

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 34 (1944)  
**Heft:** 34  
  
**Rubrik:** Zeitgemässe Küche

### **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:** 31.01.2026

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

# Zeltgemüse Küche

## Gemüsepudding

**Zutaten:** 1 Suppenteller voll gekochtes und gut abgetropftes Gemüse, 3 eingeweichte, aber fest ausgedrückte Weggli, wenn möglich 40 g Butter, 2 bis 3 Eier, Salz und nach Belieben Gewürz, wie sie zu den einzelnen Gemüsen passen. Die Butter

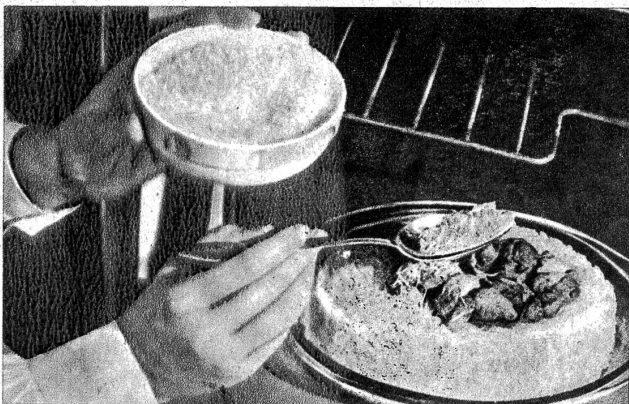


Gemüseauflauf in Ringform und Gemüsepudding

wird schaumig gerührt, hierauf fügt man die Weggli, das Eigelb und das Gemüse bei. Zuletzt wird der Schnee der Eier beigelegt und der Pudding in geschlossener Form im Wasserbad eine Stunde gekocht, oder im Ofen gebacken. Bäckst man den Pudding im Ofen, so gibt man Brotbrösmeli und etwas Reibkäse oben drauf.

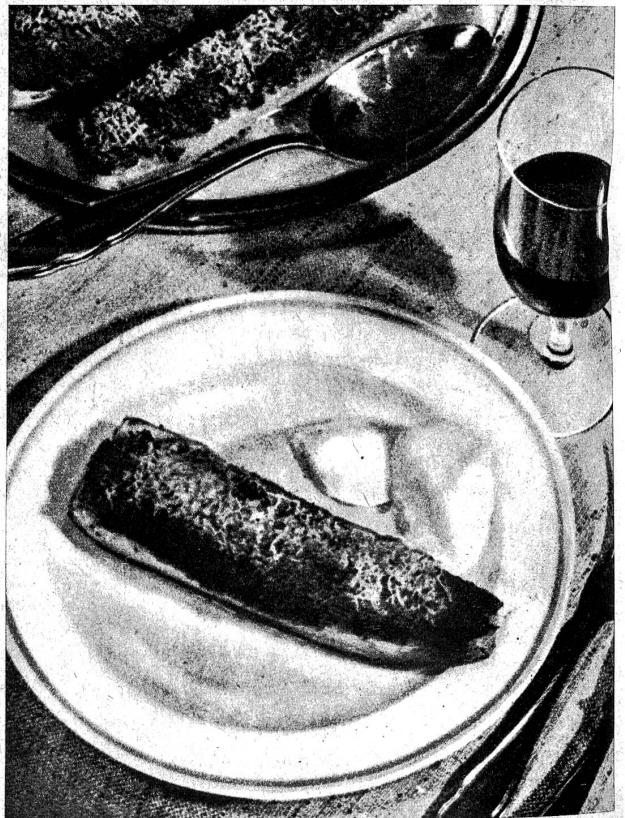
## Kaninchen auf italienische Art

Von einem jungen Kaninchen löst man die Filets und das Rückenfleisch sorgfältig ab, schneidet es in kleine Stücke, salzt sie und bratet sie in Butter rasch auf beiden Seiten goldbraun. Hierauf ordnet man sie rasch in einen Reis- oder Gerstenring, der auf eine feuerfeste Form gestürzt wurde. Man beträufelt das Ganze mit wenig Butter, überstreut es reichlich mit geriebenem Käse und lässt es bei Oberhitze einige Minuten im Ofen backen. Dazu wird eine Champignons- oder Tomatensauce serviert.



## Hirseauflauf mit Tomaten

Die in Fleischbrühe wie Reis weichgekochte Goldhirse wird mit geriebenem Käse gewürzt und mit in Scheiben geschnittenen und gesalzenen Tomaten lagenweise in eine gefettete, feuerfeste Form geschichtet. Man überstreut mit Reibkäse oder giesst eine Tomatensauce darüber und überbäckt zirka 25 Minuten im Ofen. Anstatt Tomaten kann man auch gedünstete Pilze oder beliebiges anderes Gemüse einschichten.



## Gurken mit Leberfülle

**Zutaten:** 2 grössere Gurken, 250 g Leber, 1 Weggli, Salz, Ingwer, 1 Ei, Reibkäse, etwas saure Sahne, 40 g Fett oder Speck. Die Gurken werden geschält, der Länge nach durchgeschnitten und von den Kernen befreit. Die geschabte Leber wird mit dem eingeweichten und gut ausgedrückten Weggli vermischt, Salz, Ingwer und Reibkäse beigelegt, mit dem Ei vermischt und, wenn nötig, noch einige trockene Brotbrösmeli beigegeben. Man füllt damit die Gurken und bestreut sie mit Käse. Sie werden leicht im Fett angebraten und mit saurer Sahne und etwas Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht und zuerst zugedeckt und dann offen etwa 18 bis 20 Minuten gedünstet.