Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 40 (1947)
Heft: [2]: Schüler

Rubrik: Champignonzucht

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: 12.07.2025

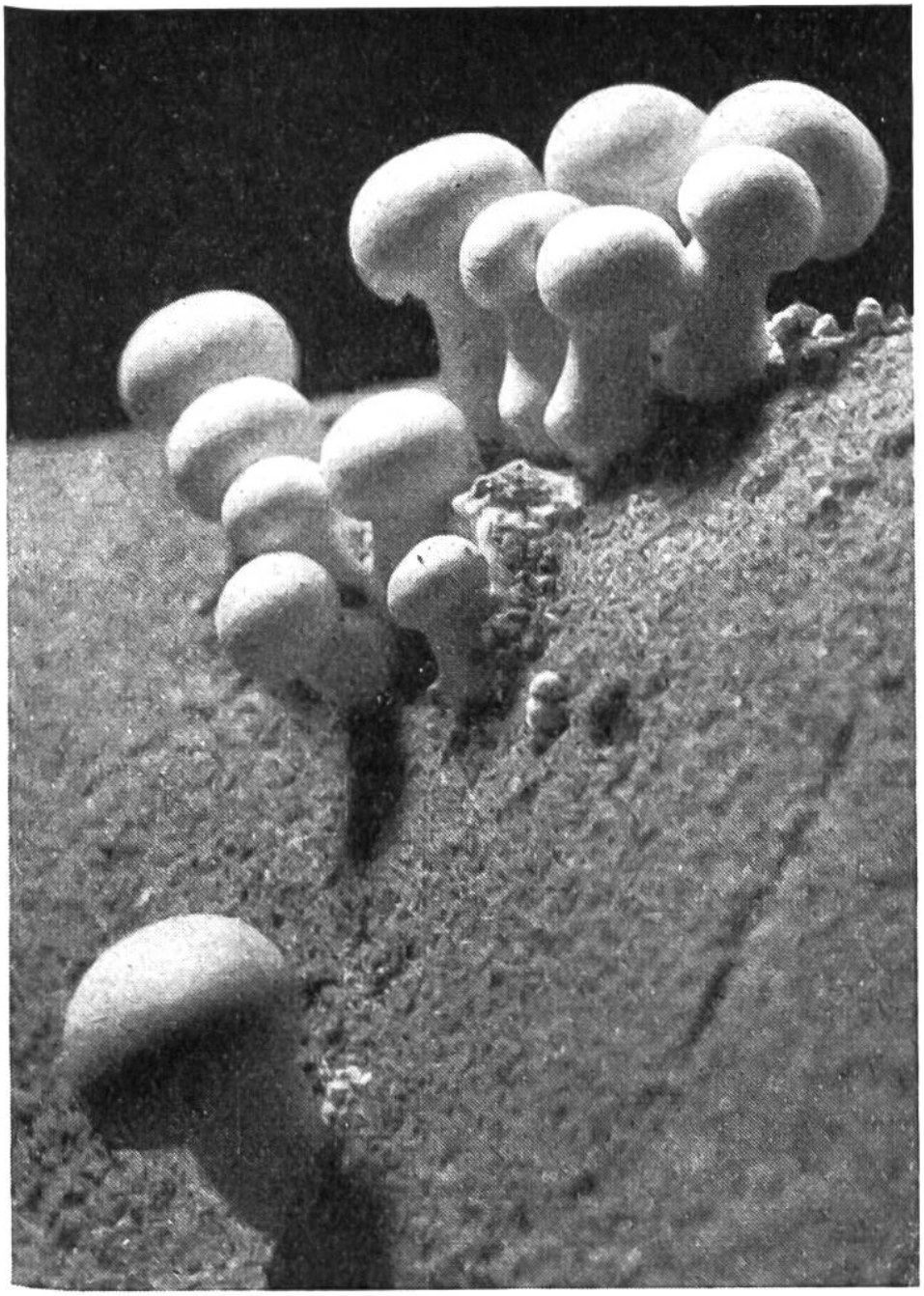
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Die getrockneten Klippfische werden auf Haufen gelegt und zum Versand vorbereitet.

und der Länge nach gespalten worden ist, in riesiger Anzahl auf grossen Gestellen zum Trocknen aufgehängt und gelangt später als Stockfisch in den Handel. Erst wenn die Gestelle voll behangen sind, setzt gewöhnlich die Herstellung von Klippfischen ein. Die dazu bestimmten Fische werden nur auf der Bauchseite aufgeschnitten, gesalzen, aber nicht zum Trocknen aufgehängt, sondern auf Steinen ausgelegt. Wenn die Fische richtig dürr sind, werden sie zu Ballen zusammengeschnürt und verladen. Dr. H.

CHAMPIGNONZUCHT.

Die durch den Krieg bedingte Abriegelung unseres Landes hat auch in der Schweiz die sonst nur in Frankreich übliche Zucht des Feldedelpilzes festen Fuss fassen lassen. Im Jahre



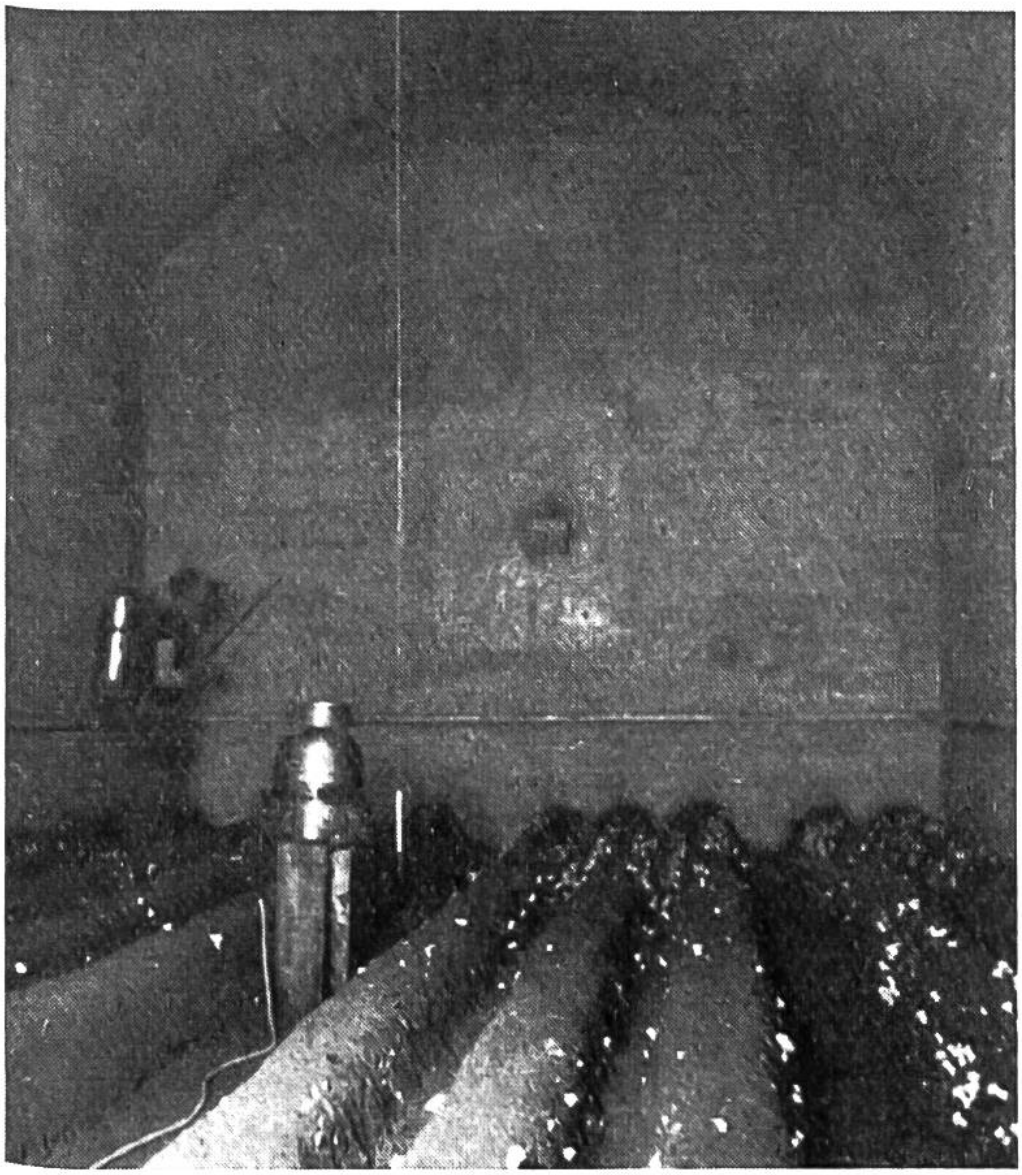
Junge Champignons durchstossen die Erde des Zuchtbeetes.

1944 haben ungefähr 100 Zuchtstätten unserer Heimat einen Ertrag von rund 300 t Pilzen erreicht, wobei gegen 5000 t Pferdemist verwendet wurden.

Der Champignon ist ein Blätterpilz mit weissem Hut und in der Jugend rosa, später dunkelbraun gefärbten Lamellen. Er findet sich nicht selten auf Weiden. Zur Kultur wird sogenannte Champignonbrut, das ist ein besonders sorgfältig ausgesuchtes Geflecht der feinen weissen Pilzfäden, auf langgestreckte Beete ausgelegt, die aus gut verrottetem Pferdemist mit Zugabe von Stroh aufgebaut sind. Darüber breitet man in dünner Schicht feine Gartenerde. Damit sich die

Anlegen der Pilzbrut.
Unten: Pilz-Ernte.

Pilze rasch und regelmässig entwickeln, müssen eine gleichmässige Temperatur von ca. 20° u. grosse Luft- u. Bodenfeuchtigkeit herrschen. Dies, und nicht etwa Lichtscheu des Pilzes, ist der Grund, warum sich die Zucht am leichtesten in tiefen Kellern, unterirdischen Gewölben und verlassenen Steinbrüchen durchführen lässt. Wenige Wochen nach der Aussaat kann mit der Ernte begonnen werden, wobei die Beete durchschnittlich jeden zweiten Tag kontrolliert werden müssen. Sorgfältiges Pflükken der Pilze soll eine Beschädigung des unterirdischen Pilzlagers verhüten. Immer wiederholte Reinigung der Dekken und Wände verhindern das Auftreten von Krankheiten in der Zucht. Unter guten Bedingungen kann von einer Anlage während mehrerer Monate regelmässig geerntet werden, wobei der Pilzertrag 50 bis 70 kg Pilze für jede verbrauchte Tonne Mist



Ein Keller mit Zuchtbeeten. Das Bespritzen der Wände verhütet das Auftreten von Krankheiten.

beträgt. Nur sorgfältige und erfahrene Züchter können mit Aussicht auf Erfolg an das Unternehmen herangehen. Um die Heranzüchtung einwandfreier Pilzbrut bemühen sich in letzter Zeit sogar landwirtschaftliche Versuchsanstalten unseres Landes.

Der gezüchtete Feldedelpilz ist von den Verbrauchern viel gesuchter als der wild gewachsene, da er meist jünger, frischer und in gleichmässiger Qualität in den Handel gebracht wird. Während die Konservenfabriken sich vor allem für ganz kleine Pilze interessieren, kommen grössere Exemplare in frischem Zustand in immer zunehmenden Mengen auf den Markt, wo sie in den Städten gern gekauft werden.