

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1926)

Artikel: Champignons
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-988405>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

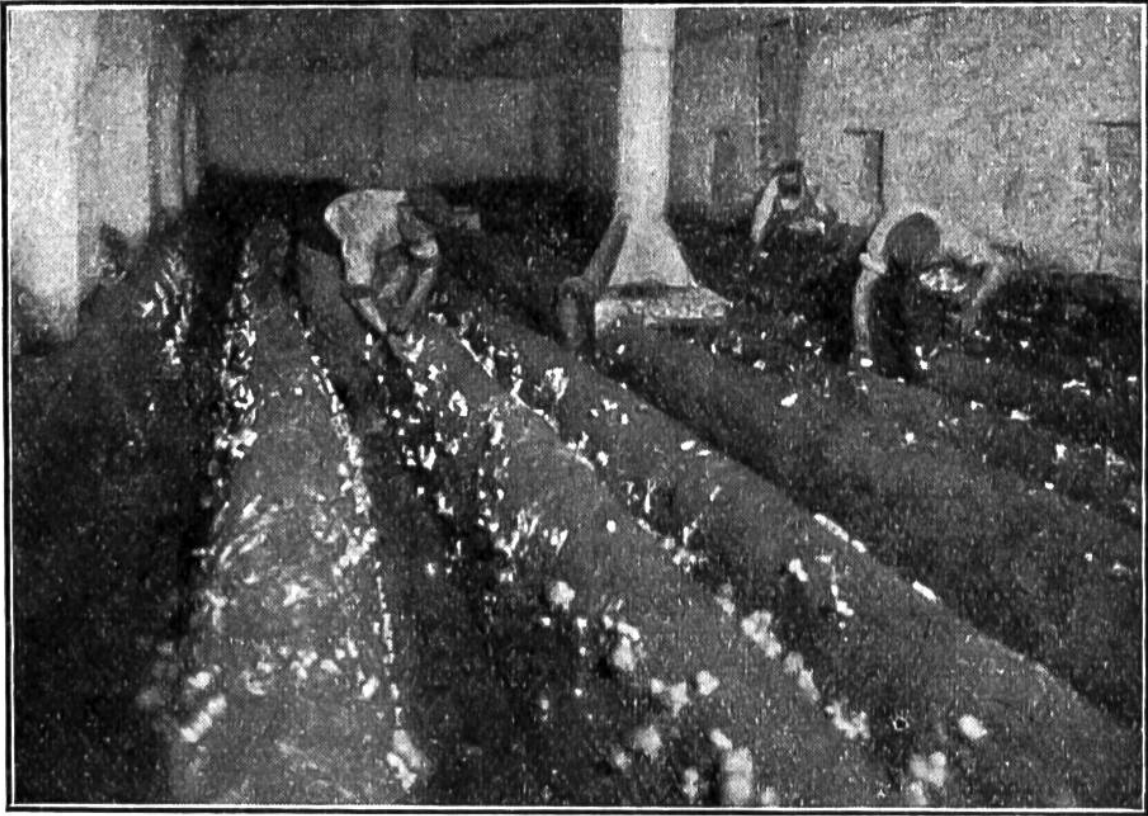
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.04.2025

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



Lange Reihen von Düngerbeeten in einer Champignonzucht-
terei. Täglich können mehrere tausend Pilze geerntet werden.

Champignons.

Beim Pilzsuchen im Herbst trifft man da und dort auf Wiesen, gedüngten Feldern und auch im Walde den Feldblätterschwamm (*Agaricus campestris*). Es ist der gleiche Pilz, der unter dem Namen Champignon seines Wohlgeschmacks wegen im großen gezüchtet wird. Frankreich ist das Haupterzeugungsland dieser Speisepilze, es versendet davon für viele Millionen Franken in alle Welt.

Man züchtet die Champignons in Düngerbeeten an geschützten Orten, wo eine gleichmäßige Wärme herrscht und nur wenig oder gar kein Tageslicht eintritt, z. B. in Höhlen, unterirdischen Gängen, Kellern usw. Zum Setzen wird gewöhnlich nicht der Samen, sondern das wurzelartige Sadengeflecht (Myzelium) der Pilze verwendet, das man getrocknet kaufen kann. Dieses Geflecht bringt der Champignonzüchter in das Düngerbeet; innerhalb etwa sechs Wochen haben die feinen Säden das ganze Beet durchzogen, und an der Erdoberfläche erscheinen die weißlichen, runden Pilzhütchen. Von jetzt an kann der Züchter während fast Dreivierteljahre

jeden zweiten Tag die stets frisch nachwachsenden Champignons ernten.

Es wird vielfach angenommen, die Pilze seien fast ebenso nährstoffreich wie das Fleisch; in Wirklichkeit ist jedoch ihr Nährwert bedeutend geringer. Da aber die meisten Arten leichtverdaulich sind und so wie im Erdboden auch im menschlichen Körper unreine Stoffe anziehen und ausscheiden helfen, wird ihr gesundheitlicher Wert immer mehr anerkannt.

Das Kind und der Hund. „Warum soll ich jenen häßlichen Hund streicheln, mein Kind?“ — „Damit ich sehe, ob er beißt.“

Beim Altertumshändler.

Kunde: „Was kostet diese alte Wanduhr?“

Antiquar: „Ich lasse sie Ihnen für sechshundert Franken.“

Kunde: „Das ist sehr viel; geht sie wenigstens richtig?“

Antiquar: „Oh ja, mein Herr, sie geht ganz genau; nur muß man sich auf sie verstehen. Wenn sie elf Uhr zeigt und fünf Uhr schlägt, so ist es halb acht.“

Der Briefkasten als Sammelstelle für Briefe stammt aus dem Jahre 1653. In diesem Jahre hatte Ludwig XIV. dem Staatsrat Délayer das Privileg erteilt, zur Beförderung der Stadtpost innerhalb Paris Briefkästen aufzustellen. Die Gebühr für die Bestellung betrug je einen Sou und mußte vorausbezahlt werden. Damit jedoch dadurch keine Verzögerung erfolgte, konnte man für die Vorauszahlung ein «billet de port payé» kaufen. Damit war gleichzeitig die Freimachung der Briefe durch Postwertzeichen geschaffen und eingeführt.

Eigenartige Berühmtheit hat die Stadt Chaux-de-Sonds im Postverkehr erlangt. Ihr Name gehört zu denjenigen, die auf Adressen am häufigsten und drolligsten verschrieben werden. Nachfolgend einige Proben, die von einem Postbeamten gesammelt worden sind: Sotfun, Schottfong, Sosfun, Solfu, Chaso de fons, Casciotton.