

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 35 (1945)
Heft: 31

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: 13.01.2026

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

CHRONIK DER BERNER WOCHE

BERNERLAND

- 23. Juli. Die Gemeinde Saignelégier verleiht General Guisan das Ehrenbürgerrecht.
- 24. Juli. Die Baracke der MSA in Lenk, die Hunderte kranker Wehrmänner aufgenommen hat, wird aufgehoben.
- In Herzogenbuchsee wird in nächster Zeit eine Schokoladefabrik erstehen.
- Bönigen errichtet als Vorstufe zu einer dritten Pfarrstelle für die Kirchgemeinde Gsteig-Interlaken ein Vikariat.
- In Interlaken bildet sich ein Initiativkomitee zur Schaffung einer grossangelegten oberländischen Schauanstalt, dem *Oberländer-Haus*.
- Der historische, von den Mönchen des Klosters Interlaken angelegte Spülhübel, der von Interlaken nach Matten verläuft, wird eingedeckt.
- 25. Juli. Laut Jahresbericht pro 1944 sind im Kanton Bern 508 Bewilligungen für über 1331 Hektaren Rodungen erteilt worden, wovon 110 Rodungen mit einer Gesamtfläche von 662 Hektaren subventioniert wurden.
- In der Gegend von Oberried am Brienzersee geht ein heftiges Gewitter nieder: Holz und Lawinenschnee reissen die an der Strasse gelegene Brücke weg!
- 26. Juli. Der Regierungsrat des Kantons

Bern verfügt, dass die Ausfuhr von Tannzapfen aus dem Kanton einer schriftlichen Bewilligung bedarf.

- † in Biel Gottfried Stöckli, alt Bibliothekar der PTT.
- Der Bernische Synodalrat erlässt einen Weckruf gegen den Schwarzhandel.
- Die anhaltende Hitze bewirkt ein «Apern» der Schneeeberge. Wetterhorn, Eiger, Jungfrau, Mönch weisen ein Schmelzen der Gletscher auf.
- 27. Juli. Die Sektion Burgdorf feiert das 25jährige Bestehen der Glecksteinhütte.
- Die Gemeinde Meiringen senkt den Steuerfuss.
- Im Dorfe Pontenet im Berner Jura werden zwei grosse Bauernhäuser eingäschert. Drei Rinder, eine Kuh, zwei Kälber, ein Schwein und ein Hund bleiben in den Flammen. Der Schaden übersteigt 100 000 Franken.
- † Direktor W. Michel vom «Palace-Hotel» Gstaad.
- 28. Juli. Der altehrwürdige Turm der Kirche zu Goldswil ist mit Hilfe von Sevageldern restauriert worden.
- Zuhinterst im Lauterbrunnental, oberhalb des Schmadribachfalles, an einer Stelle 2000 Meter über Meer, wird unter Wasser eine Ringmauer entdeckt, die zu einem Volksbad gehört haben soll.

— Auf kommenden Herbst wird in Biel eine Agentur des französischen Konsulats in Basel eröffnet.

STADT BERN

- 23. Juli. In der Stadt Bern wird auch diesen Sommer eine Dörraktion durchgeführt. Im letzten Jahr stieg die Dörrgutmenge auf 143 336 Kilo.
- 24. Juli. Die Bevölkerungszahl betrug Ende Juni 135 582 Personen.
- 25. Juli. In Bern wird ein Verband schweizerischer Assistenzärzte gegründet.
- Die ersten amerikanischen Urlauber treffen in Bern ein.
- In Bern wird eine Polnisch-Demokratische Vereinigung in der Schweiz gegründet.
- 26. Juli. Im Juni ereigneten sich 51 Verkehrsunfälle, wobei 2 erwachsene Personen getötet und 47 Personen verletzt wurden.
- Der Bundesrat verlangt von den Räten einen Kredit von 700 000 Franken für weitere Bürobaracken.
- Ein Teil der Sowjetdelegation, die sich mit der Untersuchung der Lager der russischen Internierten in der Schweiz und der Heimschaffung der Internierten befasst, trifft in Bern ein.
- Eine Delegation französischer Präfekten wird im Rathaus empfangen.
- Laut Beschluss der dem Eidg. Sängerverein angehörenden Sektionen wird Bern als Ort des nächsten Eidg. Sängfestes bestimmt.

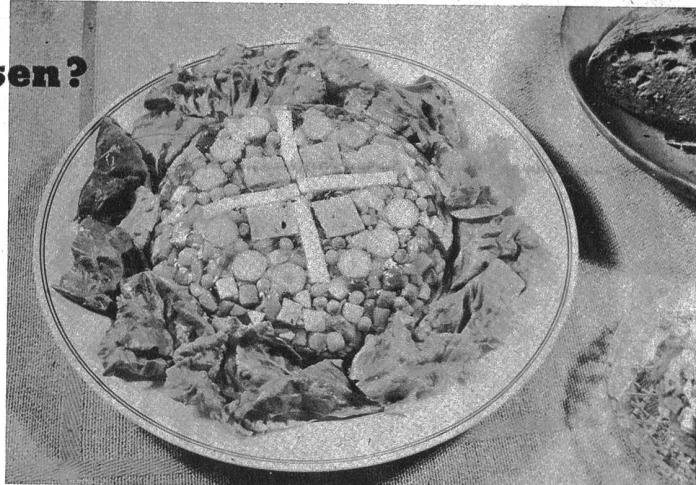
Was gibt es heute zum Abendessen?

Sulz-Pastete (rechts)

Zutaten: Trockensulz (in allen Lebensmittelgeschäften erhältlich), Rüebli, Erbsli, Käse, etwas Wurst (Kaninchenfleischkäse), evtl. Tomaten, viel Grünes, 4 Kartoffeln. — Das Gemüse rüsten und weichdämpfen. (Man kann aber auch eine Büchse «Russischer Salat» kaufen.) Rüebli in Scheiben schneiden, die Kartoffeln in kleine Würfelchen. Eine kleine Teigschüssel mit einer Lage Fleisch, Käse, Rüebli ausfüllen. Nachher etwas aufgelöste Trockensulz darüber gießen, leicht erstarren lassen. Wiederum gemischtes Gemüse, Wurst usw. 3 Stunden erkalten lassen. Vor dem Stürzen schnell in heißes Wasser tauchen. Mit grünen Salatblättern servieren. — Bemerkung: Am Abend nach einer guten Suppe servieren. Dazu Süßmost.

Pikante Brötchen (unten)

Zutaten: Brotscheiben, Balleronwurst, Ersatz-Mayonnaise, Tomaten, evtl. Radieschen, Grünes, evtl. Quark. — Die Brotscheiben in der Omelettenplatte nur auf einer Seite toasten. Die Balleronwurst in Scheiben schneiden, ohne zu schälen. In die Pfanne ein wenig Fett geben und die Wurst braten. Auf diese einfache Weise werden Körbchen gebildet. Erkalten lassen. Nachher mit Mayonnaise, die mit viel feingewiegtem Grün, etwas Paprika und Zwiebeln vermischt wurde, füllen. Zur Abwechslung können die Brotschnitten mit Quark bestrichen oder die Wurst mit einer Quarkfüllung versehen werden. In der Tomatenzeit mit Schnitten oder Scheiben garnieren. Dazu einen Kartoffelsalat servieren.



Rettig-Salat (unten)

Zutaten: Weisse Rettige, Käse, Salatsauce. — Rettige waschen, rüsten und hobeln oder in dünne Scheiben schneiden. Den Käse in Würfchen teilen. Mit einer Salatsauce anmachen und mit Zitronensaft abschmecken. Schmeckt vorzüglich zu «Gschwellten». — Bemerkung: Rettige werden von vielen Personen nicht gut vertragen; «es liegt auf dem Magen». Mit Käse vermischt wird aber diesem Uebelstand abgeholfen! Machen Sie einen Versuch — es lohnt sich.

