

**Zeitschrift:** Schweizer Schule  
**Herausgeber:** Christlicher Lehrer- und Erzieherverein der Schweiz  
**Band:** 34 (1947)  
**Heft:** 19

**Artikel:** Eier  
**Autor:** Niedermann, Hans  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-536803>

#### **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:** 16.02.2026

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

# Eier

Jedes Kind weiss, woher die Eier stammen. (Wenn es sich nicht gerade um Ostereier handelt; denn hier gehen die Meinungen der Kinder bekanntlich auseinander.) Jede Hausfrau schätzt dieses wertvolle Produkt hoch, und wir alle wissen, wie sehr wir unter der Eierknappheit im letzten Krieg gelitten haben.

Nicht nur in Kochbüchern werden die Eier erwähnt; sie bilden auch Gegenstand ungezählter Sprichwörter und Redewendungen in deutscher und fremder Sprache: Meglio un uovo oggi che una gallina domani. Das Ei des Kolumbus! Er geht wie auf Eiern. Sie gleichen einander wie ein Ei dem andern. Usw.

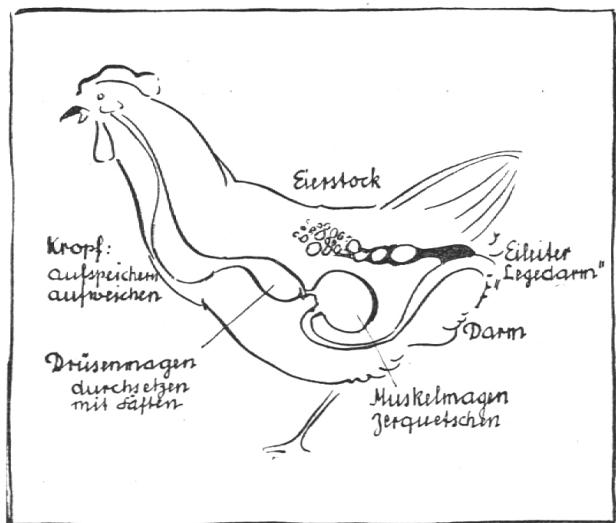
Da nun die Eier eine wichtige Rolle in unserer Ernährung spielen, ist es gewiss angebracht, Näheres über Werden, Aufbau und Eigenschaften kennen zu lernen. Viele Gedanken lassen sich aus ungeordnetem Wissen der Kinder herausschälen. Zweck der Besprechung ist es aber, dass dieses Einzelwissen in zusammenhängender Darstellung Allgemeingut werde.

\* \* \*

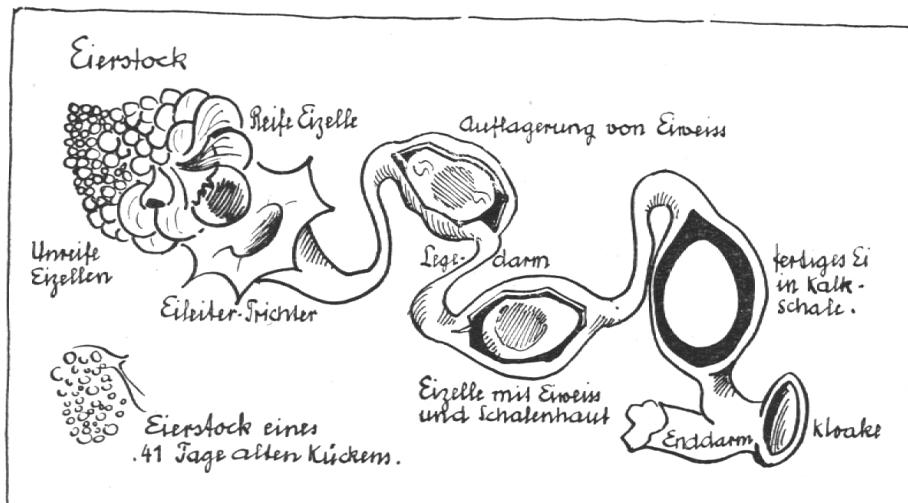
Für die Darbietung empfiehlt sich folgendes Material:

## 1. Herkommen:

Vom schem. Aufbau des Huhns wollen wir nur soviel zeigen, als es zum Verständnis der Eiablage dient, nämlich Verdauungskanal und Eierstock (Abb. 1).



Weil das Huhn keine Zähne hat und die härtesten Körner ganz verschluckt, muss die Nahrung im Kropf aufgeweicht, um dann, mit den nötigen Säften aus dem Drüsennagen durchdrungen, im Muskelmagen völlig zerquetscht zu werden. Kurz vor der Kloake mündet der Eileiter ein, worin die Bildung des Eies vom unreifen zum Schalenei vor sich geht (Abb. 2).

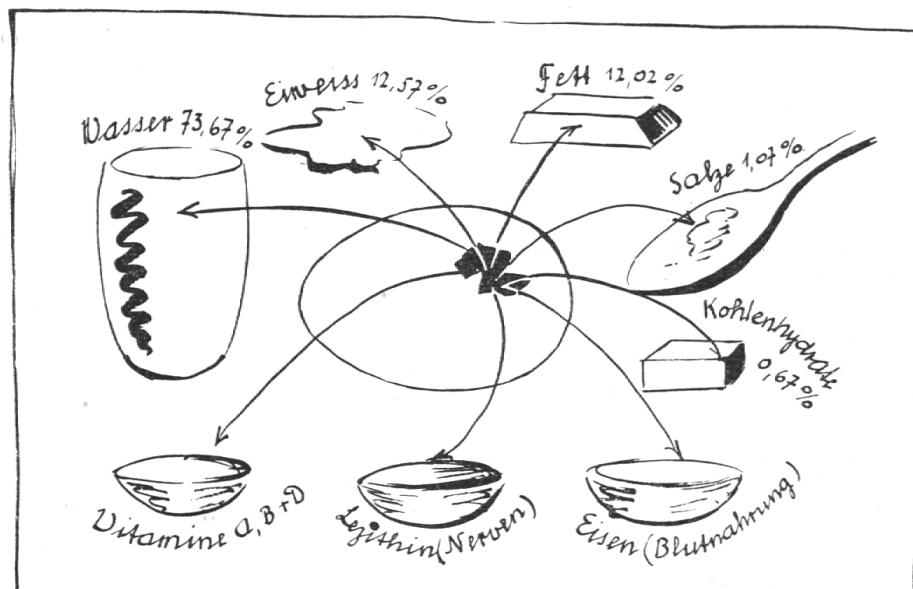


1 Wanne mit Wasser, Salz, verschiedene Eier, braune, weisse, mehrere Wochen alte, 14-tägige, 4—6-tägige, ganz frische, faule und Kühleier. Elektr. Lampe, Wasserglas und Kalk.

Ein paar Tage vor der ersten Eiablage vergrössern sich 4—8 Eibläschen und werden zu folge des zunehmenden Dottergehaltes sattgelb. Die sie umgebende Hülle bleibt durch

einen deutlich erkennbaren Stiel mit dem Eierstock verbunden. Ist das Ei ausgereift, so reisst diese Hülle. Der Dotter fällt in den Eileitertrichter und wird durch Muskeltätigkeit im Legedarm

weis auf die nerven- und blutbildenden Substanzen neben den rein kalorienreichen. Der Nährwert der Eier ist nämlich oft etwas übertrieben worden. Wenn der Mensch sich



weiterbefördert, wo besondere Drüsen zuerst Eiweiß und später Kalk auflagern. Durch die Klade gelangt das fertige Ei ans Tageslicht. Und dieses Ei ist nun beinahe so alt wie die Henne selbst.

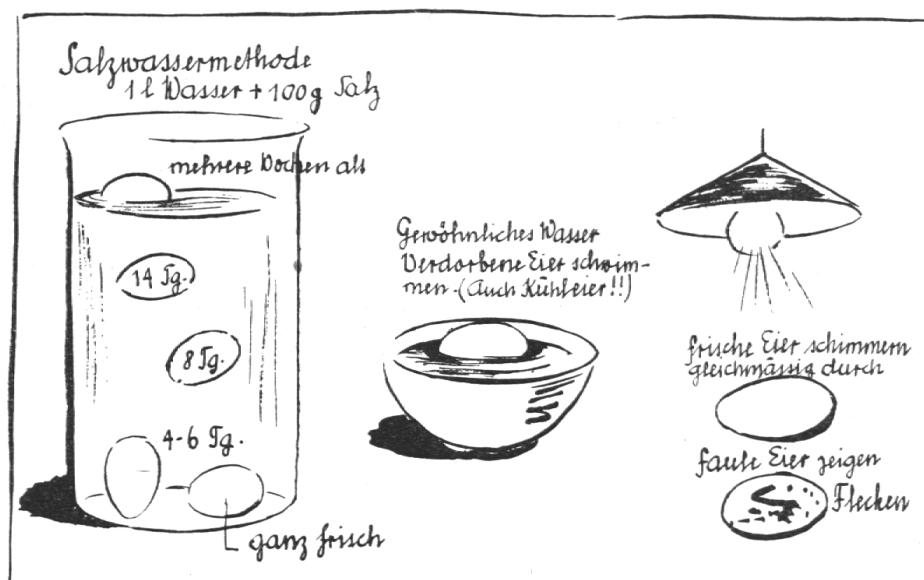
## 2. Zusammensetzung:

Wer eine zweckmässige Ernährung anstrebt, muss auch die Zusammensetzung des Eies ken-

nur von Eiern ernähren wollte, müsste er im Tag etwa 30—40 essen.

## 3. Kontrolle:

Zur Altersbestimmung bedient man sich am besten der Salzwassermethode. In 1 Liter Wasser werden 100 g Salz aufgelöst. Die Eier verhalten sich dann nach Abb. 4. Verdorbene Eier (auch Kühleier!) schwimmen schon im ge-



nen. Darüber orientiert am besten Abb. 3. Wichtig scheint mir dabei vor allem der Hin-

wöhnlichen Wasser. Am sichersten erkennt man faule Eier beim Durchleuchten, indem sie nicht

gleichmässig durchschimmern wie frische, sondern Flecken aufweisen, die vom Bakterienwachstum herrühren. Der üble Geruch stammt vom Schwefelwasserstoff, der immer beim Verwesen stickstoffhaltiger organischer Stoffe entsteht. (Nachweis mit Silber.)

#### 4. Konservierung:

Am bekanntesten ist wohl das Einlegen in Wasserglas (100 g auf 1 Liter Wasser), am besten in Steinguttöpfen, möglichst kühl gelagert. Nur frische und saubere Eier dazu verwenden!

Nachteile: Die Eier platzen gerne beim Kochen, da die Poren durch eine Kalksilikatverbindung verstopft sind. Das Eiweiss ist schwer zu schlagen.

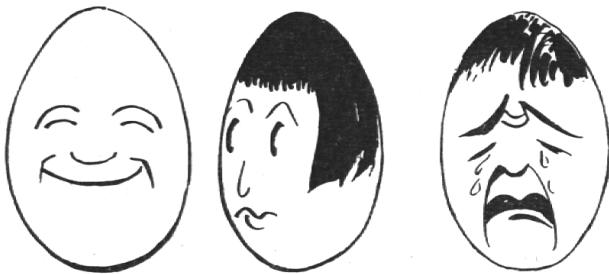
Auch im Kalk können die Eier eingelegt werden. Dabei wird gebrannter Kalk mit 4 Teilen Wasser gelöscht und dann, zur sogenannten Kalkmilch verdünnt, über die Eier gegossen, dass diese etwa handbreit überdeckt werden. Die Kalkmilch verbindet sich mit  $\text{CO}_2$  aus der Luft und geht über in Calciumkarbonat, das die Luft abschliesst. In Südafrika werden die Eier sogar in 50prozentige Zuckerlösung eingelegt. Diese vernichtet die Bakterien.

Im Grossbetrieb werden die Eier im Kühlhaus bei einer Temperatur von 0 bis 1 Grad C gelagert oder zu Eipulver verarbeitet. Da das Eiweiss schon bei ca. 60 Grad gerinnt, müssen die Eier im Vacuum bei niederer Temperatur getrocknet werden. Trockeneilieferant ist besonders Amerika, während die Balkanstaaten und Dänemark uns mit den sogenannten Kisten-eiern bedienen. Diese müssen den Stempel »imp.« tragen. Konservierte Eier sind mit »kons.« gekennzeichnet.

#### Auswertung:

a) Im Zeichenunterricht: An der Eiform lässt sich sowohl die Hand als auch die kritische Beobachtung trefflich schulen. Die

Form soll möglichst in einem Zuge gezeichnet werden. Davon wird auch die Handschrift viel profitieren. Damit die Phantasie nicht zu kurz kommt, lässt man die Formen zu Gesichtern werden oder erfindet andere originelle Kompositionen.



b) Sprache: Lesestoff darüber finden wir in den meisten Lesebüchern. Erlebnisaufsatz: Junge Hühnchen, Im Hühnerhof. Briefe: Ein Mädchen schreibt einer Freundin das Rezept für die Zubereitung einer Eierspezialität. Knaben bestellen in einem Landesproduktengeschäft Hühnerfutter unter dem Hinweis, dass Stoffe wie Kalk, Gips oder Calciumphosphat enthalten sein müssen. (Diese Stoffe regen die Legetätigkeit der Hühner an.)

c) Geometrie: Berechnungen über die Eierkisten. Empfehlenswert für die Einführung ins Prisma. Masse:  $35 \times 35 \times 45$  cm. Die gepressten Kartons sind so beschaffen, dass einer Seite nach 7 Eier Platz haben. Wieviel in einer Schicht? Wieviele Eier sind in der Kiste, wenn 6 Schichten aufeinander sind?

d) Rechnen: Gewicht dieser Eier, wenn 1 Ei durchschnittlich 50 Gramm wiegt? Wieviel beträgt das Bruttogewicht, wenn die Kiste samt übriger Verpackung 2,5 kg wiegt? Wieviele Kisten könnte man in einen Eisenbahnwagen mit 10 t Ladegewicht hineinbringen?

e) Geographie: Jugoslawien, Dänemark.

Hans Niedermann.