

**Zeitschrift:** Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender  
**Herausgeber:** Pro Juventute  
**Band:** - (1935)

**Artikel:** Prüfen und Aufbewahren von Eiern  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-988366>

### **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:** 18.04.2025

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



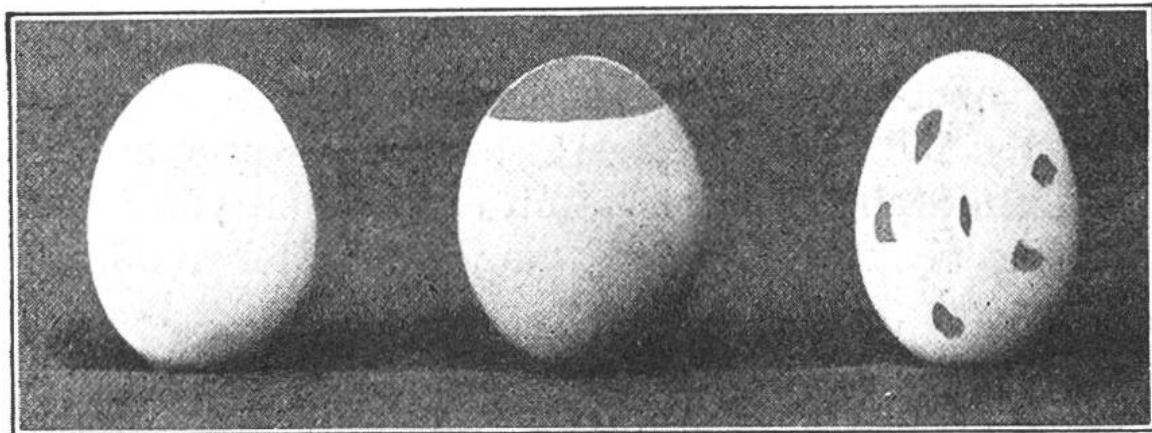
Durchleuchten eines Eies.

## PRÜFEN UND AUF- BEWAHREN 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.

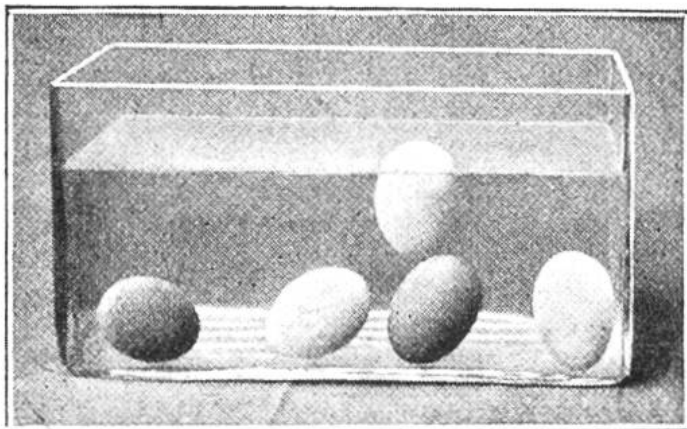
Ein frisch gelegtes Ei ist ganz ausgefüllt. Nach einigen Tagen bildet sich dann oben im Ei ein Hohlraum, weil das Eiweiss langsam durch die Schale verdunstet. Der Hohlraum, der mit der Zeit immer grösser wird, ist beim Durchleuchten deutlich sichtbar. Man sagt, das Ei sei mehr oder weniger „abgetrocknet“.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

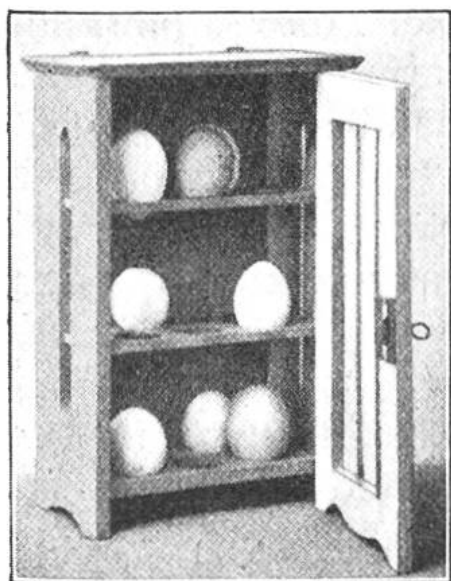
Schlechtes Ei. Es weist beim Durchleuchten dunkle Punkte auf.



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 luftdichtabschliessenden 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.