Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 52 (1979)

Heft: 6: 100 Jahre Eisenbahn im Glarnerland = Cent ans de chemins de fer glaronais = Cento anni delle ferrovie nel Glarona = A railway centenary in Glarus

Artikel: Glarner Kulinaritäten = Spécialités culinaires glaronaises

Autor: H.L.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-774915

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: 15.07.2025

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

83

Glarner Kulinaritäten

Das Glarner Birnbrot und die Glarner Pastete sind nicht einfach nur deswegen Glarner Spezialitäten, weil sie im Kanton Glarus hergestellt werden, sondern weil auch sie die wirtschaftliche Situation des Kantons illustrieren: das Rohmaterial, sofern man im Kulinarischen einen solchen Ausdruck benutzen darf, kommt von auswärts. Die Birnen wie die Mandeln. Die Nüsse zum Beispiel kommen aus Grenoble, und die Zwetschgen werden heute aus Kalifornien eingeführt.
Aber das, was daraus gemacht wird, ist im Kanton Glarus entstanden. Zum Beispiel jene Masse aus zermahlenen Dörrbirnen, die mit Zimt, eventuell Nelkenpulver und sicher mit Geheimnissen gewürzt wird. Das «Brät», wie es im Fachjargon heisst, wird in eine dünne Teigschicht eingerollt und muss auch nach dem Backen schön feucht bleiben.
Vor zwei, drei Generationen noch besass jede Familie ihr besonderes Rezept für ein solches Birn-Brät. An Weihnachten und Neujahr wurde das zu Hause hergestellte Brät dem Konditor zum Backen gebracht, so dass an diesen Festtagen jede Familie ihr eigenes Birnbrot auf dem Tisch hatte.
Aber nicht nur das Rohmaterial kam von auswärts, sondern auch die Inspiration, womit nicht einem einzigen Konditor in Glarus seine Kunst abgesprochen werden soll. Aber man nimmt an, dass die Glarner Pastete ihren Ursprung in Frankreich hat, dass ein Glarner, der dort Kriegsdienst tat, denen zu Hause zeigen wollte, was für Köstlichkeiten es im Ausland gab. Die Reisläufer kamen schliesslich aus fremden Kriegsdiensten nicht mit leeren Händen zurück. Die einen brachten Geld und Sinn für repräsentative Architektur mit, wie der Freulerpalast eindrücklich beweist, und einer brachte eben ein Rezept mit.
Jedenfalls hat die Glarner Pastete, das Gebäck aus Blätterteig, überraschende Eigenschaften: sie ist zugleich süss und sauer; die Mandeln machen den süssen Teil aus und die Zwetschgen den sauren. Üblicherweise teilt sich die Rosette

◀ *Einfahrt ins Glarnerland, im Hintergrund der Glärnisch*

L'entrée en pays glaronais. Au fond le Glärnisch

Arrivo in terra glaronese, con il Glärnisch che fa da sfondo

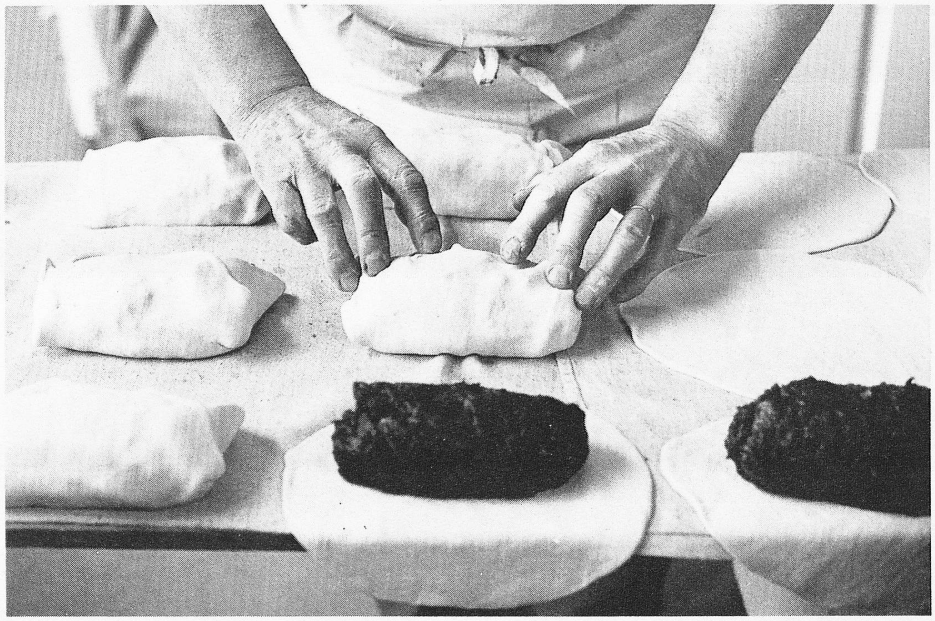
Entering the Canton of Glarus, with the Glärnisch in the background

83 «Zigermannli» in Glarner Händlertracht, fahrender Händler von Glarner Spezialitäten ausserhalb des Kantons. Neben Ziger hält er auch Schiefertafeln feil (nach einer Zeichnung von F. N. König, 1804)

83 Marchands itinérants de fromage dans leurs costumes typiques de Glaris. Ils colportaient hors du canton non seulement du fromage, mais aussi des ardoises (d'après un dessin de F. N. König, 1804)

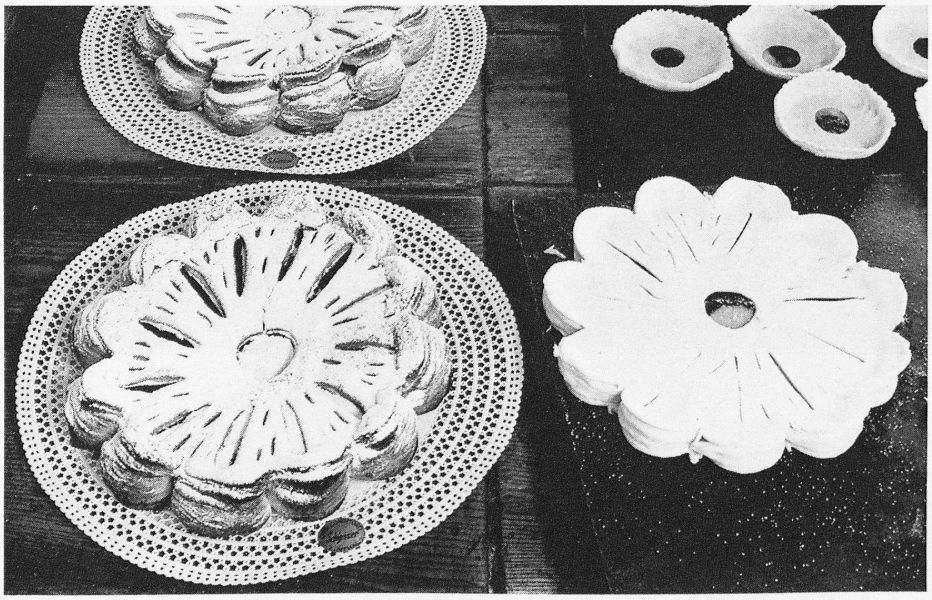
83 Lo «Zigermannli», un venditore ambulante nel tipico costume glaronese il quale offriva le specialità locali negli altri cantoni. Oltre a offrire il formaggio alle erbe, egli vendeva anche le tavole di ardesia (da un disegno di F. N. König, 1804)

83 A couple in the tradesman's garb of Glarus. They travelled outside the canton selling its specialities, such as sapsago cheese and slates. (After a drawing by F. N. König, 1804)



▲ 84 ▼ 85

▼ 86



der Pastete schön hälftig in einen süssen und einen sauren Teil, aber die beiden können auch als zwei Schichten übereinander liegen. Vor allem, wenn es sich um die kleineren Ausgaben der Glarner Pastete handelt, die mehr in die Hand passt. Aber auch dann sollte die Nasenspitze beim ersten Biss voll Puderzucker sein, und auch dann gilt, dass diese Pastete das Wesen des Glarners charakterisiere: auf ein saures Aussen folgt ein süsses Innen – und nicht umgekehrt.

Nicht immer aber geht der Ursprung so weit zurück, wie der Name vermuten liesse. «Türggemus» zum Beispiel kommt nicht aus der Türkei, obwohl es Türken-Mus heisst. Dieser Maisbrei, zu dem man gewöhnlich Apfelmus isst, hat seinen Namen vom «gran turco» (türkisches Korn); so nämlich wurde der Mais genannt, weil er auf seinem Weg von Südamerika über die Türkei nach Europa kam.

Und doch gehen Glarner Spezialitäten bis weit hinten in die Türkei zurück: der Klee nämlich, den man in den Schabziger tut, er soll seine Heimat in Kleinasien haben. Und er gehört zu den Gewürzen, bei denen man sagen kann: schon die alten Griechen... Es waren aber nicht die alten Griechen, sondern die alten Kreuzritter, welche diesen Klee nach Europa brachten. Wobei nicht auszumachen ist, wie er am Ende in den Glarner Ziger kam. Heute jedenfalls gedeiht er vor den Türen des Kantons, in der March des Kantons Schwyz. Dort pflanzen ihn Familien, die dafür das Monopol haben. Denn auf den Alpen selber wird nur der Weisskäse hergestellt, der die Grundlage für den Ziger abgibt. Erst im Tal wird der würzige und scharfe Zigerklee beigemischt. Schabziger heisst er, weil er ursprünglich ausschliesslich im trockenen «Stöckli» gehandelt wurde, von dem man seine Portion schabte. Mit etwas Butter vermischt und aufs Brot gestrichen, ergibt sich das, was die Glarner «Zigerbrüüt» nennen.

H. L.

Herstellung von Glarner Birnbrot: das Birn-Brät wird in eine Teigschicht eingepackt (84) und das ganze in einem Model gepresst (85).
Glarner Pastete mit ihrer süssen Mandelhälfte und der sauren Zwetschgenhälfte (86)

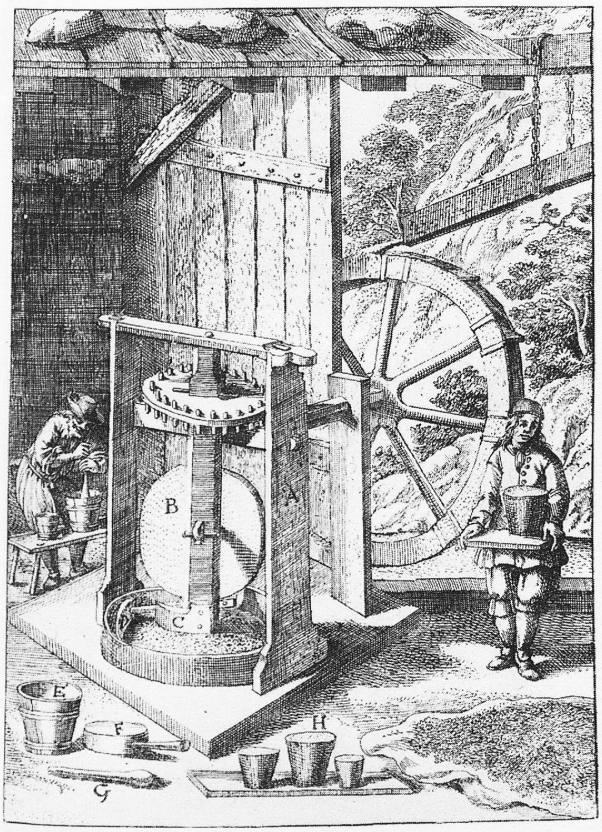
Fabrication du pain de poire glaronais: celui-ci est enveloppé dans une couche de pâte (84), puis pressé dans un moule (85).
Pâté glaronais avec sa partie douce aux amandes et son autre moitié acide aux quetsches (86)

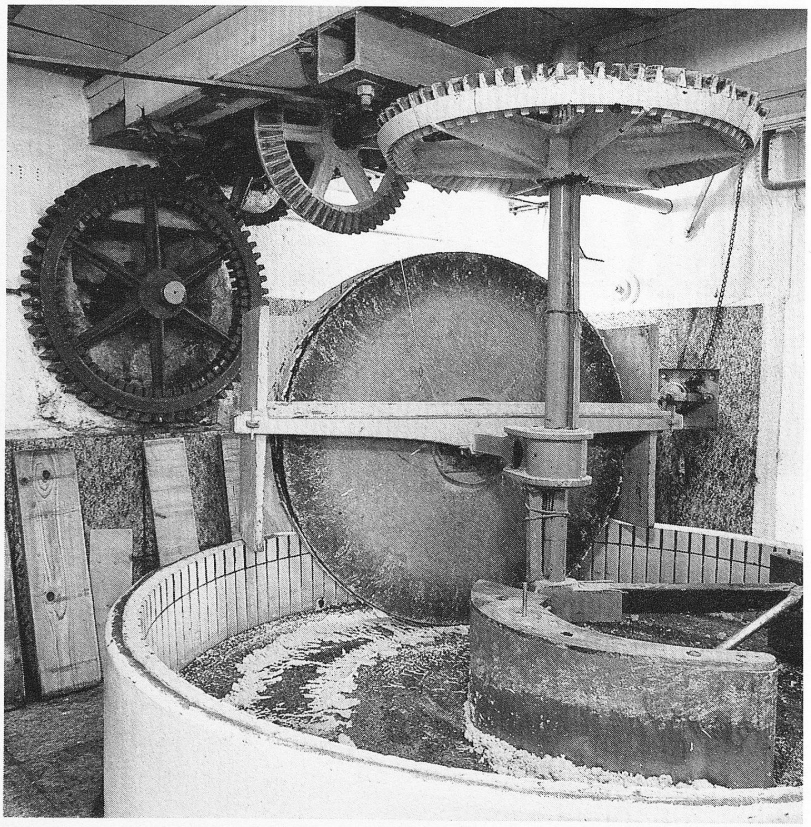
Fabbricazione del pan di pere glaronese: il ripieno di pere è avvolto in uno strato di pasta (84) per poi essere compresso in uno stampo (85).
Millefoglie glaronesi con il loro ripieno fatto per metà di dolci mandorle e per l'altra metà di agre prugne (86)

Making "pear-bread", a speciality from Glarus. The pear filling is rolled in pastry (84) and the whole pressed into shape in a special mould (85).
Glarus pasties, which have a sweet half made with almonds and a sour half made with damsons (86)

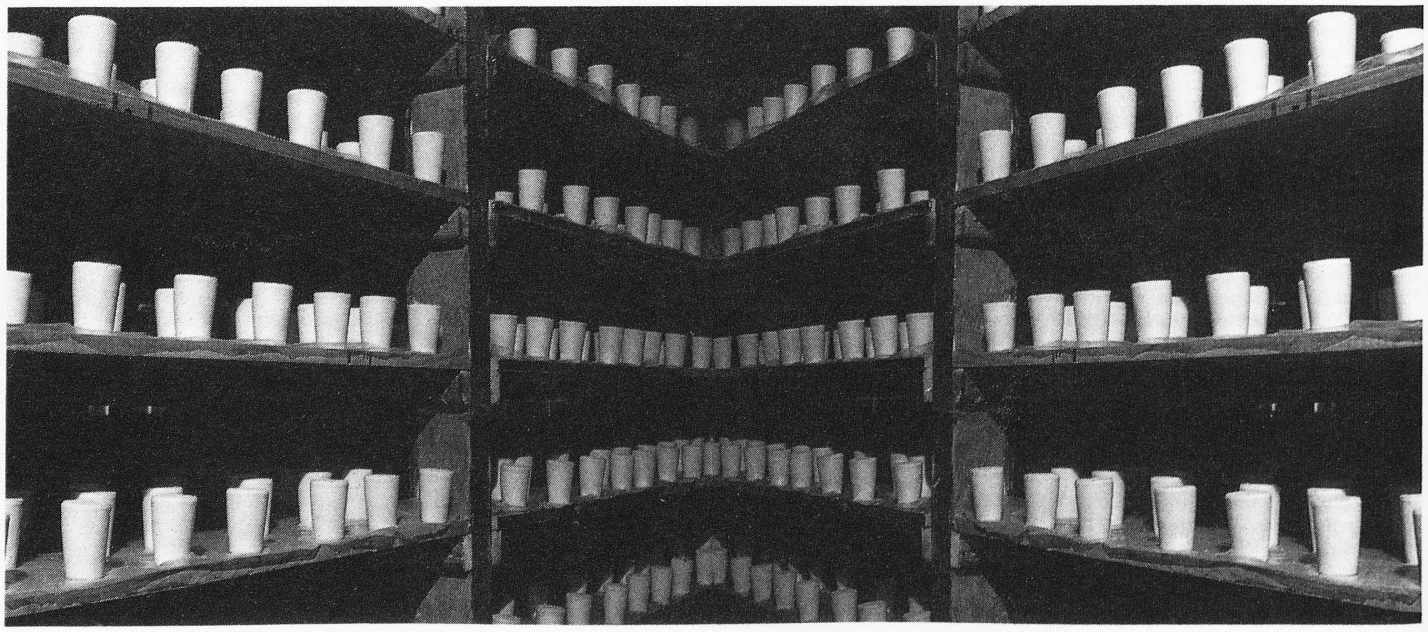
Spécialités culinaires glaronaises

Le «pain de poire» et le pâté glaronais ne sont pas des spécialités de Glaris seulement parce qu'elles sont confectionnées dans le canton, mais parce qu'elles sont en même temps un emblème de sa situation économique: la matière première – pour autant que l'on puisse s'exprimer ainsi en matière culinaire – provient de l'extérieur, autant les poires que les amandes. Ainsi les noix sont importées de Grenoble et les quetsches, actuellement, de Californie.
Mais ce que l'on en fait reste typiquement glaronais. Ainsi cette masse de poires séchées et moulues que l'on assaisonne de cannelle et peut-être aussi de poudre de girofle et d'autres mystérieux ingrédients. Le pâté, nommé «Brät» dans le dialecte local, est enroulé dans une fine couche de pâte et doit rester bien humecté même après la cuisson.
Il y a quelques générations, chaque famille avait sa propre recette de pain de poire. Ce que l'on confectionnait à la maison pour Noël et le Nouvel-An était apporté au pâtissier, de sorte que pour les fêtes chaque famille avait sur sa table son propre pain de poire.





Die Zigerfabrikation hat sich seit dreihundert Jahren kaum geändert
La fabrication du fromage «ziger» n'a guère changé depuis trois cents ans
La fabbricazione dello «Ziger», il tipico formaggio alle erbe, è sempre la medesima da secoli
The making of sapsago cheese has hardly changed in three hundred years

Mais ce n'était pas seulement la matière première mais aussi l'inspiration qui venait d'ailleurs, sans que pour autant on pût mettre en question le talent d'un seul pâtissier glaronais. On suppose en effet que le pâté glaronais tire son origine de France, d'où sans doute quelque Glaronais d'un régiment des services étrangers avait tenu à rapporter au pays cette délectable friandise. Ainsi les mercenaires ne rentraient pas du service étranger les mains vides. Les uns rapportaient de l'argent, voire un penchant pour l'architecture d'apparat,comme en témoigne éloquemment le Palais Freuler à Näfels, et un autre, précisément, ramenait une recette culinaire.
Le pâté glaronais, une pâtisserie à pâte feuilletée, a d'étonnantes qualités: il est à la fois doux et acide, doux par les amandes et acide par les quetsches. En général, le pâté se divise en deux moitiés, l'une douce, l'autre acide, mais on peut aussi superposer les deux couches, surtout pour les pâtés de petit format qui tiennent dans le creux de la main. Mais même alors, la pointe du nez doit se saupoudrer de sucre à la première bouchée. Le pâté est censé représenter le caractère du Glaronais: extérieurement acide mais intérieurement doux – et jamais l'inverse!
Mais l'origine n'est pas toujours aussi lointaine que le nom le laisse présumer. Ainsi la «purée turque» (Türggemus) ne vient pas de Turquie, malgré son nom. Cette purée de maïs, que l'on accompagne habituellement de purée de pommes, tire son nom de «gran Turco» (grain turc), car on sait que le maïs est venu d'Amérique du Sud en Europe, mais en passant par la Turquie. Cependant, les spécialités glaronaises nous relient à l'extrême fond de la Turquie. Le trèfle, en effet, dont on parfume le fromage «schabziger», serait originaire d'Asie-Mineure. Il est au nombre de ces épices dont on a coutume de dire: «déjà les anciens Grecs...»
Mais ce ne furent pas les anciens Grecs, ce furent les croisés qui rapportèrent ce trèfle en Europe. Ce qui n'explique pas comment finalement il s'est introduit dans le fromage de Glaris. De nos jours, en tout cas, il fleurit aux portes mêmes du canton, dans le district du canton de Schwyz nommé «March». C'est là qu'il est cultivé par quelques familles, qui en ont le monopole. Car, dans les alpages, on ne fabrique que le fromage blanc, qui forme la base du fromage dit «ziger». C'est seulement dans la vallée que l'on y ajoute le trèfle épicé et fort. Il est alors nommé «schabziger», de «schaben» qui veut dire «racler» parce que, à l'origine, il n'était servi à sec que dans les petits cylindres dont on devait racler sa portion. Mêlé à un peu de beurre dont on enduit le pain, il donne alors ces tartines de fromage, que l'on désigne en dialecte glaronais du nom de «zigerbrüüt».

▲ 89 ▼ 90