5 Millionen Schnecken pro Jahr

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **35 (1945)**

Heft 37

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-648834

Nutzungsbedingungen

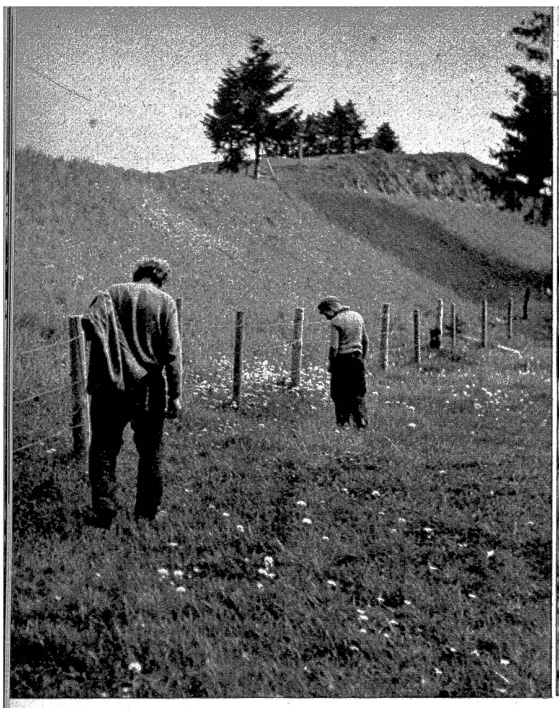
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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, Blätter, Disteln

Die schleimige Beute wird in e gefüllt...

Die Schneckenkonservenfabrik in Les Charbonnières am Lac de Joux

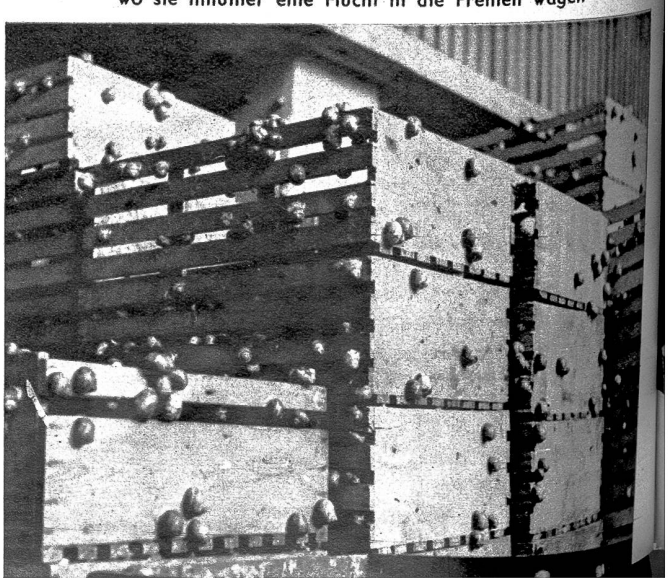
5 Millionen Schnecken pro Ja

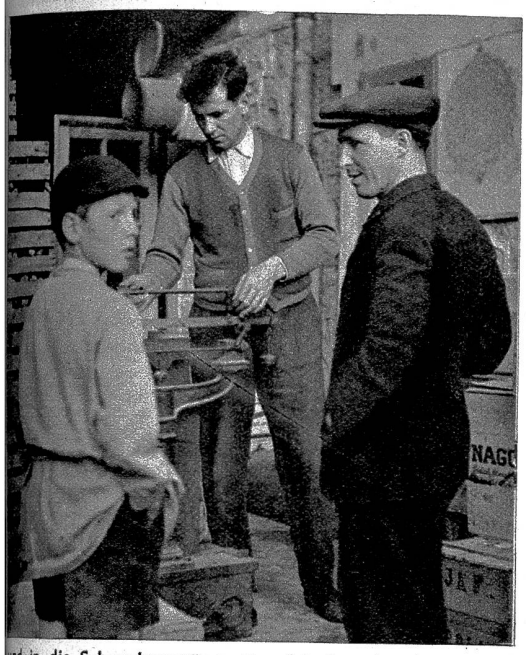
Bildbericht aus der grössten Schneckenpräparation der Schweiz

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 Delikatessenhändler 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.

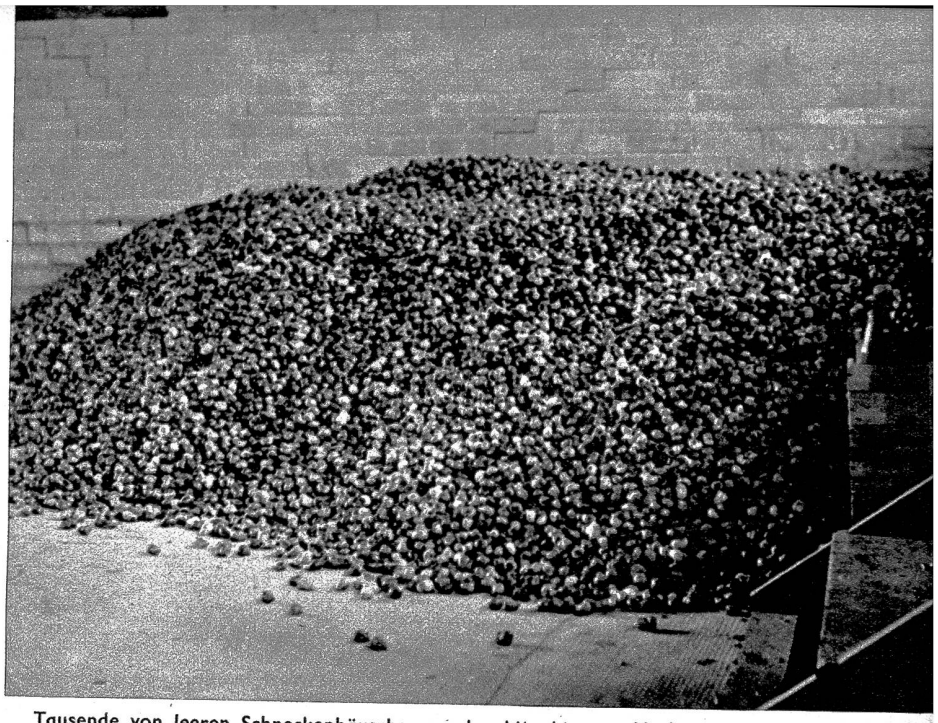
Indessen genügen die Mengen, die man im Spätherbst findet, wenn die Tiere sich verkrochen haben, nicht, um alle Gasthäuser und alle Liebhaber von Schnecken zu befriedigen. Um diesem Mangel abzuhelfen, ist zum Beispiel im Jura, am Lac de Joux, eine der grössten Schneckenpräparationsfabriken tätig, um jährlich mehr als 5 Millionen Schnecken überall hin zu 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 aufbewahrt, wo sie mitunter eine Flucht in die Freiheit wagen

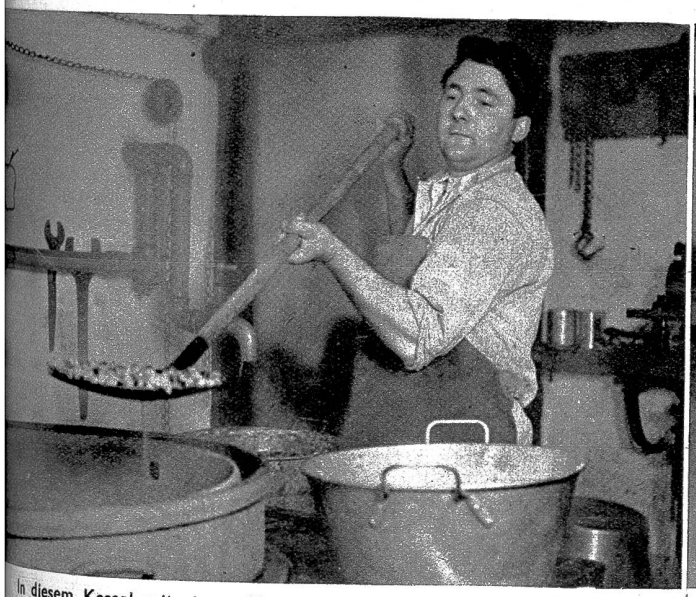




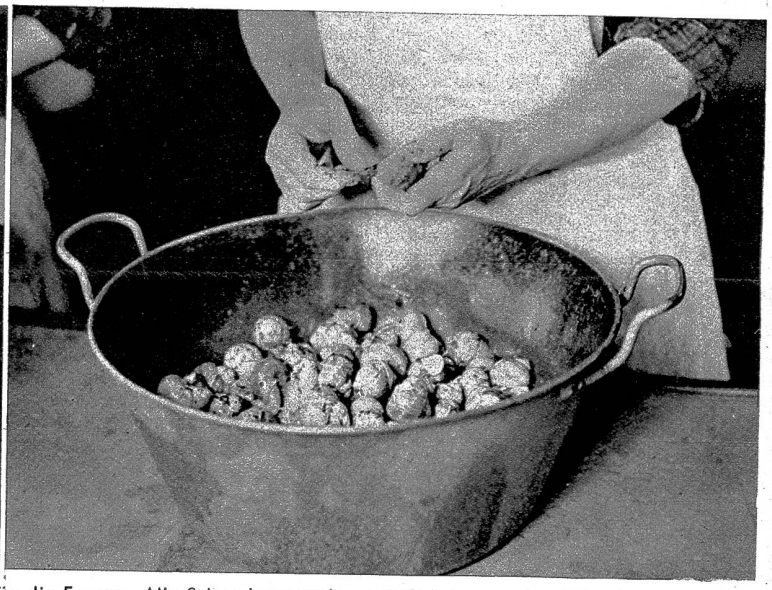
und in die Schneckenpräparationsfabrik gebracht, wo sie in Büchsen konserviert werden, um dann im Herbst und Winter wieder in ihre Häuschen eingesetzt zu werden.



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 entfernt und die Häuschen auf einen Haufen geworfen. Die Schnecken selbst werden nochmals in einen Heisswassersud geworfen, um sie nochmals zu säubern

Dann werden die Schnecken ohne Häuschen in Büchsen eingefüllt und sterilisiert

Die Büchsen werden in einer Maschine hermetisch verschlossen