

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. 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: 22.01.2025

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

Bei den Champignonzüchtern von Paris

AUFNAHMEN VON JACQUES DOTYER



CHAMPIGNONS

101 Bild: Kleine vierköpfige Pilzstiele, die den Eingang in die unterirdische Höhle der Champignonzüchter-Düngererfruchtstellung der Mischeure würdiger gemacht.

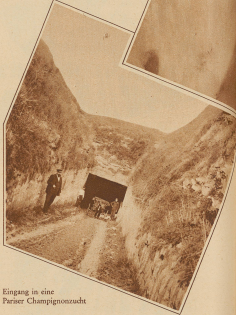
Der Franzose ist Gourmet. Er weiß den köstlichen Geschmack eines kleinen, höchst ungeschickten Pilzes hoch zu schätzen, der uns allen unter dem Namen Champignon bekannt ist.

Dieser Pilz mit seinem hochherabenden Namen hat Perdonist, Je stickstoffhaltiger gewöhnlichen 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 dürfen, und wir können mit großer Wahrscheinlichkeit annehmen, daß ihnen auch die Champignonkultur vertraut war. — In Frankreich hatte der Gärtner Chambray 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-



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



Eingang in eine Pariser Champignonzucht

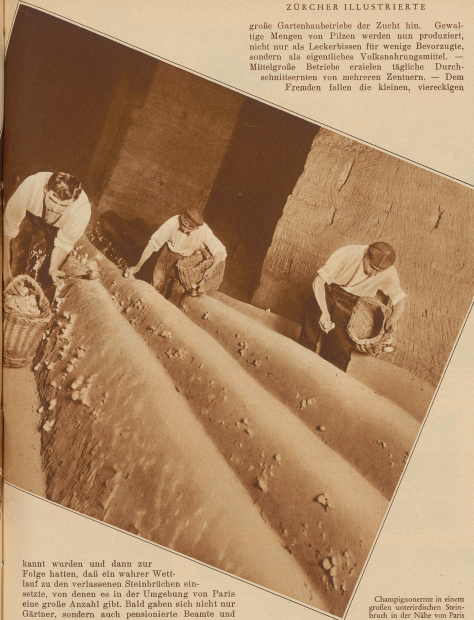


Die Herstellung der Minibotte aus Pferdeflößen

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



Die gereinigten Champignons werden in Körben aus den Pflanzkammern befreit.



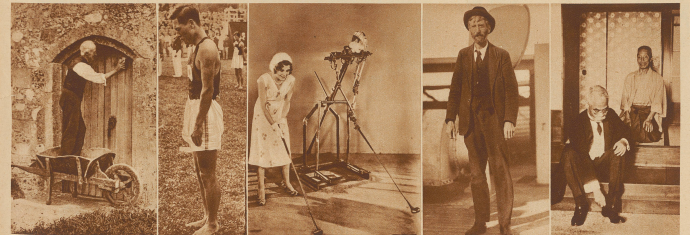
Champignonzucht in einem großen unterirdischen Steinbruch in der Nähe von Paris

Holztrüsse auf, die sich überall in der Umgebung von Paris erheben und aus deren kleinen räumlichen gen Himmel stiegen. 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 Felskulturen arbeiten.

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

Joachim Senckpiel

Es ist sonderbar...



... aber nicht, wenn ein Pfarrer die Reparatur an einer Kirche selbst ausführt. Das hat der Pastor Schmidt in England. Das Bild ist 700 Jahre alt, es zeigt den Pfarrer der Kirche St. Peter in London, der die Kirche repariert. Er hat die Kirche so repariert, wie sie heute ist. Er hat die Kirche so repariert, wie sie heute ist. Er hat die Kirche so repariert, wie sie heute ist.

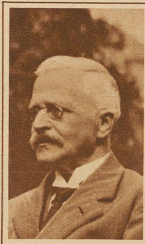


Aus der Kampfzone an der anglo-indischen Grenze. Aufständische Afridis im Feuergefecht gegen die Engländer vor den Außenforts von Bodama, das etwa 30 km von Peschawar entfernt liegt

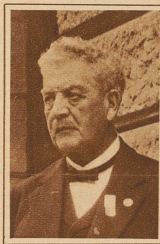


Der Negerbischof J. A. Gregg, der als Vertreter der afrikanischen Methodisten an der Welttagung des Jugendbundes für unterschiedenes Christentum in Berlin einen Vortrag hielt

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



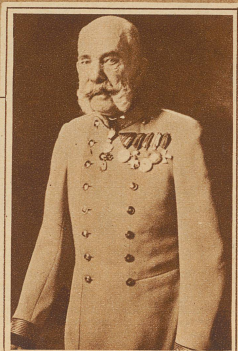
Direktor Otto Erzer in Laufen, ein hervorragender Vertreter der schweizerischen Papierindustrie, feiert demnächst seinen 70. Geburtstag



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



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



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