

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 67 (1994)

Heft: 8

Rubrik: Blick in den Kochtopf

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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

Jetzt geht's um die Wurst heiss geliebt... oder kalt gegessen



Archivbild: «Der Fourier»

In drei Gruppen lässt sich die grosse Auswahl unserer Schweizer Würste ordnen:

– **Rohwürste:** Diese setzen sich aus Muskelfleisch, Speck und verschiedenen Gewürzen zusammen und werden nach der Herstellung geräuchert oder luftgetrocknet und dann als Dauerwürste roh gegessen (Landjäger, Salsiz, Salami, Alpenkübler usw.) Es gibt auch streichfähige Rohwürste (Mettwurst, Zwiebelwurst usw.). Eine Ausnahme bilden Saucissons, Luganithe und Cotechini, die gegart werden müssen.

– **Brühwürste:** Die Frischwurstarten wie Cervelas, Schützenwürste, Schüblinge, Wienerli, Schweinswürstli, Bratwürste usw. werden aus Muskelfleisch, Speck, Schuppen-Eis und Gewürzen hergestellt, teilweise auch geräuchert und gekocht und sind für den raschen Genuss bestimmt.

– **Kochwürste:** Zu dieser Familie zählen alle Sorten aus gekochtem

Fleisch, Speck, Innereien und Gewürzen (z.B. Blut- und Leberwürste, Schwartenmagen).

Jeder Kanton hat seine eigene Wurst

Aargau: Aargauer Sonntagswurst – Brühwurst mit Schinkenwürfeln, zum Kalt- oder Warmessen.

Appenzell: Alpenklübler, Pantli, Siedwurst – die ersten zwei sind Rohwürste, die dritte, auch grüne Wurst genannt, wird heisst gegessen.

Basel: Klöpfer, Aussteller – beides sind Brühwürste.

Bern: Berner Zungenwurst, Ementalerli – beides Brühwürste zum Heissmachen, schmecken aber auch kalt vorzüglich.

Freiburg: Saucisson fumé à la borne, Bâton St.Nicolas – beides Brühwürste zum Rohessen.

Genf: Longeole – eine Brühwurst aus reinem Schweinefleisch ohne Wasserzusatz, die lang unter dem Siedepunkt gegart werden muss.

Glarus: Glarner Schüblig, Kalberwurst – Brühwürste, die warm und kalt schmecken.

Graubünden: Salsiz, Lebersalsiz, Engadiner Hauswurst, Puschlaver Mortadella, Bündner Beinwurst – die ersten drei werden roh gegessen, die zwei letzten sind Brühwürste, die Beinwurst gehört in jede echte Bündner Gerstensuppe.

Jura: Saucisson jurassien, Saucisse jurassienne, Saucisse sèche d'Ajoie, Saucisse d'Ajoie – die letzte ist eine Brühwurst, die andern sind Dauerwürste (Rohwürste) zum Kaltessen.

Neuenburg: Saucisson, Saucisse au foie – beide zählen zwar zu den Rohwürsten, müssen aber unter dem Siedepunkt eine gute halbe Stunde gegart werden, die zweite gibt es nur während der kühlen Jahreszeit.

St. Gallen: Doppelschüblig, Stumpfen, Kinderfestbratwurst, Knackerli – alles Brühwürste zum Sofortgeniessen und Heissmachen bzw. Braten.

Schaffhausen: Hallauer Schinkenwurst – eine Brühwurst mit grossen Schinkenteilen zum Kalt- oder Warmessen.

Tessin: Zampone, Luganighetta (oder Salsiccia), Cotechino, Luganighe, Mortadelle di fegato, Salame nostrano – die ersten beiden sind Brühwürste zum Heissmachen oder Braten, alle andern sind Rohwürste.

Thurgau: Frauenfelder Salzissen – eine dem Schüblig ähnliche Brühwurst zum Heiss- und Kaltessen.

Uri: Uner Hauswurst, Uner Siedwurst – die erste ist eine Rohwurst, die zweite eine Brühwurst.

Waadt: Saucisson, Boutefas, Saucisse aux choux, Waadtländer Bratwurst am Meter – wie die Neuenburger ist auch die Waadt-

länder Saucisson eine Rohwurst, die gegart werden muss, die andern sind Brühwürste zum Heissmachen bzw. Braten.

Wallis: Walliser Hauswurst – eine Rohwurst, die wie ein Salsiz aufgeschnitten wird.

Zürich: Züri-Schübli, Bassersdorfer Schübli, Zürcher Balleron, Zürcher Kalbfleischwurst – Brühwürste zum Heiss- und Kaltessen.

Zwei Rezepte, die man mit diesen Wurstarten machen kann

Eingepackte Schübli
(Brühwürste) für 4 Personen

500 g Kartoffeln
50 g Mehl
1 dl Milch
3 Eier
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss

50 g geriebener Gruyère
4 St. Galler Schübli
Paniermehl
2 Esslöffel Biofin 10%

Die Kartoffeln weichkochen und durchs Passevite treiben. Mit dem Mehl überstäuben, mit der Milch und zwei verquirlten Eiern vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Nun den Käse daruntermischen, damit eine gleichmässige formbare Masse entsteht. In vier Portionen aufteilen mit dieser Masse den Schübli umhüllen. Im dritten verquirlten Ei und dann im Paniermehl wenden und im heissen Biofin auf allen Seiten knusprig braten.

Gefüllte Schützenwurst
(Brühwürste) für 2 Personen

2 Schützenwürste
1 Avocado
20 g Champignons
Saft einer halben Zitrone
1 Tomate
3 Esslöffel Öl
1 Esslöffel Weissweinessig

Pfeffer aus der Mühle
50 g Roquefort
1 Bund Schnittlauch

Den Würsten der Länge nach einen Deckel wegschneiden und sie etwas aushöhlen. Die Avocado teilen, einen Viertel zurückbehalten, den Rest in Würfel schneiden, die gescheibelten Champignons dazugeben und beides mit dem Zitronensaft überträufeln. Die Tomate kurz in siedendes Wasser tauchen, schälen, entkernen und würfeln. Das Öl und den Essig verrühren, mit Pfeffer abschmecken und den Roquefort in kleinen Stückchen mittels Schwingbesen dazurühren. Den feingeschnittenen Schnittlauch darunterziehen. Die Avocadowürfel, die Champignons, die Tomaten und den gewürfelten Wurstrest unter die Sauce mischen und damit die Schützenwürste füllen. Den Avocadoviertel der Länge nach in Scheiben schneiden und damit die Füllung garnieren. Den Deckel schräg aufsetzen.

Für sie gelesen

Erste Rechtsgrundlagen für «Armee '95» in Kraft

nzz. Der Bundesrat hat auf den 1. August die ersten rechtlichen Grundlagen für die Realisierung des Konzepts «Armee '95» in Kraft gesetzt. Die grösste Armee reform in der Schweizer Geschichte könne fristgerecht auf den kommenden 1. Januar verwirklicht werden, teilte das EMD mit.

Nachdem die Referendumsfrist für die vom Parlament mit grosser Mehrheit beschlossenen Rechtsgrundlagen unbenutzt verstrichen ist, wird nun ein erstes Normenpaket in Kraft gesetzt. Der Bundesrat

hat weiter auch eine Reihe von Ausführungserlassen in Verordnungsform genehmigt, darunter eine Neuregelung der Inspektionspflicht, wonach 1995 und 1996 keine ausserdienstlichen Inspektionen stattfinden, und das neue Dienstreglement (DR '95). Das DR '95 ist nach Angaben des Eidgenössischen Militärdepartements (EMD) auf einen modernen, mündigen, eigenverantwortlichen und gemeinschaftsfähigen Soldaten ausgerichtet. Weitere rund 50 Verordnungen sind noch zu revidieren, 10 weitere müssen neu erarbeitet werden. Das EMD rechnet damit, dass der Kernbereich der «Armee '95» ab dem 2. Januar 1995 umgesetzt werden kann. Die

vollständige Realisierung ist für Anfang 1996 vorgesehen.

AWM mit neuer Führung

nzz. Die Arbeitsgemeinschaft für eine wirksame und friedenssichernde Milizarmee (AWM) hat Majof i Gst Rolf Furter zum neuen Präsidenten gewählt. Zudem forderte sie in einem Communiqué die schnelle Beschaffung eines Drohnen-Aufklärungssystems. Ohne Drohnen sei die Artillerie kurzfristig.