Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 28 (1938)

Heft: 11

Artikel: Glarner Schabzieger

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-637316

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: 22.11.2025

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



Glarner Scialz



Bild oben: Oberurnen

Mitte: Die Auffuhr der "chüschtigen" Kräuter.

Unten: Der Schabzieger erhält durch geeignete Gärung und einem Zusatz von aromatischen Kräutern einen würz zigen Geruch. Hier in diesen "Ziegerribenen" wird der Rohzieger mit diesem Kräuterpulver gemischt und zu einem festen Teig gemahlen.







In Säcken wird der Zieger nochmals ca. 10 Tage gelagert



Die Spezialität aus dem Lande des heiligen Fridolin hat Weltruf. Die Herftellung des Schadziegers, ein feines Gemenge von ausgeluchten Kräutern und Jieger, geht ins 11. Jahrhundert zurüßt und ist auf das Glannerland beschräntt, wenn auch in jüngster Zeit im Aussand Kräuterziegersabriten errichtet wurden, die sich mühen, ein dem Glannerprodutt ebenötirtiges Fadritat berzustellen. Sie vergessen der, daß eine jahrhundertealte Industrie, deren Erzeugnis in so startem Waße von den natürlichen und klimatischen Einsstillen des angestammten Produktionslandes abbängig ist, nicht ohne weiteres in andere Berbälsnisse verschaften kenn fann.

Die Sage erzählt, daß diese Käsebereitung durch Mönche eingesührt worden sei. Möglicherweise ist sie mit den Kömern in das glarnerische Bergländden gedommen. Auf jeden Fall hat sie im Lause der Jahrhunderte an Bedeutung augenommen und bildet heute einen wichtigen Wirtschaftszweig.

Bild oben rechts: Nachdem der Ziegerteig die nötige Feinheit erhalten hat, wird er in die bekannten Stöck-

> Mitte: Im Lager, wo für den Export der Schabzieger bereit liegt

Unten: Das Schabzieger-Mannli

