

Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 6 (1930)
Heft: 34

Artikel: Bei den Champignonzüchtern von Paris
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-755933>

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: 17.04.2026

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

Bei den Champignonzüchtern von Paris

AUFNAHMEN VON JACQUES BOYER



CHAMPIGNONS

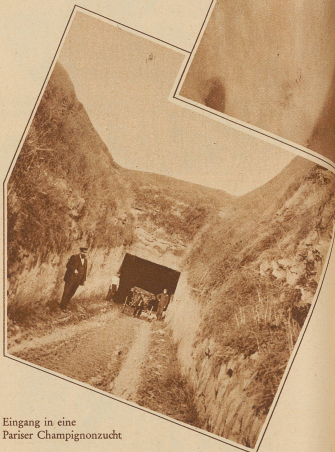


Bild links: Kleine viereckige Holztürme kennzeichnen den Eingang in das unterirdische Reich der Champignonzüchter. Dünger zur Fertigstellung der Mistbeete wird heruntergeschafft.

Der Franzose ist Gourmet. Er weiß den köstlichen Geschmack eines kleinen, höchst unscheinbaren Pilzes hoch zu schätzen, der uns allen unter dem Namen Champignon bekannt ist.

Dieser Pilz mit seinem hochtrabenden Namen hat eine Vorliebe für ganz ordinären gewöhnlichen Pferdemist. Je stickstoffhaltiger dieser ist, um so besser gedeiht er. Am vorzüglichsten auf dem Dünger der schweren Percherons, den kräftigen Lastpferden, die viel Muskelarbeit zu verrichten haben.

Der Franzose züchtet die Champignons schon seit der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts. Gewiß waren schon bei den alten Griechen und Römern die Edelpilze beliebte Gerichte, die auf keiner Tafel fehlen durften, und wir können mit großer Wahrscheinlichkeit annehmen, daß ihnen auch die Champignonkultur vertraut war. — In Frankreich hatte der Gärtner Chambry entdeckt, daß sich die günstigsten Bedingungen für das Wachstum der Champignons in unterirdischen Höhlen vorfinden. In einem verlassenen Kalksteinbruch machte er seine Versuche, die bald be-



Eingang in eine Pariser Champignonzucht

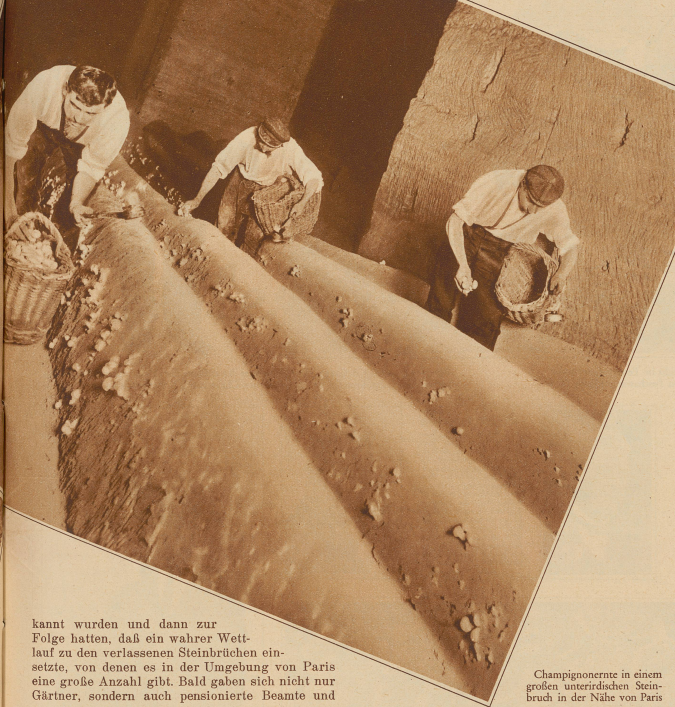


Am Ende der Abstiegleiter. Die unterirdischen Gänge werden durch Kohlenbecken erwärmt



Die Herstellung der Mistbeete aus Pferdedünger

große Gartenbaubetriebe der Zucht hin. Gewaltige Mengen von Pilzen werden nun produziert, nicht nur als Leckerbissen für wenige Bevorzugte, sondern als eigentliches Volksnahrungsmittel. — Mittelgroße Betriebe erzielen tägliche Durchschnittsernten von mehreren Zentnern. — Dem Fremden fallen die kleinen, viereckigen



Champignonerte in einem großen unterirdischen Steinbruch in der Nähe von Paris

kannt wurden und dann zur Folge hatten, daß ein wahrer Wettlauf zu den verlassenen Steinbrüchen einsetzte, von denen es in der Umgebung von Paris eine große Anzahl gibt. Bald gaben sich nicht nur Gärtner, sondern auch pensionierte Beamte und



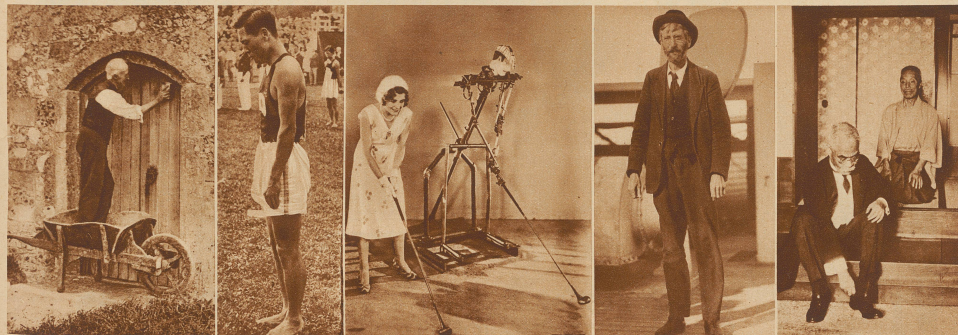
Die geernteten Champignons werden in Körben aus den Höhlenkellern befördert

Holztürme auf, die sich überall in der Umgebung von Paris erheben und aus denen kleine Rauchwölken gen Himmel steigen. Diese Ventilationstürme sind gleichzeitig der Eingang in das unterirdische Reich der Champignonzüchter, die an einem mit Sprossen versehenen Holzpfosten in die Tiefe steigen. Die Beleuchtung: fahles Öl- oder Petroleumlicht. Die Augen müssen sich erst an die Dunkelheit gewöhnen, bis man die Umrisse der Arbeiter erkennt, die hier wie Bergsteiger zwischen den Pilzkulturen arbeiten.

Es ist keine leichte Arbeit, die die Champignonzüchter zu leisten haben. Tag für Tag gehen sie, von der Außenwelt verborgen, ihrem dunkeln Beruf nach, um jene Edelpilze ans Licht zu fördern, die von den Feinschmeckern der ganzen Welt hoch geschätzt werden.

Joachim Senckpfehl

Es ist sonderbar...



... aber füllend, wenn ein Pfarrer die Reparaturen an seiner Kirche selber ausführt. Dies tat der Herr Arnold in Tibbald in England. Die Kirche ist 700 Jahre alt, er selber 71. Wir sehen ihn auf dem Bild, wie er mit Glas- und Papier die Kirchensteine abreißt, um sie neu zu streichen. Er tut's, um der armen Gemeinde die Kosten zu ersparen

... einen Sportsmann weinen zu sehen. Paja, der japanische Sieger im Hürdenlauf auf der Studentenolympiade in Darmstadt, lang vor Freude zu schreien an, als man ihm die japanische Nationalflagge gab.

... einen Lehrer zu sehen, der nie müde wird, nie schimpft, nie nervös ist und der sich, trotzdem er ein erwachsener Sportschüler ist, doch nie in seine schöne Schillerin verlieben wird. So redet mit demn Gollfrüh, der die verdienstvollsten Goldhühner vom Morgen bis zum Abend und immer gleich genau wiederholt, bis der Ungestickteste sie begriffen hat.

... zu hören, daß in Amerika ein Mann gestorben ist, der sich König der Vagabunden nannte. Er war Arzt, war reich und verlor plötzlich auf den Gedanken, die Vagabunden Amerikas zu organisieren. Er gründete «Vagabundenbünde» und eine «Vagabundenhochschule». — Dort konnte man wohl das Vagabundenplönchen erwerben!

... den spanischen Premierminister Yuko Hanayashi hier beim Schlußausreden zu sehen. Die Höflichkeit gebot ihm, das Haus des Baron Kuratomi in Stockholm zu betreten. Hier erwartete Kuratomi sitzend den Abschied seines hohen Gastes

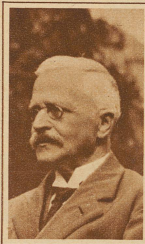


Aus der Kampfzone an der anglo-indischen Grenze. Aufständische Afridis im Feuergefecht gegen die Engländer vor den Außenforts von Bodama, das etwa 30 km von Peschawar entfernt liegt

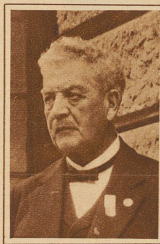


Der Negerbischof J. A. Gregg, der als Vertreter der afrikanischen Methodisten an der Welttagung des Jugendbundes für unterschiedenes Christentum in Berlin einen Vortrag hielt

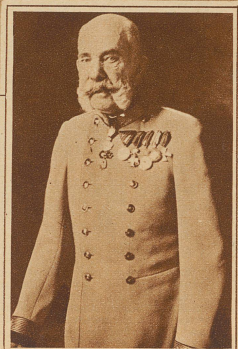
Prof. Dr. Gustav Schirmer seit 40 Jahren Lehrer des Englischen an der Höheren Töchterschule der Stadt Zürich, vollendete kürzlich sein 70. Lebensjahr



Direktor Otto Erzer in Laufen, ein hervorragender Vertreter der schweizerischen Papierindustrie, feiert demnächst seinen 70. Geburtstag



Rektor Wilhelm Wick der Schöpfer und erste Rektor der kantonalen Basler Handelsschule, ein als Praktiker und fachwissenschaftlicher Schriftsteller gleich hochgeschätzter Lehrer der Handelswissenschaft, starb in Basel im Alter von 66 Jahren. Rektor Wick, der früher in Zug und Luzern wirkte, gehörte auch dem Basler Großen Räte an, den er im Jahre 1927 präsidierte, außerdem redigierte er die Monatschrift der Schweizerischen Gesellschaft für kaufmännisches Bildungswesen



Familienaufnahme aus dem Jahre 1911 gelegentlich der Hochzeit des nachmaligen Kaisers Karl I. mit der Prinzessin Zita von Parma. In der Mitte sitzend Kaiser Franz Joseph, zu seiner Rechten stehend die Braut und dahinter Kaiser Karl

ZUM 100. GEBURTSTAG VON KAISER FRANZ JOSEPH

GEBOREN
AM 18. AUGUST 1830

Links nebenstehend:
Kaiser Franz Joseph kurz vor seinem Tode

Rechts nebenstehend:
König Feissal von Irak, der gegenwärtig auf einer Reise durch Europa begriffen ist, besteigt in Berlin ein Flugzeug der Lufthansa

