

Senioren Köniz – Kochen und Essen in früheren Zeiten

Eier konservieren mit Wasserglas

Ich habe Jahrgang 1940 und erinnere mich noch:

Während dem 2. Weltkrieg waren bei uns viele Lebensmittel vom Frühling 1940 bis teilweise Juli 1948 rationiert und konnten nur mit Lebensmittelkarten- und Marken (Bezugsscheine) erworben werden. Beispielsweise konnten Erwachsene Personen monatlich nur vier Schaleneier und 100 gr Eipulver kaufen. – Vergleichsweise konsumiert heute durchschnittlich eine Person in der Schweiz monatlich etwa 17 Eier !! Beispielsweise sei erwähnt, dass während der Rationierung pro Tag zwischen 200 bis 250 Brot gekauft werden konnte, wobei das Brot im Gegensatz zu heute nicht ofenfrisch, sondern mindestens 24 Stunden alt sein musste. Frage: Wie viel oder wie wenig Brot konsumiert der Leser heute durchschnittlich pro Tag ? Monatlich konnten pro erwachsene Person nur 200 gr Anke oder 2 dl Öl gekauft werden.

Nach dem 2. Weltkrieg war bei uns fast alles wieder erhältlich. Es herrschte aber kein Überfluss oder sogar eine Überproduktion von Nahrungsmitteln und der Begriff Food Waste (neudeutsch für Nahrungsmittel Verschwendung) waren noch völlig unbekannt. Heute landen leider Esswaren teilweise im Abfall. – Fragliche Entwicklung und Fortschritt !!

Eier waren im Winter rar und im Sommer eher reichlich vorhanden. Aus diesem Grunde legte meine Mutter, * 1912, Sommer-Eier in Wasserglas ein. Begriff ist hier kein Trinkgefäss, sondern ein chemisches Verfahren. Dieses bestand chemisch aus Siliciumoxid. Die gallertartige Flüssigkeit dichtete die Eier ab, sodass sie etwa ein halbes Jahr haltbar blieben; also zweckmässigerweise zur Verwendung als Winter-Vorrat.

Heute wird Siliziumoxid in Drogerien nicht mehr verkauft, da dieses Verfahren der Ei-Konservierung nicht mehr bekannt ist und angewandt wird. Heute können Eier in beliebiger Menge das ganze Jahr günstig gekauft werden. Etwa 63% werden in der Schweiz produziert und 37% importiert. In der Migros Köniz sind etwa ein halbes Dutzend verschiedene Sorten CH-Eier und auch Import-Eier erhältlich. Zu beachten ist, dass die Schweizer Legehennen mindestens teilweise importiertes Kraftfutter (Soja, etc.) fressen. Jährlich werden über eine Million Tonnen = 1`000`000`000 kg (!!) Kraftfutter importiert und den Nutztieren verfüttert, also durch die Tiere zu Fleisch oder andern Produkten wie Eier veredelt.

Konrad Schrenk, Jahrgang 1940, Liebefeld, Mitglied der Senioren Köniz