

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 1 (1925-1926)  
**Heft:** 1

**Rubrik:** Schweizer Küchenspezialitäten : Rezepte aus dem Kt. Glarus

### **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:** 01.04.2026

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

# SCHWEIZER KÜCHEN SPEZIALITÄTEN

*Alle Rezepte werden vor der Aufnahme in der Küche der Redaktorin persönlich ausprobiert*

## REZEPTE AUS DEM KT. GLARUS



### Käsesuppe

Vorspeise oder Nachtessen

- $\frac{1}{2}$  Pf. Emmentalerkäse
- ca.  $\frac{1}{2}$  l kochendes Wasser
- $\frac{1}{2}$  Pf. Brotdüinkli
- ca. 40 gr ausgelassene Butter.

Der Käse wird geraffelt und abwechselungsweise mit dem Brot lagenweise in eine Schüssel gelegt. Käse und Brot werden mit kochendem Wasser übergossen und ca. 10 Minuten zugedeckt stehen gelassen. Inzwischen wird Butter in der Pfanne heiss gemacht, Brot und Käse werden mit einem Deckel leicht gepresst und das Wasser abgeschüttelt. Dann wird das feuchte Brot mit dem Käse in die Pfanne gebracht und unter ständigem Rühren gekocht, bis der Brei glänzig wird, d. h. das Fett zum Käse ausscheidet. Hierauf wird möglichst heiss angerichtet.

Eine andere Zubereitungsart ist: Die Masse in der Pfanne nicht zu rühren, sondern eine Omelette daraus zu backen.

NB. Zur Herstellung muss reichlich Fett verwendet werden, das ja vor dem Anrichten abgeschüttet werden kann.

*Frl. Maria L. Jenny, Spielhofstr., Glarus.*

### Türkenribel

(für 4 Personen).

- 1 Pf. Mais
- $\frac{1}{2}$  Pf. Mehl.

Zusammen mit Salz und kochender Milch anrühren, einige Stunden stehen lassen. Nachher auf gelindem Feuer in Butter rö-

sten. Unter kräftigem Umrühren fügt man nach und nach mehr Butter hinzu, event. auch etwas heisse Milch, damit er nicht zu trocken wird. Es bilden sich feine wohl-schmeckende Klümpchen. Nach etwa  $\frac{3}{4}$  Stunden ist das Gericht fertig.

*Frau W., Näfels.*

### Maistorte

- $\frac{1}{2}$  Pf. Mais
- $\frac{1}{4}$  Pf. Mehl.

Mit  $\frac{1}{2}$  Liter heisser Milch anbrühen, über Nacht stehen lassen. Am andern Tages Wein-beeren,  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker, Zimmt, Salz,  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter und etwas Backpulver beigegeben.

*Frl. M. Steinmann, Bahnhofstr., Mollis.*

### Ankezcälte

- 1 Pfund Brotteig
- 200 gr Fett oder Butter
- 200 „ Zucker
- 100 „ Weinbeeren
- 100 „ Rosinen
- 1 Teelöffel Zimmt.

Die Butter wird in den Teig geknetet. Dann fügt man die Zutaten bei und knetet das Ganze mit wenig Mehl zu einem schönen Teig. Man lässt ihn an der Wärme 1— $1\frac{1}{2}$  Stunden aufgehen, bestreicht ihn mit Eigelb und bäckt ihn in mittlerer Hitze  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde. Wenn im Haushalt Fett ausgelassen wird, gibt man die Glüre bei.

*Frau Trümpy, Spielhof, Glarus.*

### Birnbrot

- 14 Pf. gedörrte Birnen
- 6—7 Pf. Nüsse

2½ Pf. Weinbeeren  
 4—5 Pf. Zucker  
 ½ Pf. Zimmt  
 4—5 Muskatnüsse  
 200 gr Zitronat  
 1 Zitronenrinde  
 1 l Rosenwasser  
 ½ l Kirschwasser  
 event. etwas Wein dazu  
 12 Pf. Brotteig.

Die Birnen recht weich kochen, putzen und fein wiegen. Den Brotteig in 2 ungleiche Teilen teilen, den grösseren unter die Birnen wirken, nach und nach die anderen Zutaten beimengen. Den zurückgelassenen Teig auswallen, in Teile teilen, aus der andern Masse Brote formen und dieselben mit dem Teig umwickeln. In die Brote einige Löcher machen und in starker Hitze backen.

(Dies ist das Quantum, das im Laufe des Dezember in den Haushaltungen als Fest- und Wintervorrat gebacken wurde und zum Teil auch noch gemacht wird.)

*Frl. Maria L. Jenny, Spielhofstr., Glarus.*

#### Bröchi

½ Pf. Brotdünkli (fein geschnitten). Mit Butter dunkelgelb rösten. 3—5 dl Wasser, 50 gr Rosinen, 100 gr Zucker und etwas Zimmt beifügen und langsam zugedeckt köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit darin rühren. Dieses Gericht ist besonders bei den Kindern sehr beliebt.

*Frl. M. Steinmann, Bahnhofstr., Mollis.*

Telephon 49 \* Postcheck IXa 240

## Die Konditorei Aebli

Gegr 1859 **Glarus** Gegr. 1859

versendet prompt  
die nach altbe-  
währter Art her-  
gestellten

### Glarner Pasteten

\*

Versand in Grössen von 5—20 Fr.

#### Wurstbrötchen mit Schabzieger

Grahambrotscheiben bestreiche mit ein wenig Butter, darauf gib etwas verrührte Mettwurst und streue Schabzieger darüber und garniere mit harten Eiern.

*J. Spälty, Netstal.*

Unsere Leserinnen sind freundlich aufgefordert, Rezepte von <sup>3</sup>/<sub>4</sub> Küchenspezialitäten aus ihrer Landesgegend einzusenden. Diese werden in der Küche der Redaktorin durchgekocht und, soweit sie zur Veröffentlichung geeignet sind, gedruckt und honoriert. Die nächste Nummer bringt Spezialitäten aus dem Kanton Graubünden.

