

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 15 (1939-1940)  
**Heft:** 12

**Rubrik:** Schweizer Landesspezialitäten. IV. Waadt

### **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](#)

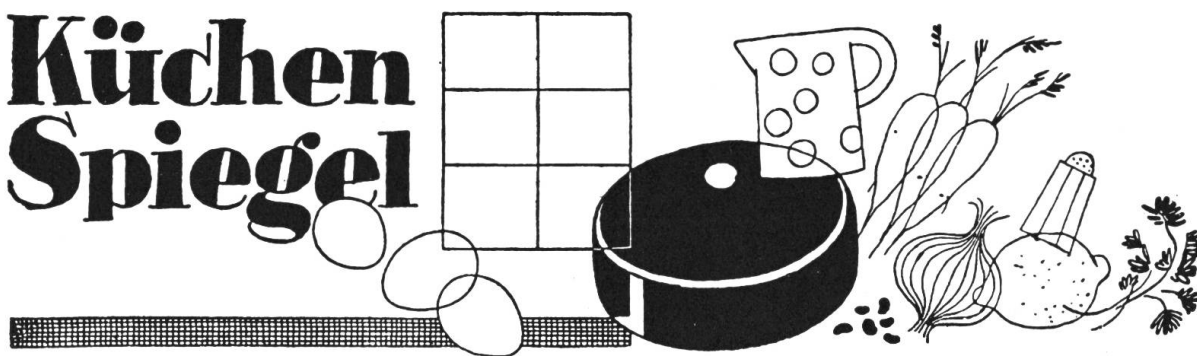
### **Terms of use**

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](#)

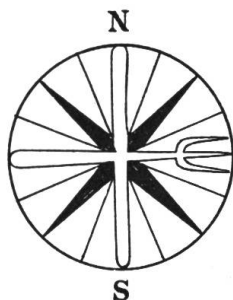
**Download PDF:** 05.04.2026

**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.

Damit die neue Rubrik praktisch verwendet 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.

Ich bitte die Leserinnen und auch Firmen, mir Angaben über Spezialitäten weiterer Kantone zu machen.

Helen Guggenbühl.

### Die Waadtländer Würste

Für die Herstellung der « saucisses » verwendet der Metzger Schweinefleisch mit viel Gewürzkräutern. Die Würste werden im Kamin geräuchert. Falls die Wurst sehr trocken ist, wird sie manchmal roh, in sehr feine Scheiben geschnitten, gegessen, ähnlich wie Salami. Sonst schmeckt sie gekocht am besten, warm oder kalt ( $\frac{3}{4}$  Stunden schwach ziehen lassen).

Wir unterscheiden zwei Arten: mit und ohne Knoblauch. Die saucisses sind das ganze Jahr hindurch käuflich und kosten Fr. 4.80 das kg.

Besonders bekannt sind die « saucissons de Payerne ». Sie sind meistens dicker und grösser als die gewöhnlichen

## IV. Waadt

Unser Waadtland ist zwar sehr reich an kulinarischen Spezialitäten, aber sehr wenige darunter eignen sich zum Versand. Es sind nur ihrer drei: die Würste, der Vacherin und die Bricelets.



# Küchenwinkel

## Das Brotbrösmeli !

Ein vertrautes, liebliches Schweizerwort! Ein heimatliches Stubenwort, das in allen deutsch-schweizerischen Dialekten, nie ganz gleich, aber immer im heimeligen Tonfall, ausgesprochen wird. Das liebe Brotbrösmeli, das wir als Kinder abends oft in den Leintüchern suchten und welches die gefiederten Freunde ungeduldig am Fenstersims erzwitschern. Aber auch in der Küche hat das Brotbrösmeli seine nicht unwichtige Bedeutung.

Altbackene Brotresten lassen sich auf verschiedene Arten verwenden, z. B. in feine Scheibchen geschnitten, getrocknet oder geröstet zu Suppendünkli als vorzügliche Einlage zu Maggi's Fleischsuppe, Käsmus, Apfelrösti, « Vogelheu » usw. Kleinere Brotbrocken werden im langsam sich auskühlenden Backofen oder auf einem Kuchenblech am warmen Herd oder im Ofen gedörst und in der Fleischhackmaschine zu Paniermehl gemahlen oder im Mörser zerstoßen.

Sehr beliebt ist die geröstete Brotbrösmeli-Suppe, wofür wir Ihnen ein extra gutes Rezept geben können:

Die Brotbrösmeli in etwas Butter gelblich rösten, mit  $1\frac{1}{4}$  Liter Wasser oder leichter Bouillon ablöschen. Beim Wiederaufkochen einen mit etwas Wasser angeteigten Würfel von Maggi's Ochsenschwanzsuppe beifügen, 20—25 Minuten kochen lassen und zuletzt noch etwas gehackte Petersilie beigegeben. Nach Belieben kann auch ein Esslöffel Tomatenpüree beigegefügt werden.

Bereiten Sie diese Suppe einmal nach diesem Rezept und Sie werden über den Erfolg erfreut sein.

**Fabrik von Maggis Nahrungsmitteln  
Kempttal**

saucissons und enthalten grob gehacktes Schinkenfleisch. Von Geschmack ausserordentlich kräftig und dennoch mild. Kochzeit ungefähr eine halbe Stunde.

Die ganz grossen Exemplare heissen boutefas.

Preis der saucissons de Payerne Fr. 6 per kg.

Eine andere beliebte Waadtländer Wurst ist die « *saucisse aux choux* » (Krautwurst). Wenn irgendein Kirchenchor oder ein Wohltätigkeitsverein im Winter ein lokales Festchen feiert, ist es im Waadtland Sitte, eine « *Soirée saucisse* » zu veranstalten. Dann weiss jeder zum voraus, dass es eine saftige « *saucisse aux choux* » mit Kartoffeln in der Schale zum Essen gibt. Die *saucisse aux choux* besteht ebenfalls aus gut gewürztem Schweinefleisch mit, je nach Geschmack, mehr oder weniger Kraut vermischt. Die beiden Wurstzipfel sind zusammengebunden, so dass die Wurst einen Ring bildet. Sie wird im Kamin einige Wochen lang geräuchert und braucht 20 Minuten Kochzeit. Man bekommt sie den ganzen Winter hindurch bis zum April. Sie kostet Fr. 3.80 das kg.

Die « *saucisse au foie* » enthält statt Kraut eine kleine Beigabe von Leber. Im Gegensatz zur Krautwurst bekommt man sie das ganze Jahr hindurch. Sie ist allerdings auch im Kanton Neuenburg sehr verbreitet, und deshalb keine eigentliche Waadtländer Spezialität. Preis Fr. 5.50 per kg.

Die *saucisse au foie et aux choux* isst man am liebsten als Eintopfgericht mit Lauch und Kartoffeln.

Zubereitung: 1 kg Lauch wird in 3 cm lange Stückchen geschnitten und in Salzwasser einige Minuten gekocht. Nun wird eine Sauce zubereitet aus Butter, Mehl und Bouillon. Dann kommt der Lauch, geschälte, in kleine Würfelchen geschnittene Kartoffeln und eine schöne *saucisse aux choux* in diese Sauce. Das Gericht wird zugedeckt 20—40 Minuten gekocht und alles zusammen auf einer Platte angerichtet.

Bezug der Waadtländer Würste bei:

Burnens & Co., Rue de Bourg 16, Lausanne;  
Metzgerei Lavanchy, Place de l'Eglise, Lutry.

### *Der Vacherin*

ist ein Rahm-Dessertkäse, der im Herbst und im Winter verkauft wird. Der echte Vacherin wird ausschliesslich im Vallée de Joux im Jura hergestellt. Es ist ein kleiner, runder Käse von 15—25 cm Durchmesser und etwa 6 cm Dicke. Er ist ganz weiss und sehr weich, je mehr «à point», um so weicher, ja fast flüssig. Jeder Käse wird mit einem Stück Tannensrinde eingefasst und 5—6 Wochen gelagert. Dann verpackt man die Käse in Schachteln aus dünnem Tannenholz. Die Rinde und das Tannenholz geben dem Vacherin das feine Aroma. Dieser Vacherin findet nie Verwendung zu Fondue, sondern ausschliesslich der Freiburger Vacherin.

Jeder Waadtländer, der es irgendwie vermag, leistet sich über die Weihnachtszeit einen guten Vacherin. Eine der besten Marken ist der «Mont d'Or».

Der Vacherin kostet Fr. 2.60 bis 2.80 das kg.

Bezug bei:  
Laiterie moderne, Grand' Rue, Vallorbe;  
Laiterie Modèle, Lausanne;

Delacuisine, laiterie, Grand'Rue 46, Lutry.

### *Die Bricelets*

sind dünne, handgrosse Biskuits, die man in einer Blechbüchse sehr lange aufbewahren kann. Sie werden aus einem leichten, nach Belieben mit Zitronenschale gewürzten Butterteig hergestellt. Wir legen den Teig mit einem Löffel in ein Briceleteisen und backen ihn darin auf beiden Seiten goldgelb und knusprig. Die Bricelets sind ausserordentlich beliebt und passen zu allem. Man gibt sie gerne zum Tee, als Dessert zu einem Früchtekompott oder den Herren am Abend zu einem Glas Wein. Es sind Salz- und süsse Bricelets zu unterscheiden.

In den Tagen vor Weihnachten spielt die Zubereitung der Bricelets in allen Familien, die auf Tradition halten, eine wichtige Rolle. Gewöhnlich wird auf die Festtage ein bedeutender Vorrat aufs Mal hergestellt, so dass das Backen ein bis zwei Tage Arbeit gibt. Man kann die Bricelets aber auch überall kaufen. Sie kosten Fr. 4.50 per kg, oder auch mehr, je nach der Qualität.

Bezug bei:  
Manuel & Cie. S. A., Place St-François 5, Lausanne;  
Roger Winandy, Avenue de Georgette 6, Lausanne.



**Tobler Cacao**

**geng no s' bescht!**

