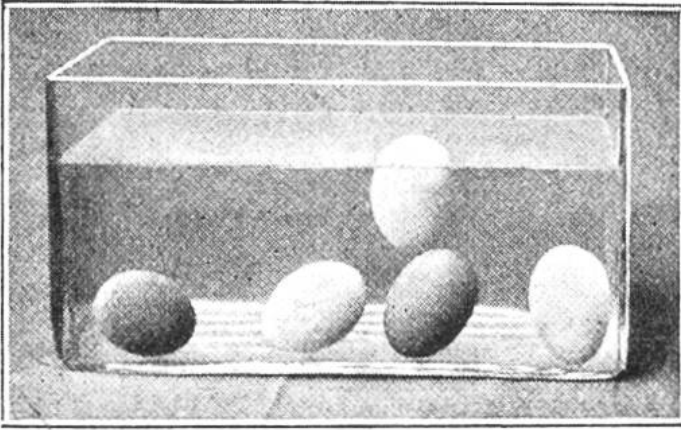
Ein frisch gelegtes Ei ist ganz ausgefüllt. Nach einigen Tagen bildet sich dann oben im Ei ein Hohlraum, weil das Eiweiss langsam durch die Schale verdunstet. Der Hohlraum, der mit der Zeit immer grösser wird, ist beim Durchleuchten deutlich sichtbar. Man sagt, das Ei sei mehr oder weniger „abgetrocknet“. Eier mit grossem Hohlraum können noch gut sein, gelten aber nicht mehr als Trinkeier.



Ein frisch gelegtes Ei beim Durchleuchten. Es ist ganz ausgefüllt.

Gutes, aber nicht frisch gelegtes Ei. Es hat an dem einen Ende einen Luftraum.

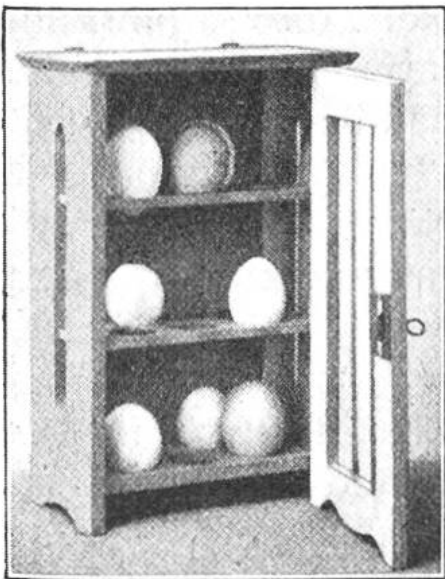
Schlechtes Ei. Es weist beim Durchleuchten dunkle Punkte auf.



Qualitätsprobe in Salzwasser. Links, liegend: ganz frisches Ei. Daneben drei noch gute Eier, die verschieden stark „abgetrocknet“ sind. Schwimmend: schlechtes Ei.

Zum Prüfen des Alters kann man die Eier auch in eine Kochsalzlösung (90 gr. Wasser und ca. 10 gr. Kochsalz) legen. Ein ganz frisches Ei sinkt auf den Grund des Gefäßes und legt sich waagrecht hin (siehe Abbildung, links). Je älter das Ei, also je grösser der im Ei

entstandene Hohlraum ist, um so mehr stellt es sich auf, bleibt aber doch noch am Grunde des Gefäßes. Das schlechte Ei schwimmt aufrecht in der Kochsalzlösung, wie unsere Abbildung zeigt. — Aufbewahren lassen sich nur unbebrütete Eier. Daher rührt auch die Meinung von der längern Haltbarkeit der im März, April, August oder später gelegten Eier, weil man zu dieser Zeit leichter unbebrütete Eier erhält. Die Eier werden zweckmässig an kühlen, trockenen Orten in reiner Luft auf Brettchen mit geeigneten, die Eier haltenden Öffnungen aufbewahrt (siehe Bild). Die Eier sind wöchentlich einmal umzuwenden. Konserviert werden



Praktisches Eierschränken.

den Eier: 1. durch Aufbewahrung in geeigneten Kühlräumen. 2. durch Überziehen mit luftdicht abschliessenden Überzügen, wie Paraffinlösung oder Firnislack, 3. durch Einlegen in pulverförmige Massen, wie Kleie, Sand, 4. durch Einlegen in Wasserglas. Für den Transport reibt man die Eier mit etwas Baumöl ein und verpackt sie zwischen Spreu in Kisten oder Fässern. Gefrorene Eier werden wieder brauchbar, wenn man sie 2—3 Stunden in sehr kaltes Wasser legt.