

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 15 (1939-1940)
Heft: 8

Rubrik: Schweizer Landesspezialitäten. II. 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](#)

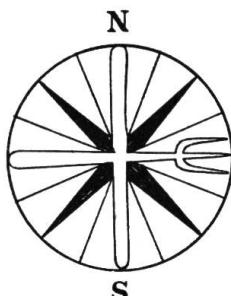
Download PDF: 04.02.2026

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

Küchen Spiegel



SCHWEIZER



LANDESSPEZIALITÄTEN

Bei unserer neuen Serie «Schweizer Landesspezialitäten» handelt es sich nicht um Rezepte, sondern ausschliesslich um Esswaren, welche man in Läden kaufen und sich per Post zustellen lassen kann.

Ich benütze die Gelegenheit, um Herrn Direktor F. Niederer von der Schweiz. Verkehrszentrale für seine tatkräftige Förderung dieser Sammlung zu danken. Gleichzeitig bitte ich Leserinnen und auch Firmen, mir Angaben über Spezialitäten weiterer Kantone zu machen.

Damit die neue Rubrik praktisch verwendbar werden kann, habe ich jeweilen die Bezugsquellen angegeben, die mir empfohlen wurden. Die Auswahl der Firmen geschieht nach bestem Wissen und Gewissen, vollständig unabhängig von irgendeiner finanziellen Entschädigung, einem Inseratenauftrag usw. Selbstverständlich gibt es ausser den angeführten Geschäften in vielen Fällen noch andere Firmen, welche die erwähnten Spezialitäten ebenfalls herstellen.

Helen Guggenbühl.

Mehl, Butter, Eiern, Zucker und Rosinen. Preis pro Stück etwa 2 Franken. Eine gute Bezugsquelle: Konditorei Hans Zopfi, Schwanden (Gl.).

Weil aber das Glarnerland so gross ist, kommt man mit einer Sorte Zelten nicht aus. Die sogenannte Netstaler Zelte ist gleichsam eine Spezialität innerhalb der Spezialität. Die Netstaler Zelten bestehen im Gegensatz zu den erstgenannten aus Brotteig, der natürlich einem Veredelungsprozess unterworfen wird. Die Rosinen sind nicht wie bei den erstbeschriebenen Zelten im ganzen Gebäck verstreut, sondern präsentieren sich gesamt-

II. Glarus

Glarner Anggezelte

Ein trockenes, haltbares Gebäck in Fladenform, zu dem man sehr viel Kaffee trinkt. Besteht in der Hauptsache aus



melt als dunkle, süsse Schicht zwischen zwei Teiglagen, so dass es hier wirklich keiner grossen Mühe mehr bedarf, um die Rosinen aus dem Kuchen zu klauben.

Versand durch Konditorei Staub, Netstal.

Glarner Pastete

Die traditionelle Glarner Pastete ist zur Hälfte mit weissem Mandelbrei, zur Hälfte mit Dörrzwetschgenmus gefüllt — wahrscheinlich als Symbol des dunklen, sauren Teils des Lebens einerseits und des hellen, süßen anderseits. Ist es uns aber im Leben meist nicht vergönnt, die beiden Teile nach Belieben auszuwechseln, so hat hier jeder Konditor ein Einsehen und beliefert uns nach Wunsch mit einer Uni-Süssfüllung. Mancherorts ist man dazu übergegangen, das düstere Zwetschgenmus durch Aprikosenbrei zu ersetzen, womit der meist etwas säuerlichen Einstellung der Männer mit Heiterkeit Rechnung getragen ist. Preise ab zirka 3 Franken.

Bezugsquellen : Konditorei Aebli, Glarus, Konditorei Kubli, Glarus.

Glarner Mandeltorte

Eine rechte Hochzeitstorte. Sie besteht aus verschiedenen Lagen Linzerteig, Himbeerkonfitüre und weisser Mandelfüllung. Ein Schwerarbeiter kann sich daran satt essen. Raffinierte Geniesser essen sie zusammen mit einem Stück Brot.

Versand ab Grössen für 3 Franken durch Konditorei Staub, Netstal.

Glarner Birnbrot

Ein richtiges Glarner Birnbrot ist dunkel und gehaltvoll, aber doch nicht so nass und schwer, dass es von hundert Personen

nur eine verträgt. Es soll aber auch nicht aussehen, als ob die Birnen im Mehl erstickten. Birnbrot ist sehr nahrhaft und haltbar. Für Touren und Soldatenpäckli ausgezeichnet. Der verschleckte Glarner bestreicht Birnbrotschnitten mit Butter und streut Zucker darüber.

In den verschiedensten Preislagen erhältlich.

Gute Bezugsquellen: Konditorei Jak. Tschudi, Schwanden (Gl.) oder Konditorei C. Beglinger, Glarus.

Glarner Kalberwürste

Die Zürcher Metzger haben unlängst im Schweiz. Metzgermeisterverband Protest erhoben, dass die Glarner Kollegen mit Brot gestreckte Würste als Kalbwürste verkaufen dürfen und sie nicht. Aber die Glarner Metzger haben sich durchgesetzt — Spezialität sei Spezialität, und die Glarner würden todunglücklich, wenn kein Brot mehr in die Kalberwürste käme. Wie dem auch sei: die Glarner müssen absonderlich gutes Brot haben, dass man damit so ausgezeichnete Kalberwürste machen kann. Man köcherlet die Würste im einem Sössli von Wasser, frischer Butter und geschnittenen Zwiebeln etwa eine Stunde. Im Glarnerland isst man dazu traditionsgemäss Salzkartoffeln und Dörrzwetschgen. Eine Kalberwurst wiegt zirka 300 g und kostet Fr. 1.10.

Versand an Samstagen — ausgenommen in der warmen Jahreszeit — durch Metzgerei Samuel Hefti, Schwanden (Gl.).

Glarner Schabzieger

bekommt man heute in jedem Lebensmittelgeschäft, so dass nur noch hochgradige Romantiker auf das Ziegermannndl aus dem Glarnerland warten.

Das Ziegerbrüütl ist so bekannt und beliebt, dass man die Mischung Butter/



Schabzieger streichfertig im Handel erhält. Aber wer kennt ausserhalb des Glarnerlandes die währschaften Ziegergerichte: Pfaffechlötz, Ziegermagarune und Ziegerzoggle, mit deren Hilfe die Glarnerin fleischlose Tage so überblendet, dass der Mann ihrer kaum gewahr wird? Wer also Rezentest liebt, aber des Portemonnaies wegen die Metzg manchmal mit Verachtung strafen muss, versuche es einmal. Das Rezept ist einfach: Weichgekochte Kartoffelklösse oder Makkaroni, oder wenn's ganz hoch gehen soll, käche, vom

Brett und nicht durchs Knöpfleisieb gestrichene Zoggle, werden lagenweise mit viel geschabtem Zieger bestreut und mit auch nicht wenig rauchheisser Butter übergossen. Gebrätelte Zogglerreste werden, um Streit zu vermeiden, am besten mit Hilfe der Briefwaage verteilt.

Es ist ein Irrtum, zu glauben, nur ganz frischer, weicher Zieger sei gut. Etwas eingetrocknet ist er nur kräftiger und deshalb ausgiebiger, was für ein Gewürz, und ein solches ist ja Schabzieger, sicher kein Nachteil ist.

A. B.

**Ein sparsames
Verfeinerungsmittel**

für Suppen, Saucen,
Gemüsegerichte und
Salate ist Maggi's
Würze. Wer sich ih-
rer bedient, kann mit
geringen Mehrkosten
schmackhaft kochen.
Maggi's Würze hat
sich seit 50 Jahren
bewährt.

MAGGI'S WÜRZE

DIE LESER UND DER



Zuschriften an den Verlag

Ich habe heute in der Soldatenstube wieder einmal alle Hefte des «Schweizer-Spiegels» durchstöbert. Diese Hefte, einige Tageszeitungen, der «Nebelspalter» und der wärmende Kachelofen sind die einzigen Anziehungspunkte. Die vergilbten, alten, staubigen Zeitschriften liegen schon längst unberührt auf einem Nebentischchen und vermögen kein Interesse mehr abzuwinnen. Der «Schweizer-Spiegel», sauber in der Aufmachung und inhaltlich lebhaft, findet bei uns größtes Interesse. Er vermag dem Soldaten Befriedigung zu vermitteln. Der eine begnügt sich mit dem Anblick der verschiedensten Illustrationen, der andere findet ein Thema, das ihm in seiner, manchmal sehr oft überreizten Stimmung, Ablenkung und Genugtuung verschafft.

Mit freundlichem Gruß!

Heinr. Wydler,
Feldweibel Füs.Kp. III/63.

Als Aktuar eines Lesevereins, der in seinen Mappen auch den «Schweizer-Spiegel» führt, möchte ich Ihnen ein kleines Geschichtchen erzählen, das Sie sicher erfreut.

Die aus der Zirkulation zurückkehrenden Zeitschriften werden jeweils auf einem offenen Gestell in unserem Bibliothekszimmer, das sich in einem Schulhaus befindet, deponiert. Als der Krieg ausbrach, lag auch fast ein ganzer Jahrgang des «Schweizer-Spiegels» dort. Bei der Mobilisation unserer Truppen wurde auch das betreffende Schulhaus teilweise besetzt, und auch in unserem Bibliothekszimmer gingen Soldaten ein und aus. Bei der

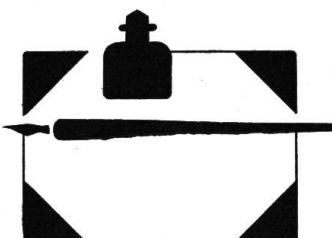
Revision der Bücher und Zeitschriften im Januar 1940 zeigte es sich nun, dass alle Hefte des «Schweizer-Spiegels» bis auf eines von den Soldaten «gestohlen» worden waren, während die daneben liegenden Hefte von Velhagen & Clasing völlig unberührt geblieben waren! Ist das nicht ein glänzender Beweis für die Wertschätzung, die der «Schweizer-Spiegel» überall geniesst — und für den guten Geschmack unserer Soldaten?

Die Hefte haben wir den Soldaten gerne überlassen. Sie haben so sicher Besseres gewirkt, als wenn sie auf unserem Gestell liegen geblieben wären. Durch wieviele Hände sind sie wohl seither gewandert?

Ihnen aber gratuliere ich zu diesem Erfolg und grüsse Sie freundlich!

Ihr

C. Rahm,
Frohbergstieg 4,
Schaffhausen.





Auf was es ankommt

Für die Gesundheit Ihres Kindes ist die gut behandelte Wäsche von hoher Bedeutung. Wählen Sie das Beste: Persil. Persilgepflegte Wäsche reizt die zarte Haut nicht. Und noch eines: Persil hat eine keimtötende Wirkung. - Verlangen Sie unsere Kinder-Broschüre.

Persil
persil-gepflegt soll Wäsche sein



HENKEL, BASEL