

Champignonzucht

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **40 (1947)**

Heft [1]: **Schülerinnen**

PDF erstellt am: **19.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

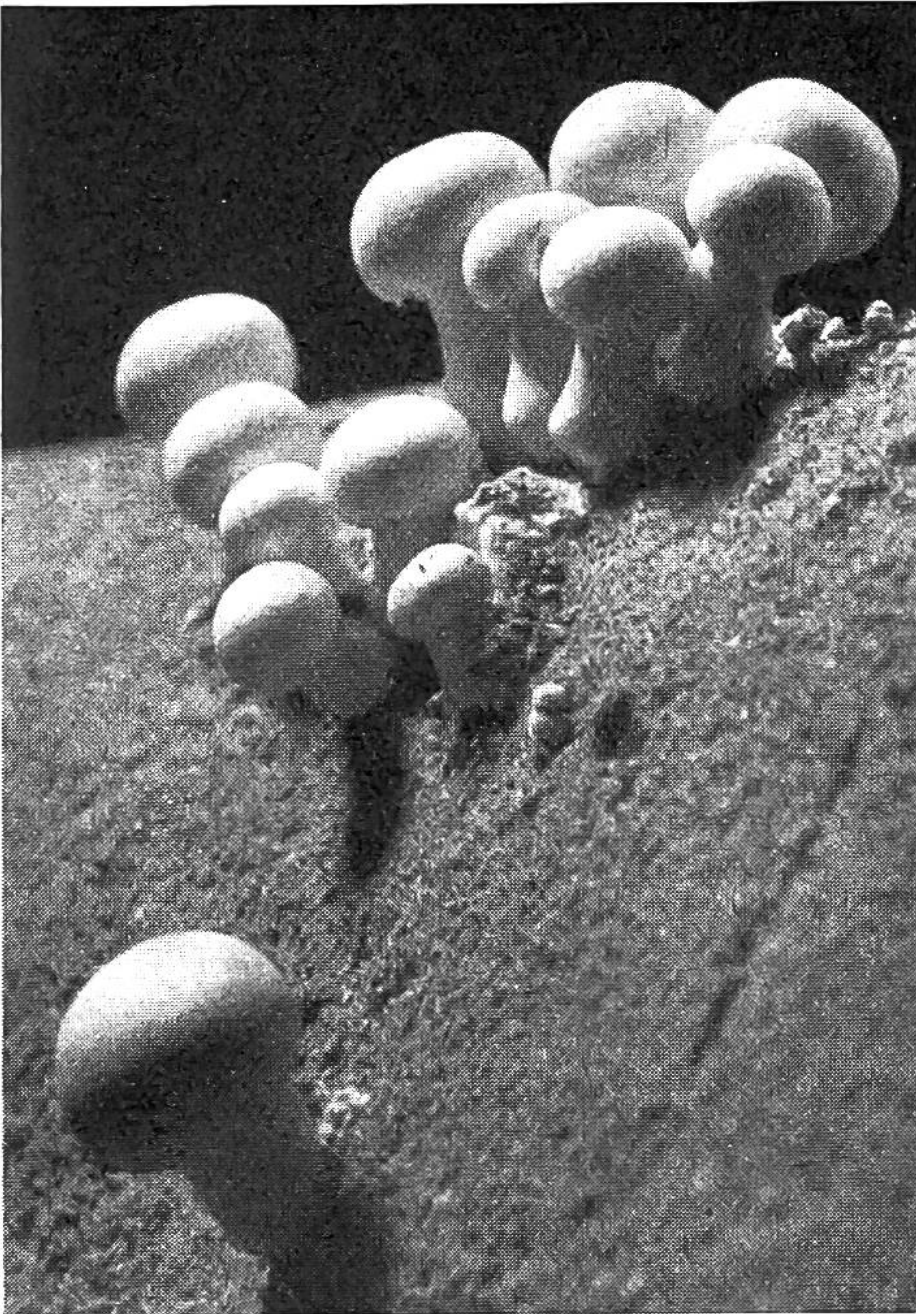


Die getrockneten Klippfische werden auf Haufen gelegt und zum Versand vorbereitet.

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.

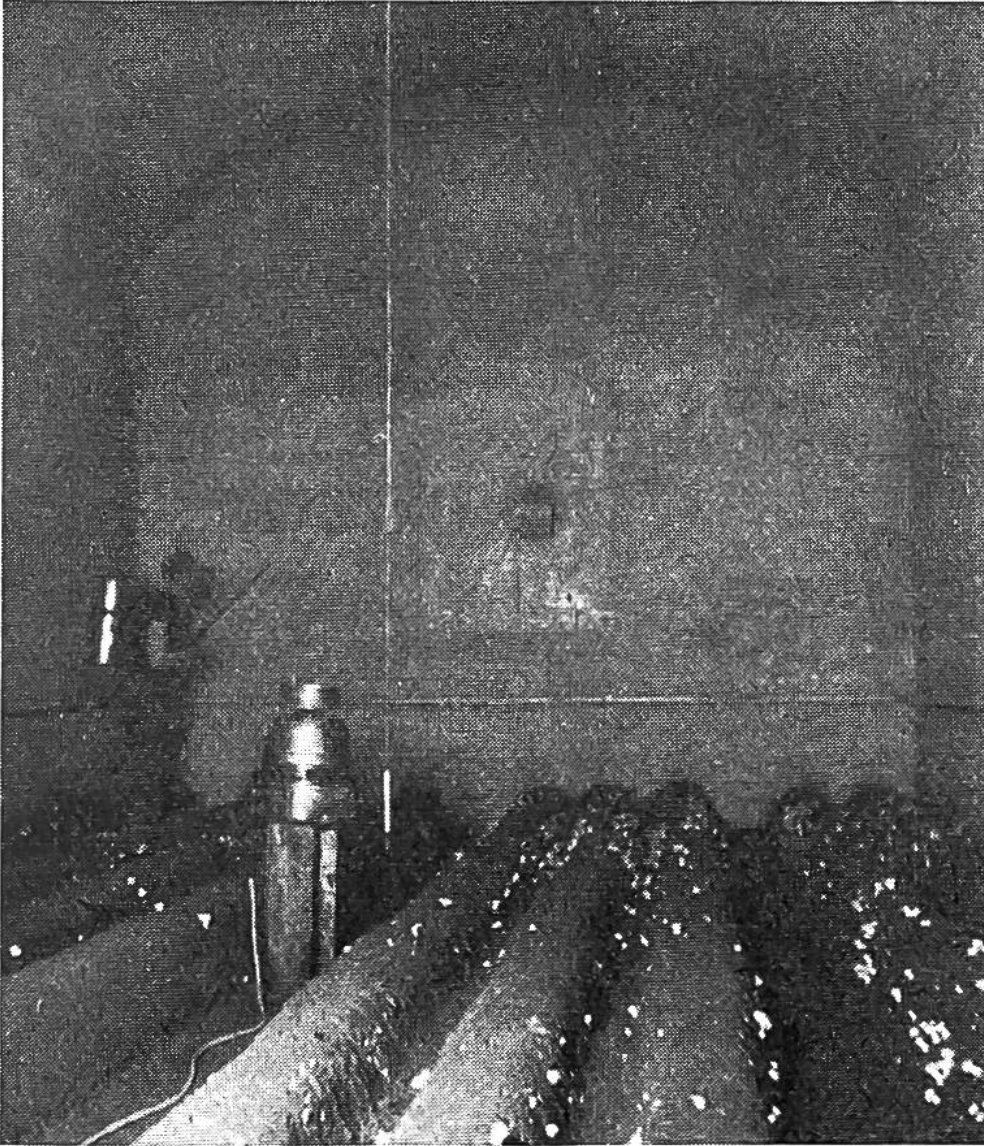
Der Champignon ist ein Blätterpilz mit weissem Hut und in der Jugend rosa, später dunkelbraun gefärbten Lamellen. Er findet sich nicht selten auf Weiden. Zur Kultur wird sogenannte Champignonbrut, das ist ein besonders sorgfältig ausgesuchtes Geflecht der feinen weissen Pilzfäden, auf langgestreckte 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 Pflücken der Pilze soll eine Beschädigung des unterirdischen Pilzlagers verhüten. Immer wiederholte Reinigung der Decken 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.