

| | |
|---------------------|--|
| Zeitschrift: | Schweizer Spiegel |
| Herausgeber: | Guggenbühl und Huber |
| Band: | 2 (1926-1927) |
| Heft: | 5 |
| Rubrik: | Schweizer Küchenspezialitäten : Rezepte aus dem Kanton Unterwalden |

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: 16.01.2026

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 ausprobier

REZEPTE AUS DEM KANTON UNTERWALDEN



Cholermus

Zutaten: Rahm, Salz, nach Belieben 1—2 Eier, Weissmehl, Backfett oder eingesottene Butter. Aus den obigen Zutaten einen dicken Omelettenteig bereiten, in die ziemlich heisse Butter geben, die Masse gleichmassig hellbraun backen, indem man sie während dem Backen mit dem Schäufelchen wendet und zerkleinert. Diese ziemlich schwer verdauliche Speise wird hauptsächlich noch von unseren Sennern auf den Alpen gekocht und mit Vorliebe gegessen.

L. W., Engelberg.

O b w a l d n e r - H ö r n c h e n

1 Pfund Hörnchen, 3 grössere Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 2—4 Esslöffel Butter oder Fett, geriebenen Käse nach Geschmack.

Die Kartoffeln werden geschält, in ca. 2 cm grosse Würfelchen geschnitten und in das Hörnchenwasser gegeben. Sobald dieses kocht, werden die Hörnchen dazu gegeben und alles wird zusammen weich gekocht in nicht zu viel Wasser.

Dann werden die Hörnchen samt Kartoffeln lagenweise mit geriebenem Käse in eine genügend grosse Schüssel angerichtet, und über das Ganze die schön goldgelb geschwitzten Zwiebelscheibchen angerichtet.

M. Stalder, Lungern.

B r a t k ä s

Ein aus frischer, noch warmer Milch hergestellter Weichkäse wird gewöhnlich in zwei Hälften geteilt und mit einer Gabel oder einer für diesen Zweck konstruierten Zange an der Kohlenglut gebrautet, mit dem Messer abgestrichen und zu gesottenen Kartoffeln oder Brot serviert.

L. W., Engelberg.

Kartoffeltorte

für 6 Personen

10 geschwellte Kartoffeln werden geschält, kalt durch die Maschine getrieben, zwei Kochlöffel Mehl, ein guter Esslöffel Petersilie und 3—4 Eigelb werden gut darunter gerührt, dann das geschlagene Eiweiss, etwas Salz und Muskatnuss, sowie zwei verschnittene Kümmelwürste oder Cervelats dazu gegeben. In gut bebutterter Auflaufform, mit einigen Butterstücklein darüber, wird die Masse etwa $\frac{1}{2}$ Stunde in heissem Ofen gebacken und mit gekochtem Obst oder Salat serviert.

Frau M. W., Alpnachstad.

Z i g e r k r a p f e n

Zutaten zum Teig: 1 l Milch, 300 g Butter, Salz, das nötige Mehl, 3—4 Pfund.

Zutaten zur Fülle: 2—3 kg Ziger (durch die Hackmaschine lassen), gestossenen Zucker, Zimt, Rosinli, Krapfenkörnli, Backfett oder eingesottene Butter. Milch, Salz und Butter leicht erwärmen, das Mehl begeben und zu einem Teig verarbeiten, möglichst dünn auswalten, obige Fülle gut vermengen, gleichmassig auf der einen Hälfte des Teiges verstreichen, die andere Hälfte darüber schlagen, mit einem Krapfenrädchen gleichmassige, schräge Vierecke abschneiden und schwimmend hellbraun backen.

L. W., Engelberg.

C h i l b i c h i e ch l i

Zutaten: 3—4 Eier, 3—4 Löffel Rahm, 1 Löffeli Kirsch, Salz, das nötige Weissmehl, ca. 1 Pfund, Butter oder Fett, Zucker zum Bestreuen. Die Eier mit den andern Zutaten tüchtig klopfen, mit dem Mehl leicht

und rasch zu einem Teig verarbeiten, zu einer ziemlich langen Wurst formen, 12 bis 14 gleichmässige Stücke davon abschneiden, sehr fein auswollen, mit den Händen ganz durchsichtig ausziehen, in ziemlich viel ganz heisse Butter bringen, indem man sie mit zwei Gabeln durchsticht und etwas zusammenfaltet, nach dem Backen mit Zucker bestreuen.

L. W., Engelberg.

Nidwaldner Fischlebkuchen

Zutaten zum Teig: 1 l Milch, 250 g Zucker, 800 g Bienenhonig, 40 g Zimt, 30 g Sternanis, beliebiges Gewürz, 50 g Triebosalz, das nötige Mehl. Zutaten zur Fülle: gestossenes Schwarzbrot, Zucker, Zimt, Koriander, Zitronat und Orangeat, etwas Bienenhonig zum Anfeuchten. Obige Zutaten zu einem Teig verarbeiten, den man auswollen kann, die Füllung gleichmässig darauf verteilen, mit Teig zudecken, ein Modell darauf drücken, in mässiger Hitze backen, nach dem Backen mit Bienenhonig anstreichen.

Lina Wyrsch, Engelberg.

Ofenatori

Zutaten: Gesottene, geriebene Kartoffeln, Salz, Pfeffer und Muskat, etwas Milch oder Rahm, 1—2 Eier, ziemlich viel Speckwürfchen. Alle Zutaten gut vermengen, in eine gut ausgebutterte Kochplatte füllen, mit den Speckwürfeln hübsch bespicken und in guter Hitze backen.

L. W., Engelberg.

Muskatzüngli

Zutaten: 3 Eier, 1 geriebene Muskatnuss, 1 Löffeli Zimt, 400 g Zucker, 500 g geriebene Haselnusskernen, das nötige Mehl, soll aber nur ganz wenig sein, Eier und Zucker tüchtig klopfen, die andern Zutaten beigeben, mit dem Mehl zu einem Teig verarbeiten bis derselbe nicht mehr an den Händen klebt, Würstchen formen, in ein

gut bemehltes Holzmodell drücken, ausklopfen, auf ein gebuttertes Blech legen und in schwacher Hitze backen.

L. W., Engelberg.

Ganz billige Aniskräpfli

Zutaten: 2 dl Milch, 500 g Zucker, 3 Löffel ganzen Anis, 1 Messerspitze Triebosalz, das nötige Mehl, ca. 500 g, etwas Milch zum Anstreichen. Den Zucker mit der Milch auflösen, die andern Zutaten beigeben und mit dem Mehl zu einem Teig verarbeiten, sehr dünn auswollen, runde Plätzchen ausstechen, auf ein gebuttertes Blech bringen und in mässiger Hitze backen.

L. W., Engelberg.

Lebkuchen

1 grosse Tasse Birnenhonig oder halb Bienenhonig dazu, 1 grosse Tasse Rahm, 1 Schnapsgläschen Kirsch, 6 Esslöffel Zucker oder noch etwas Bienenhonig, 1 Kaffeelöffel Nelkenpulver, 1 Kaffeelöffel Sternanispulver, 2 Kaffeelöffel Anispulver, 2 Kaffeelöffel Zimtpulver, 2 Kaffeelöffel Natron. Alles stark verrühren. 1 Pfund Mehl (gesiebtes) darunter mischen, dann mit Milch oder Bohnenkaffee verdünnen, bis der Teig glänzend glatt ist. Die Springformen werden mit frischer Butter ausgestrichen und rasch gefüllt in den Ofen geschossen. Backzeit ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde, ohne den Ofen aufzumachen.

Frau M. W., Alpnachstad.

Mostsuppe

Man lässt Butter oder Fett heiß werden. Dann wird ein wenig Mehl darin geröstet, und wenn dieses braun ist, mit Wasser abgelöscht. Man gibt 2—3 Esslöffel (je nach Geschmack) Zucker bei und kocht das ganze ca. $\frac{1}{4}$ Std. Dann giesst man Most oder Wein dazu und richtet die Suppe, bevor sie wieder zum Kochen kommt, an.

Frau R. W., Engelberg.

Unsere Leserinnen sind freundlich aufgefordert, Rezepte von Küchenspezialitäten aus ihrer Landesgegend einzusenden. Diese werden in der Küche der Redaktorin durchgekocht



und, soweit sie zur Veröffentlichung geeignet sind, gedruckt und honoriert. Eine nächste Nummer bringt Spezialitäten aus dem Kanton Genf