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 auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 18.10.2025

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

Das Ronservieren der Eier.

Gierkonservieren ist keine Errungenschaft unserer Zeit. Schon lange war man bemüht, in der billigen Einkauszeit, das heißt von April dis August, die in großen Mengen vorhandenen Eier möglichst frisch für den kommenden Winter aufzubewahren. Die Wethoden der Konservierung sind verschieden und mannig-faltig. Von ihnen soll hier die Rede sein.

Eine richtige Konservierung geht nicht allein dahin, den Eiern ihre Frische zu bewahren, sondern sie be= müht 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 Konfervierung gewährlei= stete. Bei den trockenen Verfahren wurden die Eier nere. Bei den trodenen Verzahren wurden die Eier zum Beispiel mit einer Schutzschicht aus angeseuch-tetem Lehm umgeben, in Klee, Säcksel ober Asche gelegt, die Eischalen zuweilen auch mit Fett, Vasse-line ober Karaffin 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 Wethode festlegte und statt der Trockenaufbewahrung, sich lieber an die Aufbe-wahrung in Flüssigkeiten hielt, mit oder ohne Vor-behandlung, je nach dem man die Sier auf lange oder furze Zeit aufzubewahren gedachte.

Auch hier sind die Konservierungsmethoden zahl-reich. Bekannt ist das Einlegen der Gier in Wasser-glas und Garantol. Die Behandlung der Gier in Kochsalzlöfungen, Borsäure oder Salizhlfäure, auch Glyzerinmischungen hat sich nicht bewährt.

Sin Sinlegeversahren ist wirklich ratsam — Ga-

rantol. Seit einigen Jahrzehnten wird es mit dem besten Erfolg verwendet und kann als das maßgebende Gierkonservierungsmittel angesehen werden. Seine Lösung ist kristallklar. Es greift weder die Haut noch die Nägel an, ist überaus einsach, bequem und sauber im Gebrauch. Eier, die in Carantol eingelegt wurden, sind, was ihr Aussehen und ihre Bestellt wurden, sind, was ihr Aussehen und ihre Bestellt schaffenheit anbelangt, so gut wie gar nicht gegenüber frischen Giern zu unterscheiden. Auch hier gelte als erste Boraussetzung beim Einlegen die Verwen-dung bon nur frischen, sauberen, heilen und erstklas-sigen Eiern. Sie sollten nicht älter als acht Tage sein. Ein Vorteil sind Eier von mit Mais und Grün-futter gefütterten Hühnern. Sie schmeden fräftiger. Ihr Eidotter ist gelder. Ein Mittel, die Eier auf ihre Vrische zu prijten ist die sogenannte "Schmimmurzehe" Frische zu prüfen ist die sogenannte "Schwimmprobe", wobei frische Gier sinken, ältere hingegen hochtreiben. Benüht man zur Konservierung Garantol, so ist es vorteilhaft, die Gier 10—12 Stunden in öfter gewech= seltes, kaltes, reines und frisches Wasser zu legen. Unbrauchbare Eier springen darin auf und können bei sofortigem Gebrauch noch gut nutbar gemacht werden. Das Durchseuchten und sorgfältige Betrach-ten der Eier genügt nicht. Zedes einzelne Si sollte auf einem hölzernen Tisch abgeklopft werden. Natürlich muß dies sehr zart geschehen. Zum Einlegen geeignete Gier ergeben beim Abklopfen einen reinen Klang. Ist das Ei hingegen nicht tadellos einwands frei, so tönt es unrein und schmetternd. Dünnwan-dige Eier sind ebenfalls nicht geeignet.

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



Diese Zeitschrift

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 Franen 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 wunde Stellen, Krampfadern, Verletzungen, offene Beine, Haemorrhoiden, Hautleiden, Wolf, Frostbeulen. 7664 In allen Apotheken.

Depot: ST. JAKOBS - APOTHEKE, BASEL

Berücksichtigen Sie

bei allen Ihren Einkäufen die Inserenten dieser Zeitschrift.

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

