

Kriechendes Gold

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **10 (1934)**

Heft 38

PDF erstellt am: **20.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-754866>

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.

KRIECHENDES GOLD



Das Einsammeln der Schnecken in Wald und Feld ist Sache der Kinder, der alten Leute und der Arbeitslosen. Für ein Kilogramm (zirka 50 Stück) erhalten sie vom Händler 30 Groschen ausbezahlt. Es gibt flinke Sammler, die in einem halben Tag bis 2000 Stück (zirka 40 kg) gesammelt haben. Dabei gilt es als Prinzip, daß das Häuschen 32 Millimeter aufweisen muß, damit es der Norm der Konservenfabrik entspricht.

den sie gewaschen, gebrüht und in der eigenen Sauce zu sechs oder zwölf Dutzend in Büchsen konserviert. Die Häuschen wäscht man chemisch und verschickt sie mit den Konserven in besonderen Kistchen. Diese Konserven gehen von dort aus über die ganze Welt. Der Restaurateur schmort sie in einer feinen Buttersauce, legt sie wieder ins Häuschen, worauf sie serviert werden. — Während man bisher meist nur die Deckelschnecken, also die Tiere, die sich auf den Winter hin zugekapselt haben, zu Eßzwecken verwandte, hat Herr Hardmeier mit den Kriecherschnecken auf obige Art ebenso gute Resultate erzielt. Ein Ausrotten ist nicht zu befürchten, da nur ausgewachsene Tiere, die ihre Eier schon abgelegt haben, Verwendung finden. Im übrigen hinterläßt ein Schneckenweibchen in einem Jahr etwa fünfzig Nachkommen.

Wir Deutschschweizer sind allerdings keine großen Schneckenesser. In der Westschweiz können Sie jedoch Hoteliers treffen, die mit Stolz ein Diplom für einen ersten Preis im Schneckenkochen im Türeeingang hängen haben.

Text und Aufnahmen von Hans O. Leuenberger

Aufnahme Moral-Lindenverlag

Ein «Schneckenbetrieb», der sich allerdings gar nicht im Schnecken-tempo entwickelt hat, zieht der Schweizer Oscar Hardmeier in Bregenz auf. In vier Wochen allein hat er über eine Million Schnecken versandt, was einem Gewicht von etwa 23 000 kg entspricht. Die Tiere werden in Vorarlberg und in Süddeutschland durch Kinder, alte Leute und Arbeitslose gesammelt, an bestimmten Sammelstellen mit Lastwagen abgeholt, in Bregenz in Kisten verpackt und nach dem Elsaß zur Konservierung versandt. — Dort läßt man die Schnecken ohne Nahrung, bis sie ihren Darminhalt ganz entleert haben. Darauf wer-



Die Weinbergschnecke braucht viel Feuchtigkeit, um zu leben. Jeden Abend müssen die Schneckenlager gespritzt werden. Dann wird es lebendig in diesen Blumenbeeten.



Der Laden des Schneckenexporteurs Oscar Hardmeier in Bregenz.