

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 27 (1951-1952)  
**Heft:** 11

**Artikel:** Chilenische Spezialitäten  
**Autor:** Wehrli, Klara  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1071168>

#### 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:** 26.01.2026

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



# KÜCHEN-SPIEGEL

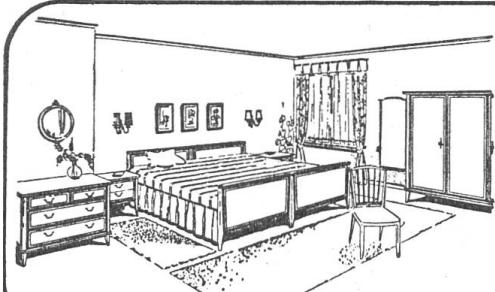
## Chilenische Spezialitäten

Von Klara Wehrli

«WENN Sie nach Chile kommen, werden Sie bestimmt auch Curanto essen», sagte man mir überall, wo ich bei meinem Aufenthalt in Südamerika von meiner bevorstehenden Reise durch Chile sprach. Aber erst auf der Osterinsel, die auch zu Chile gehört, aber um acht Tage Seereise auf dem Pazifik vom Kontinent entfernt ist, kam ich zu einem richtigen Curanto-Essen. Dies war jedoch um so interessanter, als es in richtiger Umgebung geschah, inmitten von Polynesiern. Curanto ist nämlich eine jahrhundertealte Spezialität! Das Curanto auf der Osterinsel offerierte der neue Gouverneur der Insel anlässlich seiner Amtübernahme, und er lud dazu die gesamte Bevölkerung von siebenhundert Polynesiern ein. Daß wir sechzehn Passagiere, die mit dem Kriegsschiff «Pinto» (es fährt nur einmal im Jahr ein Schiff nach der Osterinsel) nach der Insel gekommen waren, dazu auch eingeladen wurden, war selbstverständlich.

Das Curanto wurde auf dem Platz hinter der Kirche gekocht und dort auch gleich verspeist. Es roch herrlich unter den alten Feigenbäumen, als ich dort hinaufkam. Am frühen Morgen hatten einige Pasquenser, so nennt man die Bewohner der Insel, die auf Spanisch «Isla de Pascua» heißt, mehrere Schafe geschlachtet und das Fleisch in Stücke zerschnitten. Andere hatten inzwischen große Löcher in die Erde gemacht, und ihre Frauen hatten große Steine über einem Feuer erhitzt und in die Löcher hineingelegt. Auf diese Steine wurde nun das in Blätter gehüllte Fleisch gelegt und darüber geschälte Melonen. Das Ganze wurde wieder mit Steinen zugedeckt und ein paar Stunden so im Erdboden gelassen. Dem Aufdecken des Gerichtes wohnte natürlich die ganze Bevölkerung bei, und zart und herrlich duftend wurden fünf Stunden später Fleisch und Melonen herausgenommen und an Stelle von Tellern auf riesigen Blättern verzehrt. Fast jeder verbrannte sich zuerst die Finger, denn die Speise war siedend heiß. Zudem kam auch ein wenig Dreck dazu beim Herausnehmen, aber das scherte niemanden, wir fanden es alle ausgezeichnet. Mit Taschenmessern schnitten wir uns kleine Stücke ab und schoben sie zusammen mit einem Stück Melone in den Mund. Dieses Curanto-Essen war die denkbar beste Empfehlung für den neuen Gouverneur bei seinen Untertanen.

Empanadas-Pastetchen sind eine der Lieblingsspeisen Chiles. Diese halbrunden oder dreieckigen Pastetchen ist man nach der Suppe als



SCHLAFZIMMER, schlicht, einfach und schön.  
Der Inhalt der Betten ist aus erstklassigem Material.

**MEER+CIE AG HUTTWIL**

Verlangen Sie unseren neuen Gratiskatalog

ersten Gang, jedoch ist ihr Teig nie ein Blätterteig, sondern nur eine Art Broteig. Merkwürdigerweise wird über die Empanadas, die mit gehacktem Fleisch, hartgekochten Eierschnitzen und Rosinen gefüllt sind, immer Staubzucker gestreut. Man liebt in Chile das Süße sehr!

Reis, Bohnen und Erbsen gehören in Chile zu jedem Essen. Mais wird in allen Formen gegessen, und die herrlichsten Maisspezialitäten werden im Ofen gebacken. Die Körner werden vom Kolben geschabt, weichgekocht und in feuerfestes Geschirr gefüllt; darüber gibt man, wenn der Mais in kleinen Förmchen ist, ein Ei à la Stierenauge gebacken, oder dann kommen Milch, Fleisch, hartgekochte Eier und Rosinen dazu. Beim Servieren hat es meistens zuoberst noch eine herrliche Schicht gebrannten Zuckers. Es schmeckt wundervoll.

Eine weitere Maisspezialität ist ein Gericht, das man in den Blättern der Maiskolben serviert, so daß es aussieht, als bekäme man einen ganzen Kolben zu essen. Aber der Mais ist vom Kolben geschält, weichgekocht, fein zerdrückt und ziemlich scharf gewürzt. Auch dieses Gericht wird als Vorspeise serviert.

Anstatt des schwarzen Kaffees nach dem Essen trinken die echten Chilenen und auch viele Ausländer «una aguia», ein Wässerchen. Die Aguia ist heißes Wasser, das man über ein Stück braungebrannten Zucker und ein Blatt Salbei, Münze, Yerba Luisa (eine chilenische Pflanze) und ein Stück Orangen- oder Zitronenschale gießt, je nach Geschmack. Hier, wie in allen südamerikanischen Ländern, leiden viele Menschen an Leberkrankheiten, und der Aguia spricht man besondere Heilkräfte gegen diese Leiden zu.

Ein weniger harmloses, aber kaltes Getränk ist die Chicha, eine Art Most, die, je nach den Früchten, aus denen sie zubereitet ist, sehr be-

rauschend wirken kann. Man macht Chicha aus Äpfeln, Ananas usw. Mote ist ein anderes, ebenso beliebtes Getränk, hergestellt aus Pflaumen und zerquetschten Getreidekörnern. Chirimoya ist die beliebteste chilenische Frucht, aus der man herrliche Desserts macht. Die Frucht ist grün und sieht einer großen Kartoffel ähnlich. Sie wird geschält, in feine Scheibchen zerschnitten, mit Zucker bestreut und so serviert. Am feinsten schmeckt Chirimoya mit Orangensaft beträufelt.

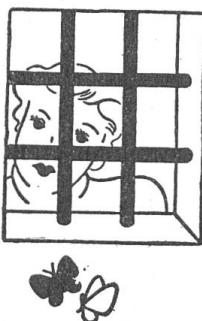
Die typischste chilenische Suppe, die man im ärmsten wie im reichsten Hause fast täglich auf dem Tisch findet, ist die Cazuela. Diese Suppe ist eine Art Gesottenes mit der Fleischbrühe zusammen serviert. Große Maiskörner, Reis und Bohnen werden darin gekocht, aber die feinste Cazuela ist die «Cazuela al pollo», d. h. die Hühnersuppe, wobei beim Ausschenken darauf geachtet wird, daß jeder Teller Suppe ein großes Stück Huhn samt Knochen enthält. Meistens isst man zuerst mit dem Löffel die Suppe und macht sich nachher mit Messer und Gabel hinter das Fleisch.

In Chile isst man gut und viel, und das chilenische Essen ist sehr abwechslungsreich. Verschiedenster Art sind auch die chilenischen Süßigkeiten, die man sehr süß liebt. Leider wird das Nachessen immer sehr spät eingenommen, wie fast in allen südamerikanischen Ländern außer Brasilien, wo man schon um sechs Uhr isst. Jedoch nimmt man immer zwischen fünf und sechs Uhr einen üppigen Tee zu sich, und die meisten Theatervorstellungen, Vorträge und Konzerte finden zwischen dem Tee und dem Nachessen statt.

Hervorragend sind die chilenischen Früchte jeder Art, und besonders der Süden des Landes ist für seine erstklassigen Obstsorten bekannt, die einen wichtigen Exportartikel des Landes bilden.

### «Dieses Buch bereicherte mein Leben»

schrieb uns ein Leser der Neuerscheinung von Adolf Guggenbühl, Glücklichere Schweiz. Betrachtungen über schweizerische Lebensgestaltung. Das Buch kostet Fr. 14.05. Es eignet sich vorzüglich als Geschenk. Ihr Buchhändler schickt es Ihnen gerne. Schweizer-Spiegel-Verlag, Hirschengraben 20, Zürich 1.



**Eingesperrt ist Ihr  
Körper durch unnötige  
Fettmassen. Wollen Sie  
ihn nicht befreien  
durch**

**Kissinger**  
*Entfettungs-Tabletten*

Erhältlich in allen Apotheken und  
Drogerien. Prospekte durch Kissinger-  
Depot, Casima (Tessin).