

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 34 (1944)

Heft: 13

Rubrik: Chronik der Berner Woche

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: 22.01.2026

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

CHRONIK DER BERNER WOCHE

BERNER LAND

11. März. In Biel wird zugunsten der norwegischen Kinder eine Kundgebung mit Musikvorträgen durchgeführt, bei der der norwegische Gesandte den Dank an die Schweiz ausspricht.
12. März. † in Gümligen alt Pfarrer Ernst Guggisberg, früher Seelsorger in Oberburg im Alter von 72 Jahren.
- Beim Holzföhren kommt der 20jährige Fritz Jenny in Schwarzenburg ums Leben, indem er mit dem holzbeladenen Hornschlitten an einer Tanne fährt.
14. März. † in Zürich Eugen Fischer, Vize-präsident des Verwaltungsrates der AG. Buchdruckerei Fischer in Münsingen.
15. März. In der Nacht von 22.20 bis 00.50 Uhr wird der schweizerische Luftraum wiederholt durch Flugzeuge der kriegsführenden Länder verletzt, wobei bei Saignelégier und Golaten je ein britischer viermotoriger Bomber abstürzt. Aus dem ersten werden sechs verkohlte Leichen geborgen, während ein siebenter Insasse sich mit dem Fallschirm rettet; von dem zweiten Flugzeug werden vier Flieger lebend aufgefunden, ein fünfter geht in Nidau mit dem Fallschirm nieder.

16. März. Der Thunersee weist einen so niedrigen Wasserstand auf, dass überall die Fundamente und Strandgebiete zutage treten.
- In einem grossen technischen Betrieb in Biel ziehen sich bei der Reparatur eines Wagens einige Arbeiter eine Yperit-Ver-giftung zu, die sie für mehrere Monate arbeitsunfähig macht.
17. März. † in Konolfingen im Alter von 78 Jahren Friedrich Keller-Wiedmer, Fabrikant.
18. März. Im Kammersgraben bei Langnau werden nach der Ueberfliegung des Gebietes durch fremde Flugzeuge ganze Bündel von Aluminiumfolie, die der Verunmöglichung der Peilung dienen, gefunden.
- Laut Beschluss des bernischen Schwinger-verbandes wird Steffisburg das Kantonal-Schwingfest 1944 durchführen.
19. März. Erlenbach erhält zu den zwei bereits auf Gemeindeboden befindlichen Seilbahnen eine dritte; diese wird vom Klusi aus das Chundi hinauf gehen.
- In Ergänzung und Bestätigung eines früheren Beschlusses, verfügt der bernische Regierungsrat, dass tolerierte Ausländer im Alter von 16 bis 65 Jahren, die im

Kanton Bern Aufenthalt haben, mindestens drei Monate im Jahre Arbeitsdienst machen müssen.

- Die Käserei Nesselgraben ist in diesen Tagen hundert Jahre alt geworden.
- Die Arbeiten zur Entwässerung des Mettmooses bei Biel werden in Angriff genommen. Den Hauptteil der Kosten mit Fr. 400 000 übernimmt der Bund.
- In St-Imier wird ein Mädchen von einem vom Dach herabfallenden Schneeblock getötet.

STADT BERN

11. März. Die Vereinigte Schützengesellschaft Bern beschliesst die Erweiterung der Pistolen-schiessanlage Ostermundigen.
12. März. Der Regierungsrat erklärt das Ge-biet am Südhang des Hohgant als Naturdenkmal.
13. März. An der Universität Bern wird unter Beförderung zum Honorarprofessor Privatdozent Dr. W. Hadorn zum Direktor der medizinischen Poliklinik ernannt.
- Dr. med. E. Frauchiger, Arzt in Langen-land, wird zum ausserordentlichen Professor für vergleichende Neurologie an der Universität Bern gewählt.
17. März. Die Bevölkerungszahl der Stadt Bern ist im letzten Vierteljahr auf 133 000 Personen angewachsen. Unter den Zugezogenen sind die öffentlichen Funktionäre weit im Vorsprung.



Die schönsten und kleidsamsten

Hüte

finden Sie bei

Emmy Körner

Marktgasse 31, 1. Stock

Im Haus

Confiserie Meyer-Ryser

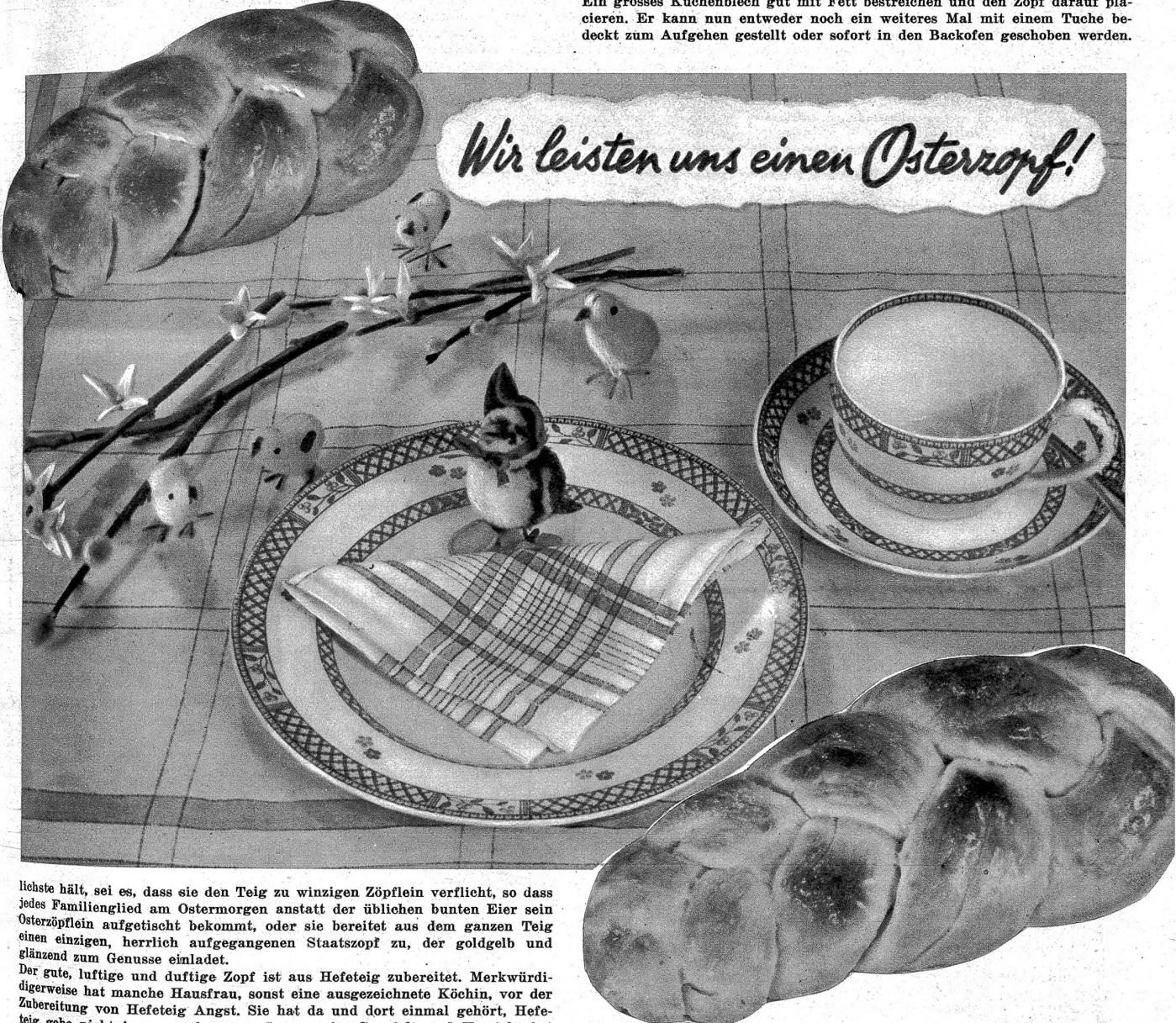


Durch die Austauschcoupons Brot/Mehl der letzten Lebensmittelkarten war gewiss manche Hausfrau in der angenehmen Lage, etwas mehr Mehl einzukaufen und einen kleinen Vorrat davon für besondere Zwecke wegzulegen. Das Osterfest — allerdings bei uns traditionell mit bunten Ostereiern gefeiert — ist nun gerade der richtige Anlass, um aus diesem Vorrat etwa 1 kg — wenn möglich ist dabei sogar ein wenig Weissmehl — für einen Extraschmaus etwas ganz Besonderes herzustellen. Früher konnte man den Neujahrszopf, den Osterzopf, ja sogar den üblichen Sonntagszopf beim Bäcker bestellen oder sogar ohne Bestellung einkaufen. Heute hat der Bäcker nach besonderen Bestimmungen zu backen, die Zöpflein und Weggli sind an gewisse Gewichtsvorschriften gebunden und winzig klein geworden. Deshalb wird die Hausfrau den Osterzopf selbst backen. Sie kann ihn dann just in jener Grösse formen, die sie für die einträg-

in der Küche kein Durchzug mehr entstehen. Man vermeide auch das Öffnen des Küchenfensters, wenn die Temperatur im Freien kühler ist als in der Küche.

Nachdem man den «Vorteig» ca. $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen hat, wird man kontrollieren, dass er etwas aufgegangen ist. Nun alle übrigen Zutaten hinzurühren und den Teig fest klopfen, bis er Blasen wirft. Dann die Teigschüssel wiederum zugedeckt an eine warme Stelle zum Aufgehen stellen. Er soll, wenn möglich auf dem warmen, nicht heißen, Herd, auf dem Ofen oder an anderer geschützter und vor Durchzug bewahrter Stelle stehen. Nach ca. 1 Stunde soll er um ungefähr das Doppelte aufgegangen sein und kann dann geformt werden. Hierzu das Teigbrett mit Mehl bestreuen und mit Hilfe von Mehl aus 3 gleich grossen Teigstücken lange Rollen formen und diese zu Zöpfen flechten.

Ein grosses Kuchenblech gut mit Fett bestreichen und den Zopf darauf platzieren. Er kann nun entweder noch ein weiteres Mal mit einem Tuche bedeckt zum Aufgehen gestellt oder sofort in den Backofen geschoben werden.



lichste hält, sei es, dass sie den Teig zu winzigen Zöpflein verflieht, so dass jedes Familienglied am Ostermorgen anstatt der üblichen bunten Eier sein Osterzöpflein aufgetischt bekommt, oder sie bereitet aus dem ganzen Teig einen einzigen, herrlich aufgegangenen Staatszopf zu, der goldgelb und glänzend zum Genusse einlädt.

Der gute, luftige und duftige Zopf ist aus Hefeteig zubereitet. Merkwürdigweise hat manche Hausfrau, sonst eine ausgezeichnete Köchin, vor der Zubereitung von Hefeteig Angst. Sie hat da und dort einmal gehört, Hefeteig gehe nicht immer auf, man müsse gewisse Sorgfalt und Vorsicht bei der Zubereitung wahren usw. So hat sie sich an alle möglichen, viel schwierigeren Kochprobleme herangewagt, das Backen von Hefeteig, die Zubereitung des Teiges aber hat sie stets andern überlassen. Aus diesem Grunde soll hier die Zubereitung von Hefeteig und damit des Hefe-Osterzopfes ganz genau beschrieben werden. Man wird dann sehen, dass eigentlich nichts einfacher ist, als einen guten Hefeteig zu rühren, ihn aufgehen zu lassen, zu formen und dann selbst zu backen.

Einfacher Hefeteig: 1 kg Mehl (wenn möglich Weissmehl), $\frac{1}{2}$ l Milch (auch Magermilch oder halb Buttermilch, halb Milch), 1 Ei, 30 g Zucker, 1 Teelöffel feines Salz, 1–2 Esslöffel Fett oder Butter, 20 g Presshefe.

Zur Zubereitung des Teiges alle Zutaten eine Weile an die Wärme stellen oder «stubenwarm» verwenden. (Also nicht das Mehl im kalten Estrich holen, das Ei aus dem Keller usw., sondern alle Zutaten eine Weile zuvor an warmem Orte liegen lassen.) Die Milch leicht erwärmen, die Hefe und den Zucker beifügen und beides so lange rühren, bis die Hefe zergangen ist. Die Hälfte Mehl in eine grosse Teigschüssel geben, die Hefemilch in die Mehlmitte gießen und das Mehl langsam mit einem Holzlöffel verrühren. Die Schüssel mit einem doppelt zusammengelegten Tuche zudecken und an einen warmen und zugfreien Ort zum Aufgehen stellen. Von nun an darf

Zuvor bestreicht man ihn mit verklopftem Ei oder aufgelöstem Trockenei, das ihm eine schöne goldgelbe Farbe und ein glänzendes Aussehen verleiht soll.

Bei Verwendung eines elektrischen Herdes muss dieser vorgeheizt werden. Beim Gasherd ist dies nicht notwendig. Hefeteig soll nur bei Mittelhitze gebacken werden, damit der Teig von innen heraus langsam aufgeht. Wird zu Anfang zu grosse Hitze angewendet, so bildet sich rasch eine Kruste, die verhindert, dass der Teig aufgeht. Backzeit je nach Grösse des Backgutes 30–45 Minuten. Kleine Zöpfchen sind schon nach ungefähr 25 Minuten durchgebacken, was mit Hilfe eines kleinen, zugespitzten Holzspans festgestellt werden kann. Das Hölzchen wird tief ins Gebäck hineingestossen und wieder herausgezogen. Klebt noch Teig daran, so bedarf das Backgut noch weiterer Backzeit. Das glatte und saubere Holzstäbchen zeigt an, dass der Teig gut durchgebacken ist.

Sehr oft wird die unkundige Köchin beim Backen von Hefebäck den Fehler machen, aus Neugier während der ersten Backzeit die Backofentür zu öffnen. Der eindringende frische Luftzug kann dem Gebäck schädlich sein und es am Aufgehen hindern. Es heißt also beim Backen von Hefebäck die Begierde etwa 20 Minuten lang bezähmen.

Frühlingshüte

In der Modeschau von
Trudi Schmidt-Glauser

Schon oft haben Berner Frauen Initiativen bewiesen, und doch ist man immer wieder überrascht, zu sehen, mit welcher unermüdlicher Energie immer neue Wege beschritten werden. So hat auch Frau Trudi Schmidt-Glauser es als erste Bernerin, sogar unseres Wissens als erste Schweizerin gewagt, eine Modeschau für Hüte zu veranstalten. Und diese Initiative ist auch entsprechend durch das rege Interesse zahlreicher Berner Damen belohnt worden. Was man an neuen Modellen zu sehen bekam, war auch wirklich des ganzen Interesses wert, denn Frau Schmidt-Glauser hat es verstanden, die etwas kapriziös und revolutionäre neue Frühjahrsmode in einer Weise zu präsentieren, die helle Begeisterung bei den vielen Beobachterinnen hervorrief.

In erstklassigem Filz und feinem Seidenband präsentieren sich elegante Toque und hohe drapierte Turban wechselten mit sportlichen Modellen mit aufgeschlagenem Rand oder in Clocheform, die entweder mit einem kühnen Feder- oder buntem Seidenband garniert waren. Auffallend ist die neue hohe Kopfform des Hutes, der etwas aus der Stirne weg und mehr nach hinten getragen wird. Besonders schön und grosszügig sind die Modelle mit breitem Rand, zum Teil hoch aufgeschlagen und in Kombination von Filz und Stroh. Auch unsere Wohlener Strohindustrie wird in dieser Saison gebührend zu Ehren gezogen, und es ist Frau Schmidt-Glauser gelungen, aus diesem groben Stroh ganz entzückende Modelle zu kreieren, die mit Blumen und einem feinen Tüllschleier sehr kleidsam sind. Jedenfalls hat es Frau Schmidt-Glauser verstanden, eine so reiche Auswahl an schönsten Modellen zu schaffen,

dass jeder Frau die Wahl eines neuen Hütes nicht schwer fallen wird.
hkr.

■ Direktor Hans Pfister

Am 14. März verschied im Alter von 70 Jahren der Verwaltungsratsdelegierte der Schweizerischen Mobiliarversicherungsellschaft in Bern, Hans Pfister. Eine Herzlärmung setzte einem Leben rastloser Tätigkeit und segensreichen Wirkens ein jähes Ende und nahm einen seltenen gütigen und edlen Mann von uns.

Hans Pfister wurde am 12. November 1873 in Kirchenthurnen geboren, wo sein Vater ein Sekundarlehrer und später als Primarschulinspektor amtierte. Nach dem Besuch des Städtischen Gymnasiums in Bern und nach der Maturität folgte er seiner inneren Berufung und widmete sich dem Studium der Rechte an den Universitäten Lausanne und Bern. Die Seftiger



Ihre gute Erfahrung bestätigt es: Nich irgend ein Gesichtswasser brauchen Sie, sondern das

Elrose

Gurken-Gesichtswasser

Die hervorragende Porenreinigung durch ein

NATURPRODUKT

Sie wissen doch: Reine Haut ist gesunde Haut, ist schöne Haut

BON für eine Probegefäß gegen Einsendung von 80 Cts.

Genaue Adr.:

Verlangen Sie mit oder ohne Fett im guten Fachgeschäft & Fr. 4.50 und Fr. 8.-

ELROSE-PRÄPARATE
Unternehaus
Kanton Schaffhausen

Kauf Sie das ganze Jahr
Schweizerwaren
100 % Schweizerfabrikat

Frauenarbeitsschule Bern

Kapellenstrasse 4 Telefon 23461

Sommerkurse 1944

17. April bis 2. September (Sommerferien: 10. Juli bis 12. August). Tages-, Vormittags-, Nachmittags- und Abendkurse. Unterricht: 7—11, 14—18, 19.15—21.15 Uhr

Fächer: Weissnähen, Kleidermachen, feine Handarbeiten, Handweben, Stricken und Häkeln, Leder- und Stoffarbeiten, Flicken, Maschinendichten, Glätten und Kochen

Nächste Kochkurse: 17. April bis 27. Mai, 29. Mai bis 18. Juli, 14. August bis 23. September. Tages- und Abendkurse

Kursgeld: Tageskurs inklusive Mahlzeit Fr. 185.—, Abendkurs inklusive Mahlzeit Fr. 52.—. (Je 2 Mahlzeittcoupons pro Mahlzeit)

Prospekte verlangen! Anmeldungen an das Sekretariat. Schriftlichen Anfragen Rückporto beilegen!

Die Vorsteherin: Frau F. Munzinger

ELECTras BERN

Marktgasse 40

lässt
Dein
Rasier-
Problem

4. 5./9. 10. Schuljahr

Unsere neue Primär- und Sekundarabteilung unter Leitung von Fr. A. Gerster bereitet auf die Überprüfung an die städt. Mittelschulen und für den Beruf vor.

Technische Kurse Bern

Leitung: G. E. Braunwalder, Ing., früher Vorsteher der mech. techn. Abteilung der Gewerbeschule Bern.

Fächer: Techn. Rechnen, Mechanik, Festigkeitslehre, Elektrotechnik, Techn. Skizzieren, Maschinenzeichnen, Stabrechnen.

Zeit: Montag/Mittwoch/Freitag, abends 20.21.40 Uhr, Samstag 14-17 Uhr.

Kosten: 10 Abende Fr. 30.—, 10 Halbtage (Samstags) Fr. 50.—.

Arztgehilfinnen-Kurs

beginnt im April und vermittelt grundlegende Kenntnisse in den medizinischen Spezialfächern und Büropräaxis.

Vor- und Diplomkurse für Handel, Verwaltung, Verkehr, Sekretariat, Arztgehilfinnen. — Primär- und Sekundarabteilung unter staatlicher Aufsicht.

Vorbereitung für Laborantinnen- und Hausbeamtenenschulen, Technikum, Meisterprüfung, Maturität. — Stellenvermittlung.

Kursbeginn: März, April, Juni, September, Oktober und Januar.

Ausführliche Prospekte und Beratung durch das Sekretariat der

NEUEN HANDELSSCHULE

WALLGASSE 4, BERN

TELEPHON 30766



Durchhalten!

Schweizerische Lösungen zur
Ernährungs- und Agrarpolitik während
und nach dem Kriege

Von Dr. Ernst Feisst, Direktor der Abteilung für Landwirtschaft EVD und Chef des eidgenössischen Kriegs-Ernährungsamtes

Eine grundsätzliche Auseinandersetzung mit den aktuellen und künftigen Landesfragen und gleichzeitig ein ehrlicher Versuch der Verständigung zwischen den einzelnen Volks- und Wirtschaftsgruppen

Es geht alle an

Behördenmitglieder, Politiker, Wirtschaftsführer, Akademiker, Volkswirtschaftler, Verbandssekretäre sowie Schweizerbürger jedes Standes

Rund 240 Seiten. Größe 25 x 17½ cm. Subskriptionspreis Fr. 8.— Preis nach Erscheinen Fr. 10.—

BUCHVERLAG VERBANDSDRUCKEREI AG. BERN

Die Publikation kann auch in jeder guten Buchhandlung subskribiert werden

Profitieren Sie den günstigen Subskriptionspreis!

Der Unterzeichnete bestellt hiermit Expl. Dr. Feisst, DURCHHALTEN! Schweizerische Lösungen. Zum reduzierten Vorzugspreis von Fr. 8.— zuzüglich 30 Rp. Umsatzsteuer und 25 Rp. Porto, total also Fr. 8.55, statt Fr. 10.65. Der Betrag von Fr. 8.55 ist per Nachnahme zu erheben — ist in Rechnung zu stellen — wird heute auf Postcheckkonto III 466 überwiesen (Nichtpassendes streichen)

Name: Vorname:

Strasse: Ort:



hatten mit der Besetzung des Amtes eines Gerichtspräsidenten solange gewartet, bis Hans Pfister sein Studium beendet und das vorgeschriebene Mindestalter erreicht

hatte, so dass er diesen Posten übernehmen konnte. Dem Richterberufe gehörte sein ganzes Herz und jene vier Jahre in Belp (1898–1902) gehören sicher zu den glücklichsten seines Lebens.

Im Anschluss daran gründete Hans Pfister in Bern ein Anwaltbüro, das bald auf Grund seiner Genauigkeit und seiner vorbildlichen Behandlung von Rechts- und Geschäftsfragen zu den bekanntesten und geschätztesten der Bundesstadt aufstieg. Es gibt wohl keinen besseren Beweis für die Arbeitskraft Pfisters, als die Tatsache, dass er sich dem Obergericht stets zur Verfügung stellte, trotzdem ihn seine Anwaltspraxis eigentlich vollauf in Anspruch nahm. Es mag ihm nicht leicht gefallen sein, die ihm ans Herz gewachsene Anwaltspraxis aufzugeben und das Amt des Delegierten des Volkswirtschaftsdepartementes für Sozialgesetzgebung zu übernehmen, für das ihn Bundesrat Schultess im Herbst 1919 gewann. Es ist anzunehmen, dass die Erkenntnis der Grösse und Wichtigkeit dieser öffentlichen Aufgabe Hans Pfister zur Annahme des Postens bewog.

Nach einer vorherigen nebenamtlichen Tätigkeit übernahm er am 1. Februar 1921 die Leitung des damals neugeschaffenen Eidgenössischen Arbeitsamtes, aus dem dann aus der Vereinigung mit der Abteilung für Industrie und Gewerbe das heu-

tige Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit entstand, dem Pfister seit der Gründung (1. Januar 1930) als Direktor vorstand und wo er der Schweiz als Vertreter an den internationalen Arbeitskonferenzen wertvolle Dienste leistete.

Ende April 1931 trat Pfister dann als Direktor bei der Schweiz. Mobiliar-Versicherung ein, wo er seit 1942 auch als Delegierter des Verwaltungsrates wirkte. Neben dieser umfangreichen Tätigkeit war er noch Verwaltungsrat verschiedener anderer Versicherungsgesellschaften, hatte einen hervorragenden Anteil an der Reorganisation der Schweizerischen Volksbank und wurde immer wieder vom Bundesrat für die Ausarbeitung von Arbeits- und Gewerbegesetzen herangezogen.

So setzte am 14. März der Tod einem selten arbeitsreichen Leben ein Ende. Mit Hans Pfister ging ein Mann von uns, der unserem Lande eine Vielzahl grosser Verdienste erwies und der jederzeit bereit war, seine besonderen Gaben und Fähigkeiten zum Wohl und Gedeih des Volkes einzusetzen, und es ist zu bedauern, dass er nun nicht mehr an der Gestaltung der schweren Nachkriegszeit, die auf uns wartet, mitwirken kann, wo er zweifellos Wertvolles zu leisten vermocht hätte.

Wir aber werden ihm jederzeit das beste Andenken bewahren.

GUTE
TEIGWAREN
SIND

Wenger
TEIGWAREN

Neuverglasung

Oscar Fäh

Neuengasse 28, Bern

Gediegene
DAMEN- UND
HERRENWÄSCHE
nach Mass
WILLY MÜLLER
Waisenhausplatz 21, II. Et., Bern
Bei Apotheke Dellspurger

Moderne und praktische
Konfirmanden-Schirme
Regenmäntel

R. Lüthi
BERN
Schweizerhoflaube-Bahnhofplatz
BIEL
Nidaustrasse 43

JOEB
immer
vorteilhaft

