

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 38 (1948)

Heft: 19

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: 11.01.2026

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

Gut und billig!

Ganz pikanter Cervelat-Salat

Stumpen oder wie man je nach Kanton sagt: Schürzenwürste schälen und fein schneiden. Darauf achten, dass man die Wurst nicht durchschneidet. Peterli, Schnittlauch und Zwiebeln fein wiegen. Je nachdem man Liebhaber ist, eine Knoblauchzeste nicht vergessen. Nun belegt man den Boden der Platte mit grünem Salat je nach Saison; also Kopfsalat, Nüssler oder Löwenzahn. Mit Oel, Salz, Senf, und Zitronensaft eine schmackhafte Sauce zubereiten und über den Salat giessen. Darauf werden die



Würste gelegt, mit den Zwiebeln garniert, mit Salatsauce übergossen und das ganze mit hartgekochten Eiern, die je eine Prise Pa-

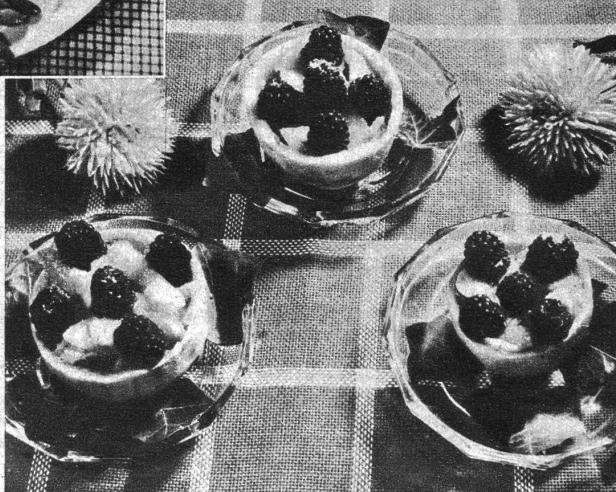
prika erhalten, garniert. Käse, Salzgurken, eventuell Tomatenhälften nicht vergessen. Zu «Geschwellten» ein kleines Festessen!



Zum Abendbrot

Überraschen wir unsere Angehörigen indem wir pro Person einen Teller richten. Eine Varietät: Schinken, Tomaten gefüllt mit Rettig oder feingeschnittenen Radieschen, Käse, gebähte Brotschnitte mit feingehobelten Gurken und mit Zitronensaft abgeschnackt, Rüblis, Bohnen- und Käsesalat. Dazu belegte, vegetarische Brötchen.

2. Variante: Gemischten Eiersalat mit Erbsli «Gourmets», Käswürfeli und mit einer Mayonnaise angemacht. Dazu Erbsli, Rüebli und Knäckebrot. Zum Dessert — Obst.



Gefüllte Orangen

Den Orangen wird oben ein Deckelchen weggeschnitten. Das Fruchtfleisch entfernen und mit dem Fleische einer Grape-fruits vermischen, gut zuckern. In die Orangenhälften einfüllen und mit Byrdseye-Brombeeren, oder aber Brombeeren-Konserven garnieren.

(Foto 7): Auf Efeublätter angerichtet, wirkt dieses Dessert besonders amädelig.

Chronik der Berner Woche

Bernerland

25. April. In Münsingen findet die Delegiertenversammlung der rund 3000 Mitglieder zählenden, Bernischen Vereinigung für Tracht und Heimat statt.
- In Scheunenberg wird der Sängertag der zwanzig Gesangsvereine, die im Sängerverband des Amtes Büren zusammengeschlossen sind, abgehalten.
 - In Huttwil wird ein „Bärgdorfet“ abgehalten. 67 Schwingen führen einen Ausschwinget durch.
 - 26. April. An der Hohmaadstrasse in Thun, im ehemaligen Horbergut, wird das neue Schulhaus durch die Schüler bezogen.
 - Während eines Gewitters schlägt der Blitz in das Gebäude der Presshefefabrik Gutenberg ein, worauf Feuer ausbricht.
 - 27. April. Das Amt Aarwangen verzeichnet für 1947 ein Rekordjahr bezüglich Bränden, indem 46 Brandschäden festgestellt wurden, wovon 8 durch Blitzschlag.
 - Der Regierungsrat genehmigt zuhinden des Grossen Rates zwei Dekrete, betreffend Umbenennung der Kirchgemeinde Courtelary in Kirchgemeinde Courtelary-Cormoret und betreffend Verlegung der Grenze zwischen den evangelisch-reformierten Kirchgemeinden La Ferrière und Freiberge.
 - 28. April. Angesichts des andauernden Mangels an inländischem Hotelpersonal werden im engen Oberland über 300 italienische Hotelangestellte schon jetzt engagiert.
 - 29. April. Der 100jährige Männerchor „Eintracht Belp“ begeht sein Jubiläum.
 - Die Uhrmacher- und Mechanikerschule St.-Imier wurde im Schuljahr 1947/48 von insgesamt 116 Schülerinnen und Schülern besucht.
 - Die Einwohnerzahl der Gemeinde Interlaken beträgt zurzeit 4500 Personen. Bis zum Jahr 1939 waren es 3750 Seelen.
 - 30. April. In Kirchberg wird ein Gemeinnütziger Frauenverein gegründet.

Stadt Bern

24. April. Die Schweizer Pfadfinderinnen treffen sich im Berner Rathaus zu einer Delegiertenversammlung.
25. April. Für die Turmuhr der Petruskirche und deren Unterhalt wird pro 1948 ein Kredit von Fr. 8900.— bewilligt.
- Der Verein für gute Schriften hat seinen Umsatz seit 1943 um fast 25000 Hefte gesteigert. 3300 Hefte wurden im verflossenen Geschäftsjahr an verschiedene Institutionen verschenkt.
 - 26. April. In Bern bildet sich ein schweizerisches Komitee zur Pflege der ärztlichen Beziehungen mit dem Ausland.
 - Die Geographische Gesellschaft von Genf ernannte PD Dr. Walter Staub zum korrespondierenden Mitglied.
 - 27. April. Eheschliessungen in der Stadt Bern erfolgten im Monat März 98 gegen 108 im gleichen Monat des Vorjahrs.
 - 28. April. Ein Kugelblitz wird an der Schlossstrasse beobachtet. Er schlägt in ein Haus ein, ohne es zu entzünden. Dagegen wurde das Kamin des Hauses weggeschlagen.
 - 29. April. Der „Cercle des Chefs de Cuisine Berne“ begeht sein 25-jähriges Jubiläum mit einem „Salon Culinaire“ im Alhambra.
 - 30. April. Die besten Plakate von 1947 sind bei der Grabenpromenade ausgehängt.
 - 2. Mai. † in Bern E.R. Fischer-Wenger, gewesener Fabrikant, im Alter von 73 Jahren.