

**Zeitschrift:** Die Berner Woche

**Band:** 36 (1946)

**Heft:** 41

**Rubrik:** [Für die 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:** 07.02.2026

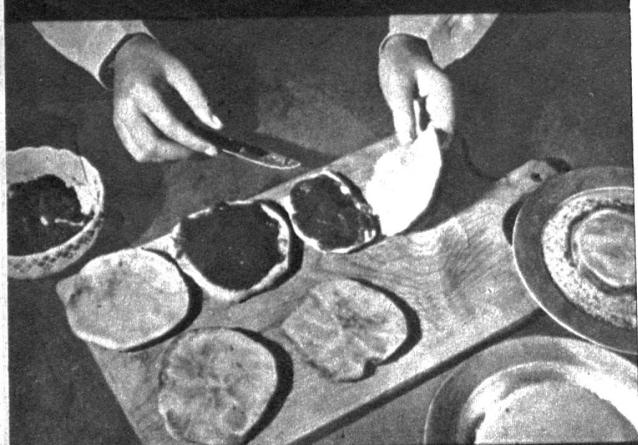
**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Mehr Abwechslung mit

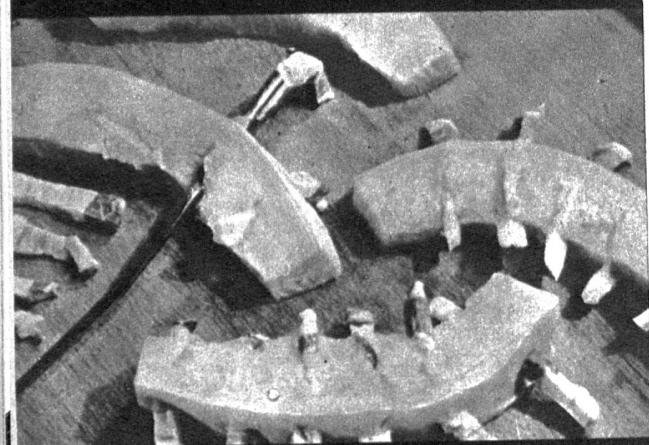
# Gemüseplatten



Gurken werden von den Kernen befreit und gefüllt



Selleriescheiben werden mit Tomatenmark gefüllt



Dicke Kürbisschnitten werden gespickt, paniert u. gebraten

Unten: Gebackener Kartoffelring



**Gefüllte Gurken:** Man nimmt möglichst gleichmässige, mittlgrosse Gurken, schält sie, schneidet sie entzwei und entfernt die Kernen. Zur Füllung nimmt man gehacktes Fleisch, das mit Zwiebeln, Peterli, Salz und Muskatnuss gewürzt wurde oder aber gekochten Reis oder Gerste, denen man einige Pilze beifügt. Die gefüllten Hälften stellt man in eine gut ausgebutterte Pfanne, bratet leicht an, fügt dann etwas Fleischbrühe oder Wasser bei und lässt zudeckelt 30—40 Minuten weich kochen.

### Gefüllte Selleriescheiben:

Den geschälten Sellerie kocht man halbwiech, lässt ihn auskühlen und schneidet ihn in dicke Scheiben. Hierauf nimmt man Tomatenpuree, würzt dieses mit Salz und geriebenem Ingwer, fügt wenn es allzu scharf ist etwas Haushalstrahm bei und bestreicht die Selleriescheiben damit. Dann legt man je zwei Scheiben zusammen, wendet sie in zerschlagenem Ei, das man mit wenig Milch und Mehl verbunden hat und hierauf in Paniermehl. Die Schnitten werden dann in heißem Fett überbacken.

### Gespickte Kürbisschnitten:

Geschälten und fingerdick geschnittenen Kürbis beträufelt man mit Zitronensaft, würzt sie mit geriebenem Ingwer und lässt sie ca. eine Stunde stehen. Dann spickt man sie mit durchzogenem Speck, paniert sie, wie oben angegeben und bratet sie in reichlich Fett.

### Gebackener Kartoffelring:

Ein Teller voll geschwelle Kartoffeln wird geschält und heiss durchgepresst oder kalt gerieben. Dann fügt man 2 bis 3 Esslöffel Mehl, Salz, Muskat und 2 Eier bei. Die Masse gibt man in eine gut gefettete Ringform und backt sie ca. 45 Minuten im Ofen. Auf eine Platte gestürzt wird der Kartoffelring mit frischem Gemüse garniert. Man kann ihn auch mit gedünsteten Pilzen füllen und nur ringsherum Gemüse garnieren.

## NEUE BÜCHER

Prof. Dr. Alfred Zäch: *Conrad Ferdinand Meyer*. «Schweizerische Heimatbücher» Band 7, 20 Seiten Text, 32 ganzseitige Tiefdruckbilder, mit farbigem Schutzumschlag, kart. Fr. 2.40.

C. F. Meyer war noch nie ein volkstümlicher Dichter — wie etwa Gottfried Keller — und wird es auch nie werden. Aber er hat immer eine treue Gemeinde von Stillen gehabt, die sich an der Schönheit seines Werkes und der Grösse seiner Gestalten begeisterten, und diese Gemeinde ist noch stets im Wachsen. Gerade heute wo die Schönheit und Sittlichkeit so tief im Werte gesunken sind, hat Persönlichkeit und Werk des grossen Zürchers allen aufgeschlossenen Menschen viel zu sagen.

So ist es sehr zu begrüssen, wenn in einem Bändchen der «Schweizer Heimatbücher» des Paul Haupt Verlages in Bern Prof. Dr. A. Zäch einem grösseren Kreis die Welt C. F. Meyers nahe bringt. Der Verfasser versteht es, auf dem knappen Raum von 20 Seiten die Grundzüge von Persönlichkeit und Werk des Dichters klar zu schildern und seine Welt lebendig zu machen. Nach einem Gang durch sein Leben zeigt er uns den «Menschen in seinem Widerspruch», die Problemschwere seiner Weltanschauung und seines Glaubens; des Dichters Ringen um Form und Werk.

So ist dieser Band im Einklang von Text und Bild wieder ein echtes «Heimatbuch», das wir in die Hand recht vieler Schweizer wünschen.

\*

J. B. Priestley: «Drei Männer» (Roman) Pan Verlag Zürich. Preis: Leinen Fr. 10.50, kart. Fr. 8.50. — In diesem neuesten Werk erzählt uns der bekannte Autor von drei Männern, drei Kameraden, die aus dem Kriege heimkehren, der sie mit seinem Schrecken und seinen harten Erfahrungen eng zusammengeschmiedet und ihre natürlichen sowie gesellschaftlichen Gegensätze überbrückt hat. — Nur trinken sie in der kleinen verschlafenen Café-Bar des Provinzstädtchens das letzte gemeinsame Glas Bier, ehe jeder in seinen eigenen Lebenskreis zurückkehrt: der junge Aristokrat auf seinen Familiensitz, der Landwirtsohn auf den väterlichen Hof, der Steinbrucharbeiter in sein Häuschen an der Dorfstrasse. Jeder ist voll Erwartung und Optimismus; denn während sie draussen gekämpft haben, soll ja daheim alles anders, alles besser geworden sein... Wie die Drei heimkehren, ihre Hoffnungen und Wünsche, wie sie die Ihren vorfinden, und was der Zusammenstoß zwischen ihnen wilden, noterfüllten Soldaten-Welt, die sich gereift und weitsichtig gemacht, und dessen starren, egoistischen Heimat-Welt ergibt, das schildert Priestley mit der ihm eigenen Treffsicherheit, die sich an den Kernpunkt der aktuellsten Fragen wagt. — Dieses Buch dessen Fragen heutig sind und dessen Antworten dauernde Gültigkeit besitzen, schenkt uns allen, die wir nicht wollen, dass dieser Krieg mit seinem Grauen vergessens war, die Einsicht: «Wir müssen vergebens machen, zu einer Heimat, in der alle Menschen in Frieden leben und arbeiten können!»