

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 30 (1940)
Heft: 45

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: 13.01.2026

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

Der Lunch

im Büro

muss abwechslungsreich sein

Aufschnitt:

gekochter und roher Schinken, Bündnerfleisch, Salami, Gothar, Pyro- und Plockwurst, Landjäger, Pantli, Salametti, Salamelle, Speck zum Rohessen (Bacon).

Als Brotaufstrich:

Metwurst und Leberwurst, Gänseleber- und Schinkenpains, «Mordsguet», Baer und übrige Streichkäse, Cénovis und Marmite, Sardellenbutter, Anchoispaste.

Fischkonserven:

Thon, Sardinen, Heringfilets.

Fleischkonserven:

Zunge, Frankfurterli, Bernerli, Wienerli, Hackfleisch, Corned-Beef.

Täglich frische

Sülzli mit Foie gras, Zunge, Poulets.
Belegte Brötchen.
Gebratene Poulets.
Sellerie-Salat, Russischer Salat.
Mayonnaise.

Und dann noch rasch . . .

Nescafé, Nescoré oder Nescafé coffeinfrei mit ein paar guten Biscuits!

Gaffner, Ludwig & Co.

zur Diana, Marktgasse 61, BERN
im Zentrum der Stadt
Telefon 21591



Ein schönes Geschenk die Express- Kaffeemaschine

für den Privat-Haushalt.

Expri macht Kaffee von ganz aus-
erlesener Güte.

Lassen Sie sich die Maschine unverbindlich in unserm Geschäft
vorführen. 5 % in Rabattmarken

Meyer & Co. A.-G., Bollwerk 21, Bern

Nur die eigene Bücherei bereitet
wahren und unvergänglichen Genuss.
Ohne eigene Bücher zu sein, ist die
schrecklichste Armut.

John Ruskin

Für Ihren Bücherbedarf empfiehlt sich Ihnen

BUCHHANDLUNG PAUL HAUPT

Bern, Falkenplatz 14

Bieri-Möbel
seit 1912 gediegen, preiswert
Fabrik in RUBIGEN 1/2 Bern-Tel. 715.83

Bei Todesfall telefonieren Sie bitte 3 60 57, Erikaweg 9

Frau **M. Riesen-Ludwig**, Leichenbitterin

Die Trauerfamilie ist von allen Formalitäten und Besorgungen entlastet. Ueberführungen per Bahn oder Auto.



Reisekoffer

Suitecases
Necessaires
Schreibmappen
Manicures und Nähutens
enorme Auswahl, mässige Preise
in dem bekannten Spezialhaus

K. v. Hoven

Kramgasse 45, BERN

5% Rabattmarken



Die

Unverwüstliche

Alleinvertretung: W. Lapp
Kramgasse 5, Bern

Unübertroffen

In Güte und Haltbarkeit ist die



Nähmaschine

Alleinverkauf:
Wwe. Gramann
Waaghausgasse 5, Bern

Der Lunch

im Büro

muss abwechslungsreich sein

Aufschnitt:

gekochter und roher Schinken, Bündnerfleisch, Salami, Gothar, Pyro- und Plockwurst, Landjäger, Pantli, Salametti, Salammelle, Speck zum Rohessen (Bacon).

Als Brotaufstrich:

Metwurst und Leberwurst, Gänseleber- und Schinkenpains, «Mordsguet», Baer und übrige Streichkäse, Cénovis und Marmite, Sardellenbutter, Anchoispaste.

Fischkonserven:

Thon, Sardinen, Heringfilets.

Fleischkonserven:

Zunge, Frankfurterli, Bernerli, Wienerli, Hackfleisch, Corned-Beef.

Täglich frische

Sülzli mit Foie gras, Zunge, Poulets.
Belegte Brötchen.
Gebratene Poulets.
Sellerie-Salat, Russischer Salat.
Mayonnaise.

Und dann noch rasch . . .

Nescafé, Nescoré oder Nescafé coffeefrei mit ein paar guten Biscuits!

Gaffner, Ludwig & Co.

zur Diana, Marktgasse 61, BERN

im Zentrum der Stadt

Telefon 2 15 91

J. HIRTER & CO.

TELEPHON 201.23

Kohlen — Koks — Holz — Heizöl