Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 16 (1940-1941)
Heft: 11

Rubrik: Schweizer Landesspezialitäten. VII. St. Gallen

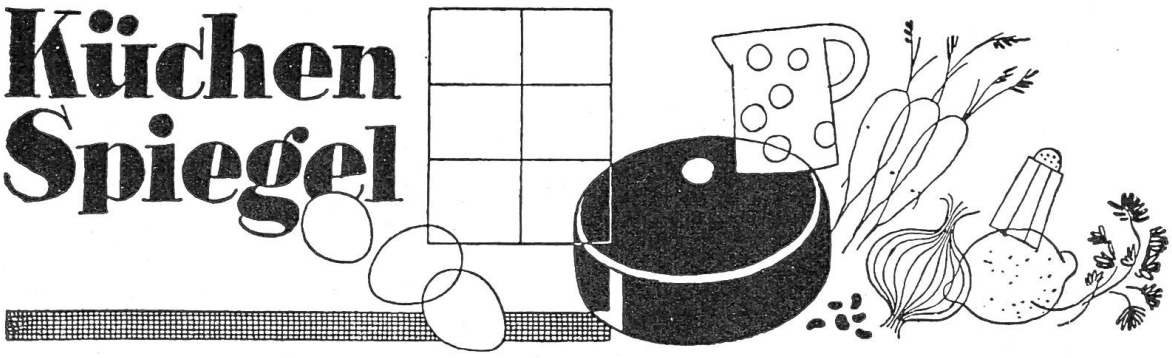
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 01.10.2025

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



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.

VII. St. Gallen

Spezialitäten aus der Stadt St. Gallen

Schon das alte Kloster St. Gallen war nicht nur durch die Pflege von Kunst und Wissenschaft berühmt, sondern in späterer Zeit ebenfalls durch Küche und Keller. In der mittelalterlichen Stadt jedoch, als das Zunftwesen blühte, spielte das Gewerbe der Metzger eine grosse Rolle, und immer mehr wandte man der Verarbeitung des Fleisches besondere Sorgfalt zu. So wurden die St. Galler Würste weit herum bekannt, und während sich die Erzeugnisse unserer Hauptindustrie, die feinen Stickereien, die fremden Märkte eroberten, konnte man den Besuchern unserer Stadt die guten Wurstspezialitäten aufstellen. Man versandte sie während der kühlen Jahreszeit auch auswärts. So wurden schon vor 60 Jahren Schüblinge regelmässig von Paris aus bestellt.

Die Schüblinge

sind geräucherte Würste, aus bestem Ochsenfleisch hergestellt, das mit verschiedenen Gewürzen vermengt wird. Man unterscheidet « feine » oder « magere » Schüblinge und « grobe » oder « fette »; bei diesen sind der Masse feine Speckwürfeli

beigegeben. Ferner gibt es dünne, « einfache » Schüblinge mit etwa 3 cm Durchmesser im Gewicht von 3/8 Pfund, und Doppelschüblinge in dickeren Därmen von etwa 5 cm Durchmesser und im Gewicht von 3/4 Pfund. Ein einfacher Schübling kostet 60 Rp., ein Doppelschübling Fr. 1.20. Eine besondere Spezialität der Metzgerei Wild (Multergasse) sind die sogenannten St. Galler Beutel: Schüblingmasse in ganz dicken Därmen mit 12 cm Durchmesser. Die St. Galler Beutel wiegen 1 1/2 bis 2 1/2 Pfund und werden zu Fr. 1.60 pro Pfund berechnet.

Im übrigen sind die St. Galler Schüblinge, die mit besonderer Vorliebe mit Kartoffelsalat genossen werden, in jeder St. Galler Metzgerei zu beziehen. Einen besonders guten Ruf für ihre Wurstwaren besitzt die alteingesessene Firma Rietmanns Erben an der Engelgasse.

Nicht weniger berühmt als die Sankt Galler Schüblinge sind

die St. Galler Bratwürste

die aus Kalbfleisch hergestellt werden. Nachdem sie zuerst in heissem Wasser erwellt worden sind, werden sie entweder auf dem Rost gebraten oder in der Pfanne in heisser Butter (zuvor gut abtrocknen und eventuell in Mehl wenden!). Bei der zweiten Art werden oft feingeschnittene Zwiebeln beigegeben, und, nachdem die Würste auf beiden Seiten goldbraun gebraten sind, kann der Sauce noch ein wenig Wasser beigefügt werden. Mit Zwiebelsauce werden auch die Schweinsbratwürste serviert, zu deren Herstellung Schweinefleisch verwendet wird.

Die Bratwurst spielt im festlichen Jahre des St. Gallers eine besondere Rolle. Wird die gewöhnliche Bratwurst, die 1/4 Pfund wiegt und 55 Rp. kostet, auch das Jahr über oft gegessen, so wählt man um die Weihnachtstage herum oder bei einem Familienfest mit Vorliebe eine besondere Form: Da sind einmal die dünnen « Achteli » und die Gemüsewürstli (1/16 Pfund) und dann als besonderes Festessen der Wurstkranz. Er wird aus 7 oder 9 langen, mit Bratwurstbrät gefüllten,

Das helle Konservenglas
„HELVETIA"
SIEGWART
ist die zuverlässige Hilfe bei der Aufbewahrung des Ertrages Ihrer Mühe und Arbeit in Garten und Feld. Es ist in der ganzen Schweiz bestens bekannt und geschätzt.
Bezugsquellen - Nachweis und Gratis - Einmachbroschüre durch die Herstellerin:
Schweiz. Glasindustrie Siegwart & Co., AG.
Hergiswil a. S. und Küssnacht a. R.

Saccharin
garantiert unschädlich
Weisse Cartons 100 Tabletten 20 Cts. = Süsskraft 1 1/2 Pfund Zucker
Gelbe Döschen 300 Tabletten 65 Cts. = Süsskraft 4 1/2 Pfund Zucker
neu HERMESETAS Saccharin ohne Beigeschmack
Blaue Döschen 500 Tabletten Fr. 1.25 = Süsskraft 7 1/2 Pfund Zucker
In Lebensmittelgeschäften, Drogerien und Apotheken
Schweizer Produkt
A.G. «HERMES» Zürich

dünnen Därmen gezopft und gereicht einem festlichen Tisch zur Ehre. Die Bratwurst ist auch mit dem St. Galler Kinderfest eng verbunden. Eine St. Galler Kinderfestbratwurst, wie sie bis zum Weltkrieg für jedes Schulkind nebst dem « Pürli » auf den weissen Tischen des Essplatzes bereit lag, wog ein ganzes Halbpfund. Heute sind die Schulkinder mit ihrer kleineren Wurst nicht weniger vergnügt.

* * *

Nun besitzt St. Gallen aber noch eine andere Spezialität als die Würste; das sind

die Biber

Sie sind das ganze Jahr hindurch erhältlich, doch um die Weihnachtszeit herum sieht man sie in besonders schöner Ausführung in den Schaufenstern sämtlicher Konditoreien.

Die gefüllten Biber sollen schon im 15. Jahrhundert durch die Mönche im Kloster St. Gallen hergestellt worden sein. Man nimmt an, dass das Rezept dazu ursprünglich durch Kaufleute von Leipzig nach St. Gallen gebracht worden ist. Die ältesten « Model » waren aus Ton, später wurden sie in Hartholz (Eiche, Esche, Buche) gestochen. Die Hersteller waren oft Künstler in ihrem Fache.

Auch heute tragen die Biber meistens ein Reliefbild, das mittelst eines Holzmodels hergestellt wird; da sieht man Männer im Zylinder — nicht umsonst spricht man von einem « Bibermann » — Frauen im Reifrock, Kläuse, St. Galler Bären, Appenzeller Sennen, « Zischgeli » usw. Manche Biber werden noch besonders kunstreich verziert mit Marzipan und Zuckerglasuren; darauf kann man z. B. die Stadt St. Gallen mit der Klosterkirche oder das Vadiandenkmal sehen.

Die Biber sind dunkelbraun, aus feinem Mehl, Bienenhonig, Zucker und verschiedenen Gewürzen (Zimt, Nelken, Muskat, Rosenwasser) hergestellt. Sie enthalten eine weisse Marzipanfüllung, der oft etwas Kirsch oder Orangenblütenwasser zugegeben wird. Kleine runde Biber sind schon für 10 Rp. erhältlich, die mittelgrossen Biber kosten Fr. 2.— bis

Fr. 5.—; es gibt aber auch solche bis zu Fr. 10.—. (Man rechnet gegenwärtig das Kilo zu Fr. 7.—.) Bei einer besonders kunstvollen Verzierung kommt noch ein Zuschlag von Fr. 1.— bis Fr. 1.50 dazu. Neben den grossen Bibern werden auch kleine, gefüllte und ungefüllte, braune Biberli und ebenso weisse Biberli hergestellt. (Dieser Teig besteht aus Mehl, Zucker und Eiern.) Die gefüllten Biberli kosten ebenfals Fr. 7.— pro Kilo, die ungefüllten Fr. 5.— bis Fr. 6.—.

Runde weisse Biberli mit einer dunkeln Füllung werden von den Klosterfrauen im Klösterli Notkersegg oberhalb St. Gallen hergestellt; es sind dies die sogenannten «Nonnenkräpfli». (Das Stück kostet 10 Rp.)

Im übrigen sind die St. Galler Biber und Biberli in sämtlichen Geschäften der « Zunft zum Schneebesen » erhältlich; eines besonders guten Rufes erfreuen sich diejenigen der Konditoreien Pfund am Marktplatz, Kuhn in der Multergasse, Burkart-Schlumpf an der Rorschacherstrasse.

* * *

Toggenburger Spezialitäten

Birnfladen

(Doppel- oder « Onderenandfladen »)

1 kg gedörrte Birnen (am besten Längler) über Nacht einlegen; sieden, bis sie weich sind und durch die Küchenhackmaschine treiben. Zu dieser Masse (= Schloorzi) Zucker nach Belieben, Birnbrotgewürz (« Neugwörz ») *, ein Gläschen Kirsch geben und das Ganze gut durcheinanderkneten. Die Masse wird halbfingerdick auf einen « Boden » von Brotteig gestrichen, darauf ein dünner Brei (Rahm mit 1 Löffel Mehl, 2 Löffel Zucker und 1—2 Eier) gegossen. Bei starker Hitze 1 Stunde backen.

« Gschloorzifladen » bestehen nur aus dem vorgebackenen Boden, auf den die Masse ohne den Rahm aufgestrichen wird.

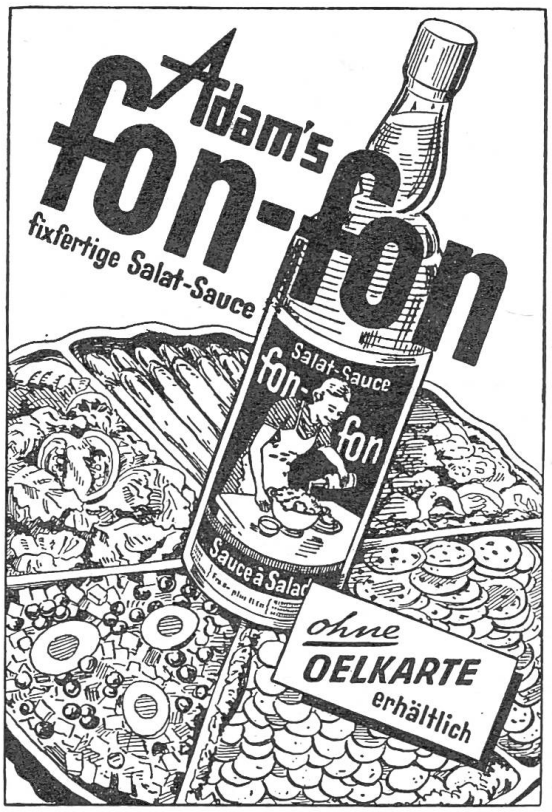
Lieferanten: diejenigen des Birnbrotes, aber auch die andern Bäcker in den Dörfern.

Arbeitsmüde - aber keine Ferien in Sicht!

Dann nicht trüben Gedanken nachhängen, sondern sich Optimismus und neue Kräfte zuführen durch das Aufbau- und Wiederherstellungsmittel Elchina nach Dr. med. Scarpatetti und Dr. Hausmann. Als aufbauende Stoffe enthält es unter anderm den Phosphor (wichtiger Bestandteil der Gehirn- und Nervensubstanz) und einen doppelten Extrakt aus der an heilenden Säften reichen Chinarinde (für Magen, Darm und Blut).

Nützen Sie die glückliche Zusammensetzung dieses immer wieder neu bewährten Mittels - gönnen Sie sich eine Elchina-Kur. Sie ersetzt Ihnen 14 Tage Ferien.

In der vorteilhaften Kurpackung Fr. 20.— in allen Apotheken.



Sie wünschen kräftige Kinder!

Um dies zu erreichen, müssen Sie sie richtig ernähren!

Verwenden Sie die **bewährten**

Paidol Produkte:

Paidol-Phosphat-Kindergriess
2 Pakete gegen 750 g Mehlmarken
Paidol mit Gemüse
Lacto-Paidol milchhaltig
Lacto-Paidol mit Gemüse

Letztere 3 neuzeitlichen Kindernährmittel sind auch heute frei ohne Marken erhältlich in Apotheken, Drogerien und guten Lebensmittelgeschäften.

Birnbrot (Birenweggen)

Der oben beschriebenen «Schloorzi» werden Mehl, Weinbeeren, Feigen, Baumnüsse beigemischt, das Ganze in einen dünn ausgewalzten Brotteig eingeschlagen.

Lieferanten: Maier und Zimmermann, Lichtensteig; Kuratli, Nesslau; * für Gewürz: Gastpar, Lichtensteig.

Mandelfisch

Eine Masse von gemahlenen Mandeln mit verschiedenen Ingredienzien dient als Füllung einer aus einem biskuitähnlichen Teige gebackenen Fischform; kann von den meisten Bäckereien bezogen werden (Spezialist: Schweizer, Nesslau).

Reckholderlatwäri und *« Krümenschwilerlatwäri »*

Für die erstgenannte werden die Wacholderbeeren samt dem Reisig lang ausgekocht, für die zweite gedörrte Kirschen nach einem nicht bekanntgegebenen Rezept verwendet. Beide Latwäri sind ein zähflüssiger Brotaufstrich.

Lieferant: Geschwister Lieberherr, Krümenschwil-Krummenau.

Nidelzeltli

Milch mit Zucker in einer Pfanne unter ständigem Rühren bis zu einem braunen Sirup einkochen lassen, auf ein mit Butter gefettetes Blech ausgiessen, festwerden lassen; bevor die Masse hart wird, mit einem Messer in Rechtecke einteilen.

Lieferanten: Frau Braillard, Wil; Schweizer und Kuratli, Nesslau.

Holderwein

Reifen, schwarzen Holder ablesen; Beeren sieden und durchpressen; Rückstand mit heissem Wasser versetzen. Zucker (im gleichen Gewicht wie die Beeren) besonders in heissem Wasser auflösen. Zuckerwasser (5 l auf 1 Pfd. Beeren) an die Beeren giessen und in ein Fässchen nicht bis ganz zuoberst einfüllen.

Aehnlich werden Brombeeren- und Johannisbeerwein (dieser mit mehr Zukker) zubereitet.