

Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 27 (1934)
Heft: [1]: Schülerinnen

Rubrik: Pilzkulturen unter der Erde

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: 23.01.2026

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



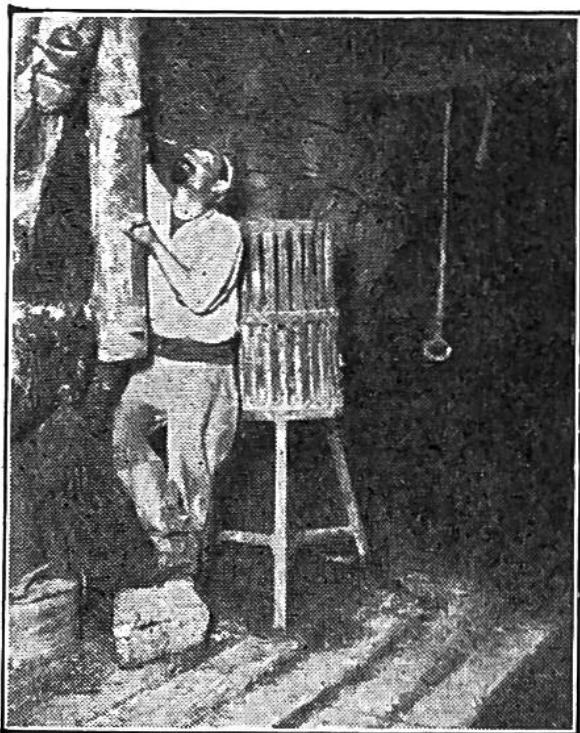
Der Turm, durch den man ins unterirdische Gewölbe hinabsteigt, wo sich die Champignons-Beete befinden. Er ist zugleich eine Lüftungsvorrichtung.

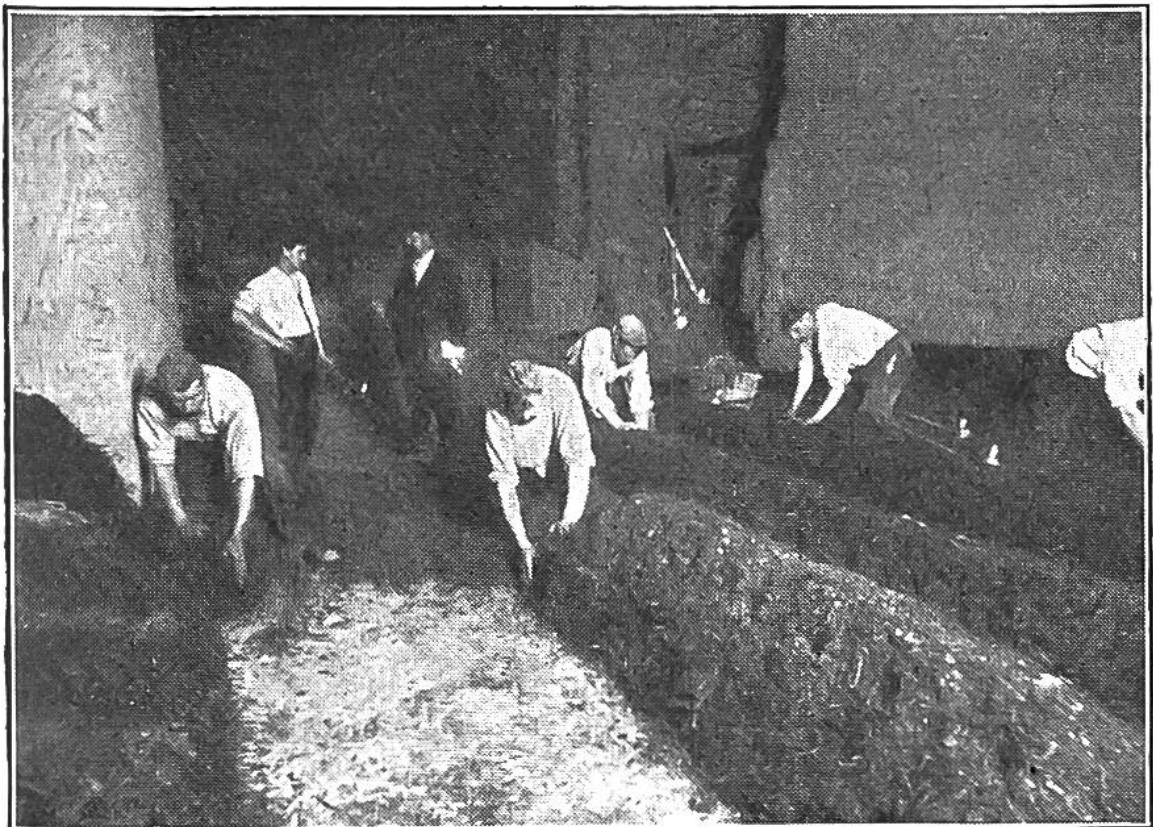
PILZKULTUREN UNTER DER ERDE.

Einer der wertvollsten Speisepilze ist der Champignon. Wer Champignons in den Delikatessenläden kauft, weiss meistens nicht, dass die wenigsten dieser Pilze in freier

Natur, auf Wiesen, Weideplätzen und an Wegrändern gesammelt sind, sondern in unterirdischen Gartenbeeten gezüchtet wurden. Diese Pilzkultur wird in Frankreich und Belgien schon seit langer Zeit betrieben. Vor etwa 100 Jahren nun kam ein

Der Gärtner an der Leiter. Der Ofen im Winkel sorgt für gleichmässige Wärme (etwa 20° C), die für die Pilzkultur unerlässlich ist.





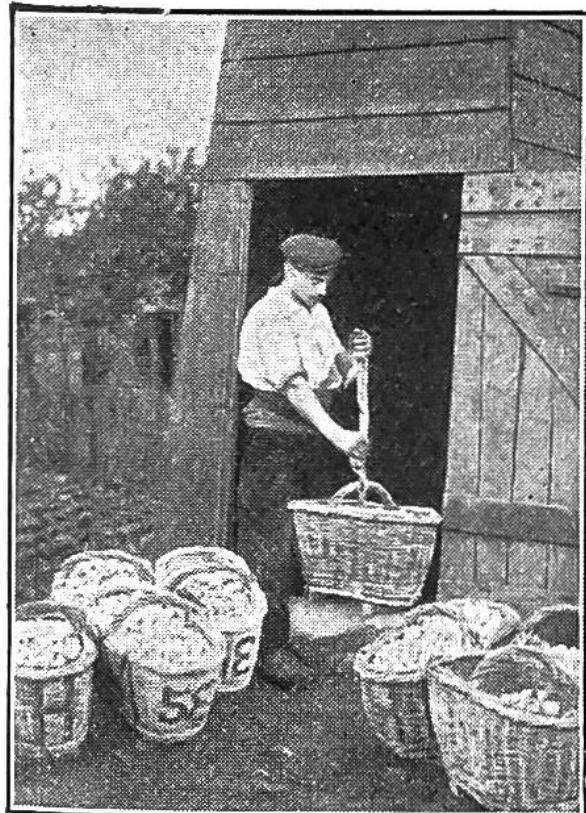
Die Pilzbeete werden aus Pferdemist
in einem verlassenen Steinbruch hergerichtet.

Pariser Gärtner namens Chambry auf den Gedanken, Pilzgärten in verlassenen unterirdischen Steinbrüchen und Gewölben anzulegen. Sein Erfolg war gross, und so wurde das Unternehmen eifrig nachgeahmt. Heute gibt es in der Umgebung von Paris ungezählte solcher unterirdischer Champignons-Zuchten.

In diesen unterirdischen Gängen, die aber nicht zu kühl sein dürfen und gut mit frischer Luft versorgt werden müssen, schichten die Züchter lange Reihen von Pferdedünger auf. Der Rossmist musste vorher an der Erdoberfläche einer besondern Behandlung unterzogen werden, um zu verhindern, dass in ihm die Gärung, die, wie etwa im Heustock, Hitze erzeugt, zu stark ist. In die Düngerbeete wird jetzt die „Pilzbrut“, das Pilzfadengeflecht, aus dem die Champignons spriessen, gesteckt, samt einem dazugehörigen, besondern Nährboden. Sind schliesslich die Beete mit einer dünnen Schicht Gartenerde bedeckt und leicht benetzt, dann breiten sich die fei-



Der P i l z z ü c h t e r sammelt die „reifen“ Champignons, ein Lämpchen in der Hand, in einen Korb.



Die vollen Körbe werden mit einer Seilwinde an die Erdoberfläche gefördert.

nen, wurzelartigen Fäden der „Pilzbrut“ äusserst schnell aus, bis die Nährstoffe des Nährbodens aufgezehrt sind. In diesem Augenblick beginnen die eigentlichen Champignons zu spriessen. Sie werden geerntet, bevor der „Hut“ dieser Pilze zu stark in die Breite gewachsen ist. Die Züchter unterscheiden 3 Champignons-Sorten: weisse, blonde und graue. Für fast 3 Millionen Schweizer Franken liefern die Pariser Pilzkulturen alljährlich Champignons für den Handel.

Eine Schwalbe frisst täglich — 600 Fliegen.

Schwalben fressen ausschliesslich Insekten. Sie sind daher nur für kurze Zeit in Gefangenschaft lebend zu erhalten. Einem Zoologen gelang es, eine verunglückte Rauchschwalbe bis zur Heilung zu pflegen. Allerdings stellte die Schwalbe als stets hungriger Vielfresser grosse Anforderungen an ihren Pfleger. Dieser hatte, um eine genügend grosse Zahl Fliegen fangen zu können, in einem Pferdestall grosse, wassergefüllte Gefässe stehen. Mit einer Pinzette reichte er der Schwalbe das ersehnte Futter hin. Von morgens fünf bis abends acht Uhr verspeiste der Patient fast stündlich 30—70 Fliegen. Nach den Aufzeichnungen des Zoologen hatte die Schwalbe in einem Tage 602 Fliegen gefressen. Wie viele Fliegen und Mücken mag erst eine frei herumfliegende Schwalbe in einem Tage verspeisen?