

Internet: https://peter-hug.ch/eier/22_0657

MainSeite 22.657

Eier 2 Seiten, 1'317 Wörter, 8'764 Zeichen

Eier. Die Eier produzierenden und exportierenden Hauptländer sind Frankreich, Italien, Österreich-Ungarn und Rußland, während Deutschland und England als E. konsumierende und einführende Länder in erster Linie zu nennen sind.

Ausfuhrländer:

Italien 1873 54770 Meterztr.

1880 250969 "

1881 218309 " im Werte von 28,4 Mill. Fracs.

Frankreich 1880 214100 " 29,98 "

1881 210500 " 29,47 "

(Frankreichs Ausfuhr, die im Jahre 1875 noch 344200 Meterztr. im Werte von 46,26 Mill. Fracs. betrug, ist in stetem Rückgange begriffen, was in erster Linie der immer mehr anwachsenden Konkurrenz Italiens und Österreich-Ungarns zuzuschreiben ist.)

Österreich-Ungarn 1880 272628 Meterztr. brutto

1881 296628 "

Rußland 50-70000 Meterztr. jährlich im Durchschnitt.

Einfuhrländer:

Großbritannien 1880 747,3 Mill. Stück im Werte von 44,6 Mill.-Mk.

1881 756,7 Mill. Stück im Werte

von 46,4 Mill. Mk.

(Frankreich, Italien und Österreich-Ungarn sind durch Vermittelung des deutschen und französischen Zwischenhandels die Hauptlieferanten für den englischen Bedarf.)

Deutschland 1880 154394 Meterztr.

1881 148406 "

(Der oben angedeutete Zwischenhandel erhellt in seiner Bedeutung daraus, daß Deutschland 1880 26712 und 1881 19671, 1879 sogar 105000 Meterztr. E. wieder ausführte. Deutschlands Eierdurchfuhr allein von der österreichischen Grenze nach England via Hamburg wird auf 160000 Meterztr. jährlich veranschlagt. Der eigene Verbrauch Deutschlands an eingeführten Eiern wird auf 12 Mill. Mk. im Werte geschätzt, es deckt also um diesen Betrag die Produktion nicht den Konsum). Nicht allein das Gewicht der E. richtet sich nach den verschiedenen Rassen der Hühner, sondern auch die prozentische Zusammensetzung der E. ist verschieden, so hat z. B.

Schale Eiweiß Eigelb

das elsässische Huhn 11,60 55,10 33,30

Crève-cœur-Huhn 11,60 55,01 33,33

Cochinchmahuhn 13,50 49,00 37,50

Zwerghuhn 10,45 55,04 34,55

Landhuhn 12,65 55,40 32,00.

Wie sachgemäß und gerecht der Verkauf der E. nach Gewicht und wie allein durch denselben Ware und Preis in ein richtiges Verhältnis zu einander zu bringen wäre, ergibt sich aus folgender Berechnung: die besten E. haben ein Durchschnittsgewicht von etwa 75 g pro Stück, die zweite Sorte wiegt etwa 60 g und die geringste etwa 48 g pro Stück. Ein Schock (zu 60 gerechnet) der besten Sorte wöge demnach 4500 g, der zweiten 3600 g, der letzten 2880 g. Da nun bei dem bisherigen Verkaufe nach Stück der Preis ohne Rücksicht auf das Gewicht festgesetzt wird, so ergibt sich, daß man beim Einkaufe eines Schockes der zweiten Sorte 900 g = 15 Stück E. und bei der letzten Sorte 1620 g = 33 Stück E. gegen die beste Sorte verliert.

Dazu würde noch kommen, daß man bei der zweiten und letzten Sorte noch einen größeren, wertlosen Teil an Eierschalen

Internet: https://peter-hug.ch/eier/22_0657

erhält, als bei der besten Sorte, wodurch bei der zweiten Sorte noch etwa 2½ Stück, bei der dritten fast 4? Stück E. eingebüßt werden. Zur Konservierung eignen sich die im Frühjahr (März und April) und August und September gelegten E. am besten; die verschiedenen Arten der Konservierung beruhen auf dem Grundsatz, die Porosität der Schalen aufzuheben, damit der Sauerstoff der Luft nicht in das Innere treten und eine Zersetzung desselben veranlassen kann. Da nur ganz frische E. haltbar sind, ist es von Wichtigkeit, beim Einkaufe die Ware in dieser

mehr Beziehung genau zu prüfen. Das einfachste und gebräuchlichste Mittel hierzu ist, das Ei vor ein Licht zu halten, indem man dasselbe dicht vor das mit einer Hand umschattete Auge bringt. Ein altes Ei ist an der Spitze, ein frisches im Zentrum durchscheinender, während ein verdorbenes gänzlich undurchsichtig ist. Auch die Schwere der E. ist ein Kennzeichen ihrer Frische. Frische E. sind schwerer als alte, da bei den letzteren bereits ein Teil des Eiweiß verdunstet ist. In einer 10 proz. Kochsalzauflösung sinkt ein frisches Ei allmählich zu Boden. Je älter das Ei dagegen ist, desto höher wird es an der Oberfläche bleiben, während verdorbene E. ganz oben schwimmen. - Zoll: E. von Geflügel s. Tarif Nr. 37 b.

Ende **Eier**

Quelle: **Merck's Warenlexikon, 1884**; Autorenkollektiv, Verlag von G. A. Gloeckner, Leipzig, Dritte Auflage, 1884; Seite 657; Anhang im Internet seit 2005; Text geprüft am 8.4.2009; publiziert von Peter Hug; Abruf am 20.10.2018 mit URL:

Weiter: https://peter-hug.ch/22_0658?Typ=PDF

Ende eLexikon.