

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 45 (1969-1970)  
**Heft:** 15

**Artikel:** Für jeden eine Extrawurst  
**Autor:** Wildbolz, Verena  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1079383>

### **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](#)

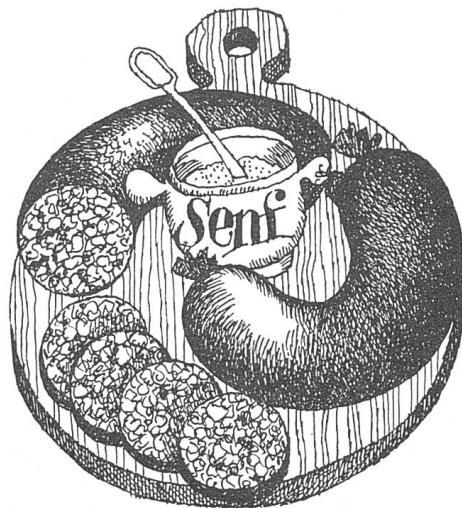
**Download PDF:** 13.01.2026

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

# Für jeden eine

Von Verena Wildbolz

Das Chaos war so, wie es bei mir nur an Dezembervormittagen (dann aber ziemlich regelmässig!) anzutreffen ist. Mein Arbeitstisch war lagenweise mit farbigen Papieren, glitzernden Bändern, Goldsternen und Tannenzweigen bedeckt, irgendwo am Boden türmten sich fertige und halbfertige Postpakete auf, und auf den Simsens sämtlicher Fenster trockneten die selbstgedruckten Weihnachtskarten. Der halbe Morgen war um, aber noch waren keine Betten gemacht, der Schüttstein in der Küche war von Büchsen mit angerührter Farbe und schmierigen Pinseln verstellt, und auf dem Esszimmertisch stand das gebrauchte Frühstücksgeschirr. Ich hatte mir nur gerade eine Ecke freigegeben für die Nähmaschine und sass inmitten bunter Restlein und Blätzlein, fieberhaft bemüht, die beiden



Kindergartenstunden unserer Jüngsten für meine Puppenkleider-Schneiderei zu nutzen.

Wenn ich wenigstens gewusst hätte, was ich zu Mittag kochen sollte! Ich mochte weder ans Essen noch ans Kochen denken; um liebevoll Plättchen zu richten, fehlte mir die Geduld, und an Vorräten war auch nichts Rechtes mehr im Haus. Um punkt zwölf aber würde sich eine heissungsrige, erwartungsvolle Familie um den Tisch setzen...

Noch hatte ich mich zu keinem Ent-

schluss aufrufen können, als der Briefträger läutete und ein Paket abgab. Es kam von einer Tante aus Genf. «Verderbliche Ware, sofort öffnen!» stand darauf, und zum Vorschein kam — oh Wunder — eine verheissungsvoll duftende Riesenwurst! Das sei eine «Longeole», eine Genfer Spezialität, schrieb meine Tante, die um meine stets wache Neugier auf kulinarischem Gebiet weiss, man serviere diese Wurst in der Regel zu einem Gratin, sie lege das Rezept auch gleich bei.

Die Longeole gab nicht viel zu kochen, sie musste nur schleunigst ins heisse Wasser, denn sie sollte mindestens zwei (noch lieber zweieinhalb oder gar drei!) Stunden ziehen. Die Zutaten zum Gratin hatte ich auch im Haus, gerüstet und eingefüllt war er schnell, und das Garbacken konnte ich getrost dem Backofen überlassen. Die Familie wunderte sich nicht wenig, mittags als grosse Novität

## Longeole mit Genfer Kartoffelgratin

vorgesetzt zu bekommen. Für den Gratin hatte ich gut 1 kg rohe Kartoffeln geschält und in knapp halbzentimeterdicke Scheiben geschnitten. Diese füllte ich lagenweise in eine gebutterte Gratinform, würzte jede Lage mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat und streute sparsam geriebenen Gruyère dazwischen. Zuletzt goss ich 2 dl Rahm darüber und schob das Gericht für dreiviertel Stunden in den Backofen. Nach Belieben kann man auch halb Rahm, halb Milch verwenden, es bildet sich gleichwohl eine schön glänzende, hellbraune Kruste, die herrlich schmeckt.

Überhaupt war das Mittagessen ein Erfolg, und mir wurde zum ersten Mal bewusst, wie gut Würste sein können. Bis dahin hatten sie in meiner Küche eine untergeordnete, um nicht zu sagen verachtete Rolle gespielt. Die Longeole hätte ich aber ohne Bedenken auch einem Gast aufgetischt. Ich fand ihren Geschmack apart — sie ist mit Fenchel und Koriander gewürzt — und beschloss, in Zukunft den Spezialwürsten der ver-

schiedenen Landesgegenden mehr Beachtung zu schenken.

Ich habe mir mit der Zeit eine Liste mit den Adressen jener Metzgereien angelegt, die für die Spezialitäten ihrer Gegend berühmt sind und diese auf Wunsch auch verschicken. Wenn nicht gerade hochsommerliche Hitze herrscht, lassen sich die meisten dieser Wurstspezialitäten gut per Post schicken.

## Saucisse au foie

stammt ebenfalls aus der Westschweiz und hat mit der deutschschweizerischen Leberwurst ausser dem Namen nicht viel gemein. Während die hiesigen Leberwürste aus gekochten Zutaten zubereitet werden, stellt man die Saucisse au foie aus rohem gehacktem Schweinefleisch und roher Schweinsleber her. Typisch ist überdies der Zusatz von Schwarzen, so erklärte man mir in der Schweizerischen Fachschule für das Metzgereigewerbe in Spiez, wo man mir bereitwillig über die verschiedenen Wurstsorten Auskunft gab.

Man lässt die Saucisse 20 bis 40 Minuten sorgfältig im heissen Wasser ziehen. Oder aber man köchelt sie auf einem Gemüsegericht gar, zum Beispiel auf einem

## Kohl nach Grossmutterart

**Zutaten:** 1 mittelgrosser Kohl- oder Kabiskopf, 2 Esslöffel Öl, wenig Bouillon, 1 Saucisse au foie, 1 kleine Handvoll Speck- oder Schinkenwürfelchen, ca. 2 Esslöffel Paniermehl.

Der Kohlkopf wird halbiert und jede Hälfte nochmals gedrittelt, dann werden die einzelnen Stücke unter fliessendem Wasser gut gewaschen. Im heissen Öl dämpft man sie kurz an, löscht mit der Bouillon ab und legt die Wurst oben drauf. Auf kleinem Feuer soll das Gericht gute dreiviertel Stunden simmern. Wenn Kohl und Wurst lind sind, lässt man in der Bratpfanne die Schinken- oder Speckwürfelchen etwas zergehen, röstet im ausgetretenen Saft die «Brösmeli» mit und schüttet das Ganze über den angerichteten Kohl. Die

Wurst wird in Tranchen geschnitten und ringsum gelegt. — Statt einer Saucisse au foie kann man auch eine

## Saucisse aux choux

mitkochen. Sie hat ähnlichen Charakter wie die welsche Leberwurst, der Wurstmasse wird aber noch gehackter, gekochter Kabis beigegetet. Er macht die Wurst leicht säuerlich — ich finde sie einmalig gut! — und würde bei zu grosser Wärme zur Gärung führen, weshalb die Saucisse aux choux nur im Winter erhältlich ist.

Sofortiger Verbrauch ist auch bei den

## Glarner Kalberwürsten

geraten. Lange habe ich gemeint, es handle sich dabei einfach um eine etwas besondere Art von Kalbsbratwürsten, bis mich dann ein Heimweh-Glarner eines Besseren belehrte.

Von den Glarner Kalberwürsten weiss man, dass sie um die Mitte des letzten Jahrhunderts entstanden sind. Damals soll grosse Hungersnot geherrscht haben, und um das Fleisch zu strecken, begann man, altes Brot in Milch und Ei einzulegen und in Bratwurstbrät zu verarbeiten. Aus der Not wurde eine Tugend: Die Glarner Kalberwurst ist heute eine erstklassige Spezialität. Mit Kartoffelstock und Zwetschgenmus — aus gedörrten Zwetschgen — gilt sie als traditionelles Hochzeitsessen.

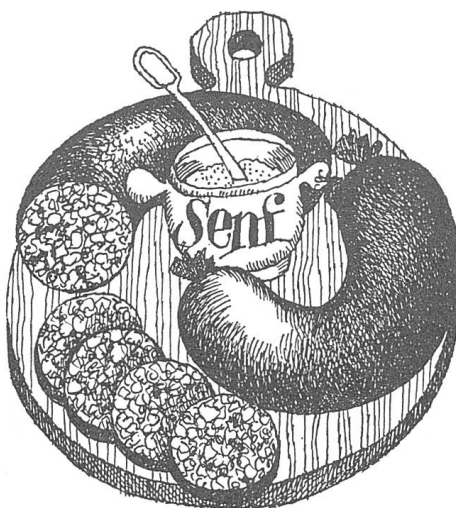
Des mitverarbeiteten Brotes wegen ist sie leicht verderblich. Das schweizerische Gesetz verbietet denn auch die Verarbeitung von Brot in Wurst — einzig und allein für die Glarner Kalberwurst wurde eine Ausnahme gemacht. Sie darf aber nur auf Glarner Boden hergestellt und auch nur

dort verkauft werden. — Auf den Tisch kommt sie in der typischen

## «Kalberwurstsauce»

**Zutaten** (für 2 Personen): 1 Zwiebel, 100 g Butter, 1 gestrichener Esslöffel Mehl,  $\frac{1}{2}$  l Wasser, Salz, Pfeffer, Muskat, 2 Kalberwürste.

Es handelt sich keineswegs um einen Druckfehler: die 100 Gramm Butter gehören zum Originalrezept. Die Sauce müsse «gelb sein vor Butter», wurde mir von gewiegten Kalber-



wurst-Köchinnen versichert. Ich begnüge mich allerdings mit 25 bis 30 Gramm, die Würste dünken mich auch so noch sehr gut!

Man lässt die feingehackte Zwiebel in der heissen Butter etwas anziehen, dünstet das Mehl mit, löscht unter ständigem Rühren mit dem Wasser ab und fügt Salz und Gewürz bei. Die Sauce soll ausgesprochen dünn sein. Man lässt sie dreiviertel bis eine Stunde köcheln, bis die Zwiebeln ganz zerkocht sind. Nun werden die Kalberwürste dreingelegt. Vor-

sicht, sie platzen leicht! Wichtig ist deshalb, dass sie in reichlich Sauce liegen und auf kleinstem Feuer eine halbe Stunde ziehen, aber auf keinen Fall kochen.

## Bündner Beinwurst

ist eine Spezialität ganz anderer Art. Sie ist aus den Hausschlachtungen entstanden, heute aber in den meisten Bündner Metzgereien erhältlich. Die Füllung besteht aus den samt den Knochen grob zerhackten Rippenstücken des Schweins, oft mit Kopf-, Fuss- und Schwanzteilen. Leider werden je länger je weniger Knochen mitverarbeitet — offenbar eine Konzession an uns beissfaule Leute. Typisch ist ferner auch das Einbeizen der gulasch-ähnlichen Stücke mit Rotwein und Gewürzen.

Beinwürste werden in der Suppe gekocht, in einer Erbsuppe etwa oder auch in einer Kostsuppe wie die folgende.

## Kostsuppe

**Zutaten:** 250 g weisse Böhnli, 150 g grobe Gerste,  $3\frac{1}{2}$  l Wasser, ca.  $1\frac{1}{2}$  kg Beinwurst, 1 Esslöffel Mehl mit etwas Milch angerührt, 1 Pfund Kartoffeln.

Böhnli und Gerste werden am Abend zuvor eingeweicht. Die Böhnli setzt man mitsamt dem Einweichwasser auf, giesst das übrige Wasser dazu und schüttet, sobald es kocht, die Gerste darein. Die Wurst wird beigegeben und die Suppe eine Stunde auf kleinem Feuer knapp unter dem Siedepunkt gehalten. Nun lässt man das angerührte Mehl einlaufen und die Suppe eine Stunde weiterziehen. Als letzte kommen die grob gewürfelte Kartoffeln hinzu, auch sie sollen nochmals ungefähr eine halbe Stunde mitsimmern. Je nach dem Salzgehalt der Würste muss die Suppe noch ein wenig nachgesalzen werden. Die Wurst wird in grobe Stücke geschnitten und in der Suppe mitserviert. Mit knusprigem Bauernbrot ein herrliches Winter-Nachtesen!

Bei der Frau, die uns letzten Herbst

Buffet Zürich B

Inhaber Rudolf Candrian

Ihr Treff-



in ihrem Haus im Tessin eine Ferienwohnung vermietete, lernte ich den

### Cotechino

kennen. Er ist eine Tessiner Spezialität und hat ungefähr Grösse und Form einer mittelschweren Salami. Er wird auch ungefähr aus den gleichen Zutaten hergestellt, aber nicht getrocknet, sondern frisch verkauft und heiss gegessen.

Man legt den Cotechino in lauwar-  
mes Wasser ein und belässt ihn für  
zwei Stunden darin, bevor man ihn  
weitere zwei Stunden im bis vor den

Siedepunkt erhitzten Wasser ziehen lässt. Er ist sehr nahrhaft; ein Cotechino reicht für mindestens vier Personen.

Die Signora servierte ein

### Linsengericht

dazu, das so köstliche Dufte verströmte, dass ich mir gleich das Rezept erbat.

**Zutaten:** 250 g Linsen, 1 bis 2 Esslöffel Öl, 150 g Schinken, 1 Zwiebel, 1 bis 2 Rüebli, 1 Stück Sellerie, 1 Glas Weisswein, 3 bis 5 dl kräf-

tige Bouillon, 1 Lorbeerblatt, 1 Gewürznelke.

Die Linsen werden am Morgen erlesen und gewaschen, mit heissem Wasser übergossen und für ein bis zwei Stunden stehen gelassen. In der Bratpfanne erhitzt ich das Öl, brate den Schinken darin hellbraun, füge die feingehackte Zwiebel, das in kleine Würfelchen geschnittene Gemüse und zuletzt die abgetropften Linsen bei, dämpfe alles zusammen kurz und lösche mit Wein und soviel Bouillon ab, dass die Linsen knapp bedeckt sind. Lorbeerblatt und Nelke werden beigegeben, dann lässt man das Gericht auf kleinem Feuer eine gute Stunde köcheln. Eventuell muss man von Zeit zu Zeit etwas Bouillon nachgiessen.

Als ich das Rezept zum ersten Mal selber kochte, hatte ich meine eigene Portion schon vor Tisch zur Hälfte aufgegessen: wieder und wieder hatte ich während der langen Kochzeit mit dem Löffelchen probiert — so gut dünkte es mich! Den Cotechino dazu hatte ich aus Lugano kommen lassen. In Tranchen geschnitten wurde er über die Linsen angerichtet.

Das ist aus der reichassortierten Wurstplatte, die die Schweiz zu offerieren hat, nur eine kleine Kostprobe. Da gäbe es noch die Engadiner Haus- und die Aargauer Sonntagswurst, das Appenzeller Pantli und die Frauenfelder Bürgerwurst-Salzsissen, die Hallauer Schinkenwurst und die Waadtländer Saucisson... und noch viele, viele andere; man könnte Seiten um Seiten damit füllen. Aber vielleicht gehen Sie selber auf Entdeckungen aus?

# Nägelkauen?

**Bite-X hilft  
unschädlich, einfach,  
unsichtbar**

Nägelkauen ist nicht nur eine üble Angewohnheit. Abgebissene Fingernägel sind ein hässlicher Anblick. Bite-X wird — wie ein Nagellack — aber unsichtbar auf die Fingernägel aufgetragen. Es trocknet sofort, macht die Nägel nicht brüchig und fällt absolut nicht auf. Aber sobald der Finger unbewusst und gewohnheitsmässig zum Mund geführt wird, erinnert Bite-X sofort daran, dass Nägelkauen und Fingerlutschen unerwünscht ist. Dank Bite-X wachsen Fingernägel wieder natürlich lang, die Hände erhalten ein gepflegtes Aussehen.

Fr. 3.30 in Apotheken und Drogerien.

**BITE-X** gegen  
Nägelkauen

