Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 35 (1945)

Heft: 37

Artikel: 5 Millionen Schnecken pro Jahr

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-648834

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

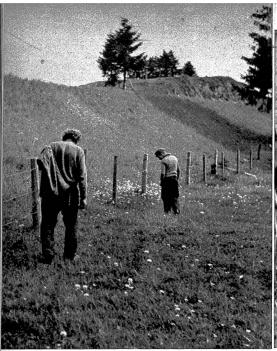
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 27.11.2025

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



Einer der tausenden von Schneckensammler. Die Schneckensammlerei ist wie die Schneckenzucht in vielen Gegenden der Schweiz ein alter Erwerbszweig



Schnecken sind sehr gefrässig. Ihre Nahrung sind Gemüse, Ihre Nahrung sind Blätter, Disteln



Die schleimige Beute wird in



Die Schneckenkonservenfabrik in Les Charbonnières am Lac de Joux

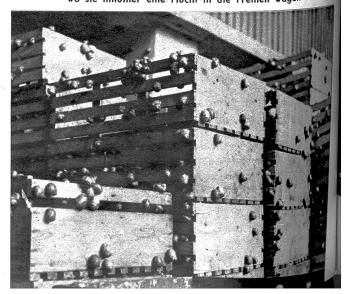
Im Sommer, wenn an warmen Regentagen die Schnecken aus ihren Schlupfwinkeln hervorkriechen, nehmen die Buben und Männer den «Schneckensack» auf den Rücken und gehen auf die Jagd. Eine harmlose Jagd, bei der das Tempo zeitlupenhaft ist. Die Beute ist zwar schleimig und nichts für zarte Hände, Hauptsache aber ist, man kann sie dem Schneckenhagbesitzer oder direkt in die Schneckenpräparationsfabrik verkaufen. So ist die Schneckensammlerei und Schneckenzucht in vielen Gegenden der Schweiz ein sehr alter Erwerbszweig. Die Schneckenfarm besteht aus einer Bretterwand in Carréform, die auf der Innenseite mit beizendem Karbolineum angestrichen wird, um die Insassen von der Flucht in die Freiheit abzuhalten. Im Herbst wird das Gehege mit Moos belegt, worin sich die Tiere zum Eindeckeln verkriechen können. Das Einsammeln geschieht im Spätherbst, wenn die Tiere sich verkrochen haben, um zu «lideln», d.h. um für die Winterruhe einen weissen Kalkdeckel über die Gehäuseöffnung zu spannen. Wenn die Schnecke ihre Haustüre schliesst, dann ist der Augenblick gekommen, wo der Züchter den Versand an die Delikatessen-

Bildberichtaus der grössten Schneckenpräparation der Schweiz

händler beginnt - die Tiere den Weg in die Küche nehmen Denn Schnecken gelten als Leckerbissen; als Fastenspeise waren sie aber schon in alten Zeiten überall begehrt.

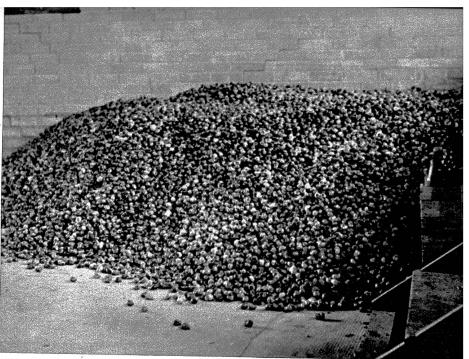
Indessen genügen die Mengen, die man im Spätherbst findet wenn die Tiere sich verkrochen haben, nicht, um alle Gasthäuser und alle Liebhaber von Schnecken zu befriedigen. Um diesem Mangel abzuhelfen, ist zum Beispiel im Jura, am Lac de Joux, eine der grössten Schneckenpräparationsfabriken tätig um jährlich mehr als 5 Millionen Schnecken überall hin ¹¹ versenden. Wie hier die Schnecken in Büchsen sterilisiert und konserviert werden, darüber geben unsere Bilder nun Bescheid

Bis zu ihrer Konservierung werden die Schnecken in Kisten aufbewahrl wo sie mitunter eine Flucht in die Freiheit wagen

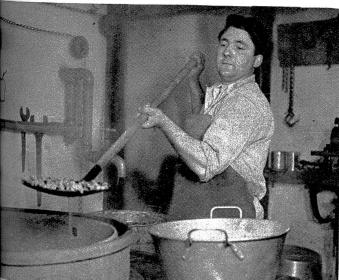




und in die Schneckenpräparationsfabrik gebracht, wo sie 1 Büchsen konserviert werden, um dann im Herbst und Winter wieder in ihre Häuschen eingesetzt zu werden.



Tausende von leeren Schneckenhäuschen werden hier bis zum Herbst gelagert, um dann wieder mit den Schnecken gefüllt zu werden, sobald Bestellungen von den Delikatessenhändlern einlaufen



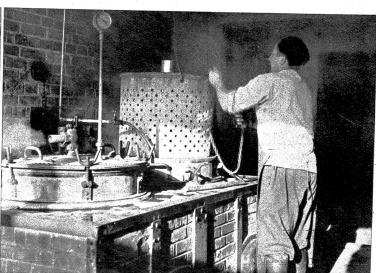
In diesem Kessel mit einem Heisswassersud erleiden die Schnecken den "singenden" Tod



Dann beginnt die Arbeit für die Frauen. Alle Schnecken werden mit Gabeln aus den Häuschen entfenr und die Häuschen auf einen Haufen geworfen. Die Schnecken selbst werden nochmals in einen Heisswassersud geworfen, um sie nochmals zu säubern



^{hn} werden die Schnecken ohne Häuschen in Büchsen eingefüllt und sterilisiert



Die Büchsen werden in einer Maschine hermetisch verschlossen