

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 29 (1939)
Heft: 52

Werbung

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>



Auch im neuen Jahr wird die Schweizer-Annoncen A.-G. jeden Insertionsauftrag prompt und zuverlässig erledigen. Wenn Sie inserieren, stehen Ihnen unsere Fachleute gerne zu Diensten. Sie beraten Sie bei Aufbau der Inserate, gehen Ihnen mit Entwürfen, Ideen und Texten gerne an die Hand und helfen Ihnen bei der Wahl der zweckmässigsten Insertionsorgane. Die Schweizer-Annoncen A.-G. hat 33 Jahre Erfahrung und Praxis hinter sich. Wer zielbewusst inserieren will, bediene sich unserer Organisation.

SCHWEIZER-ANNONCEN A.-G.

Allgemeine Schweizerische Annoncen-Expedition

Schauplatzgasse 28, Bern, mit Filialen in der ganzen Schweiz.

Telephon 2.33.52

Nouvel-An

Lunch à Fr. 5.—

Crème à la Reine

Truites de Rivière au bleu

Beurre noisette

Pommes au sel

Filets de boeufs piqués

à la jardinière

Pommes croquettes

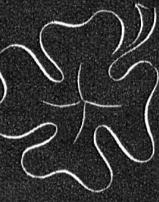
Salade

Mince-Pic

Alfred Daetwyler, Traiteur, Bern

Prost Neujahr

12



Bürgerhaus Bern

Tel. 24631

Neuengasse 20, 2 Min. vom Bahnhof

empfiehlt seine auserlesenen

Neujahrsmenus

à Fr. 5.50, 4.50, 3.50, 2.80

Grosse Sylvesterfeier

Orchester Elite

Bärzelstag Tanz

Hotel Bären Bern Rest. Bärenstube

Unser Neujahrs-Menü 12.—14 Uhr. Couvert à Fr. 5.—

Crème aux Morilles

Truites au bleu

Sc. beurre, pommes nature

et truffée, garnie Suisse rôtie

Poularde Coeur de Laitue

Asperges du Valais

Sauce Mousseline

Vacherin glacé aux Abricots

Fruits

Mit höflicher Empfehlung und

herzlichem Neujahrswunsch

Fam. Marbach.

à Fr. 7.—

Le Homard Norvégienne

See. Mousse d'Or

Le Consommé les Trois Filets

Le Caneton de Nantes aux

Cerises

Les Pommes Noisettes

La Salade Endive belge

Les petits pois fine fleures

à la française

Le Biscuit glacé Marie Brizard

La Corbeille de Friandises

à Fr. 3.50

Neujahrsdiner à 5.50, 4.50, 3.50

Oxtail clair au Sherry

Truites de ruisseau bleu

Beurre frais noisette

Pommes vapeur

Escalopes de Chevreuil

à la crème

ou Asperges en branches

Satce Hollandais

Poularde de Bresse rôtie

au lardons

Petits pois à la française

Salade mache aux œufs

Parfaits Mandarines

Sablés

Neujahrs-Menu Fr. 6.50

Potage Tortue claire

Truite pochée garnie

Sauce Hollandaise

Châpon de Bresse

Petits pois fines fleurs

Pommes Chips

Salade

Asperges Milanaises

Viande séchée du Simplon

Pêches Melba

Friandises

Hotel Restaurant zum

WILDEN MANN

Aarbergerg. 41, Tel. 23141

Wiener-Café

Gemütliche Räume, Billard, Stimmungs-Kapelle im Bierkeller, Zeitungen u. Zeitschriften in grösster Auswahl. Reichhaltige Tageskarte, alle Getränke in bester Qualität und gemässigen Preisen.

MENU à Fr. 6.—

Mousse de foie gras à la Parisienne

Fausse Tortue Claire

Truites au bleu Se Mousseline

Pommes vapeur

Poularde de Bresse rôtie

Pointes d'Asperges Royal

Pommes Mignonnettes

Salade Bruxellaise

Cigne du Nord Lohengrin

Friandises

Rest. Brauner Mutz, Bern



Die Berner Woche

ist die älteste, heute noch bestehende bernische Familien-Zeitschrift. Seit 29 Jahren hat sie, ohne irgendwelche staatliche oder private Subventionen in Anspruch zu nehmen, ihren Zielen und Aufgaben gerecht zu werden versucht. Und manigfachen Gefahren zu Trost ist es ihr immer wieder gelungen, Wirren einer ereignisreichen, energiegeladenen Zeit zu überstehen: Fürwahr ein vollgültiger Beweis ihrer Daseinsberechtigung!

Die Berner Woche

ist politisch und konfessionell vollständig neutral. Das will nun nicht heißen, daß sie eine Stellungnahme zu aktuellen bernischen oder eidgenössischen Tagesfragen ablehnt. Wenn aber die Zeitschrift Ansichten über die schwedenden Probleme vaterländischer Politik und Kultur darlegt, so tut sie es, um ihrer Leserschaft durch eine sachliche, von keinerlei Interessen getrübte Orientierung die Möglichkeit der Bildung eines eigenen Urteils zu bieten.

Die Berner Woche

steuert zudem einen wertvollen Beitrag zur tatkräftigen Arbeitsbeschaffung bei. Gibt sie doch alljährlich ansehnliche Summen aus und schafft dadurch Druckern, Schriftstellern, Photographen, Graphikern usw. Arbeit und Verdienst. Auch unter diesem Gesichtspunkt ist es eine Tat praktischer Solidarität, die Zeitschrift dem Berner Volke zu erhalten.

Die Berner Woche

stellt sich vorbehaltlos in den Dienst des Berner Volkes. Verlebung und Verbreitung bernischer Eigenart, in Schrifttum und Kunst, ist ihr Programm. Am 20. Januar 1911, dem Erstzähnstag der ersten Nummer der Zeitschrift, sahnen die Gründer deren Aufgabe in den folgenden Worten zusammen: „Aus der Flut der täglichen Ereignisse möchte die ‚Berner Woche‘ das herausgreifen, was uns Schweizer, was uns Berner interessiert. Das verweist in erster Linie auf das Urvölkige und Ange-stammte hin.“ Dieses Programm gilt heute wie ehedem.

Wir gelangen deshalb auch an Sie: Unterstützen Sie unsere Bestrebungen, indem Sie die „Berner Woche“ abonnieren, sei es für Sie oder Ihre Familie, sei es für Verwandte, Bekannte oder Freunde. Empfehlen Sie die Zeitschrift weiter, wenn Sie Ihnen zusagt! Teilen Sie uns mit, welche Änderungen, Wünsche und Anregungen Sie für die zukünftige Ausgestaltung vorschlagen; denn nur so ist es möglich, die „Berner Woche“ als das zu wahren, was sie sein soll: eine bodenständig-bernische Volkszeitschrift!

Dieser Nummer liegt ein Einzahlungsschein für Ihr Abonnement pro 1940 bei. Wir bitten Sie, wenn möglich den ganzen Abonnementsbetrag einzuzahlen; dadurch werden uns und Ihnen überflüssige Spesen erspart. Außerdem erhalten Sie in diesem Falle einen praktischen Wandkalender. Abonnenten, die den Abonnementsbetrag bereits einbezahlt haben, wollen den beiliegenden Einzahlungsschein vernichten.

Für Ihre Aussteuer nur Qualitäts-

Leinen
Halbleinen, Baumwolltuch etc.

Für Ihre Wäsche ein gediegenes **Monogramm**

Leinen & Stickereien A.-G.
Bern, Kramgasse 18
2. Stock Tel. 2 46 60.

Nur die

Bernina
Nähmaschine

wird Sie mit ihren Vor-teilen befriedigen.

König & Bieler
Hirschengraben 2, Bündnerstrasse 21, Bern

Charcuterie Gaffner & Cie., Bern

Spitalgasse 23, Tel. 2 71 51, empfiehlt ihre Spezialitäten in

Wurstwaren, sowie la Kalb-, Rind- und Schweinefleisch

Bieri-Möbel
seit 1912 gediegen, preiswert
Fabrik in RUBIGEN b/Bern Tel. 715.83

Bei der Aufstellung Ihres

FEST-MENUS

ob einfach oder raffiniert, stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung. Trotz grosser Importschwierigkeiten ist unser Lager für jeden Geschmack bestens assortiert.

Wir empfehlen besonders:

Feine Hors d'œuvre Artikel

Unsere eigenen Spezialitäten:

Mayonnaise, Sellerie- und russischer Salat

Feinstes Tafelgeflügel

Ia. frische Meer- und Süßwasserfische

lebende Hummer, Caviar, Gänseleber

Wildbret auf Wunsch gebeizt und gespickt

Feine Konserven aller Art

Dessert-Käse, Diana-Kaffee

Dessert-Weine und Liqueurs,

Frühzeitige Bestellung erwünscht.

Gaffner, Ludwig & Co. Bern

Marktgasse 61, Telephon 21591



SCHÖNHEITS-INSTITUT



Gesichtspflege, Körperpflege, Pedicure
von dipl. Spezialistinnen

Zeitglockenlaube 6, Bern, Telephon 24072

Handschuhe

Leder- und Wollfäustel für Skifahrer,
pelzgefütterte Lederhandschuhe f. Auto-
fahrer, Neuheiten m. Seiden u. Wollfutter
f. Damen u. warme Strickhandschuhe
für Kinderhände sind willkommen

Weihnachtsgeschenke

Hossmann & Rupf

Waisenhausplatz 1—3

Verein zur Unterstützung durch Arbeit

Brockenhaus und Buch-Antiquariat
holt alles ab. Tel. 29830