

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 37 (1933-1934)
Heft: 18

Artikel: Das Konservieren der Eier
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-671569>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Das Konservieren der Eier.

Eierkonservieren ist keine Errungenschaft unserer Zeit. Schon lange war man bemüht, in der billigen Einkaufszeit, das heißt von April bis August, die in großen Mengen vorhandenen Eier möglichst frisch für den kommenden Winter aufzubewahren. Die Methoden der Konservierung sind verschieden und mannigfaltig. Von ihnen soll hier die Rede sein.

Eine richtige Konservierung geht nicht allein dahin, den Eiern ihre Frische zu bewahren, sondern sie bemüht sich, daß selbst nach langer Aufbewahrung der gute Geruch und Geschmack erhalten bleiben. Dazu gehört Geduld und Sorgfalt. Sehr zahlreiche Methoden haben im Laufe der Zeit ihre Anwendung gefunden, angefangen mit der Trockenaufbewahrung, die jedoch keine einwandfreie Konservierung gewährleistet. Bei den trockenen Verfahren wurden die Eier zum Beispiel mit einer Schuttschicht aus angefeuchtem Lehm umgeben, in Klee, Häfeln oder Asche gelegt, die Eischalen zuweilen auch mit Fett, Vaseline oder Paraffin behandelt, um auf diese Weise Wärme, Licht und Luft von ihnen abzuhalten. Auf die Dauer hielt dieses Verfahren dem Verderben nicht stand.

So kam es, daß man sich immer mehr auf eine dem Zweck entsprechendere Methode festlegte und statt der Trockenaufbewahrung, sich lieber an die Aufbewahrung in Flüssigkeiten hielt, mit oder ohne Vorbehandlung, je nach dem man die Eier auf lange oder kurze Zeit aufzubewahren gedachte.

Auch hier sind die Konservierungsmethoden zahlreich. Bekannt ist das Einlegen der Eier in Wasserglas und Garantol. Die Behandlung der Eier in Kochsalzlösungen, Bor säure oder Salizylsäure, auch Glycerinmischungen hat sich nicht bewährt.

Ein Einlegeverfahren ist wirklich ratsam — Ga-

rantol. Seit einigen Jahrzehnten wird es mit dem besten Erfolg verwendet und kann als das maßgebende Eierkonservierungsmittel angesehen werden. Seine Lösung ist kristallklar. Es greift weder die Haut noch die Nägel an, ist überaus einfach, bequem und sauber im Gebrauch. Eier, die in Garantol eingelegt wurden, sind, was ihr Aussehen und ihre Beschaffenheit anbelangt, so gut wie gar nicht gegenüber frischen Eiern zu unterscheiden. Auch hier gelte als erste Voraussetzung beim Einlegen die Verwendung von nur frischen, sauberen, heilen und erstklassigen Eiern. Sie sollten nicht älter als acht Tage sein. Ein Vorteil sind Eier von mit Mais und Grünfütter gefütterten Hühnern. Sie schmecken kräftiger. Ihr Eidotter ist gelber. Ein Mittel, die Eier auf ihre Frische zu prüfen ist die sogenannte „Schwimmprobe“, wobei frische Eier sinken, ältere hingegen hochtreiben. Benützt man zur Konservierung Garantol, so ist es vorteilhaft, die Eier 10—12 Stunden in öfter gewechseltes, kaltes, reines und frisches Wasser zu legen. Unbrauchbare Eier springen darin auf und können bei sofortigem Gebrauch noch gut nutzbar gemacht werden. Das Durchleuchten und sorgfältige Betrachten der Eier genügt nicht. Jedes einzelne Ei sollte auf einem hölzernen Tisch abgeklopft werden. Natürlich muß dies sehr zart geschehen. Zum Einlegen geeignete Eier ergeben beim Abklopfen einen reinen Klang. Ist das Ei hingegen nicht tadellos einwandfrei, so tönt es unrein und schmetternd. Dünnwandige Eier sind ebenfalls nicht geeignet.

Zum Schlusse sei noch gesagt, daß die konservierten Eier an einen kühlen, frostfreien Ort gestellt werden sollten und weder mit gährendem Wein, noch gährendem Kraut in nächster Nähe oder in einem Raum zusammen zu bringen sind.

Guten Appetit

gesunden Magen,
geregelter Verdaue-
ung erreichen Sie
durch die goldene
Regel:
3 mal täglich



ELCHINA

Orig.-Flasche Fr. 3.75, Kurpackung Fr. 20,-
Orig.-Doppelflasche Fr. 6.25

Diese Zeitschrift

ist bei

Müller, Werder & Co., Wolfbachstr. 19, Zürich, zu bestellen.



Das Frauen-Erholungsheim

des Zweigvereins Oberaargau des Roten Kreuzes auf dem aussichtsreichen Hinterberg bei Langenthal, vollständig gemeinnütziges Institut, nimmt erholungsbedürftige Frauen und Töchter unter günstigen Bedingungen auf. Schöne Parkanlagen und angrenzende, ausgedehnte Waldungen. Gute Verpflegung. Liebevolle Behandlung. Pensionspreis, je nach Zimmer Fr. 4.— bis Fr. 6.— pro Tag. Prospekte verlangen.

Brandschaden

St. Jakobs - Balsam

von Apoth. C. Trautmann, Basel. Preis Fr. 1.75
Hausmittel für wundte Stellen, Krampfadern,
Verletzungen, offene Beine, Haemorrhoiden,
Hautleiden, Woll, Frostbeulen.
7664

In allen Apotheken.



Gener.-Depots: ST. JAKOBS-APOTHEKE, BASEL

Berücksichtigen Sie

bei allen Ihren
Einkäufen die
Inserenten die-
ser Zeitschrift.

So viele Frauen

und Töchter fühlen sich schwach und matt, leiden an dem abzehrenden Weißfluß. Eine Kur mit den hochalpinen Frauentropfen (Schutzmarke Rophaien) hilft rasch und sicher und Sie werden sich bald wieder jung und arbeitsfroh fühlen. Prompt. Postversand in Flaschen zu Fr. 2.75, Kurflaschen 6.75, durch das

Kräuterhaus Rophaien
Brunnen 36