

# Chronik der Berner Woche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **34 (1944)**

Heft 13

PDF erstellt am: **25.04.2024**

## Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# CHRONIK DER BERNER WOCHE

## BERNERLAND

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 Holzführen kommt der 20jährige Fritz Jenny in Schwarzenburg ums Leben, indem er mit dem holzbeladenen Hornschlitten an eine Tanne fährt.
14. März. † in Zürich Eugen Fischer, Vizepräsident 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 kriegführenden 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-Vergiftung 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 Schwingerverbandes 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 Chrindi 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 Mettmosses 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 Pistolenschiessanlage Ostermundigen.

12. März. Der Regierungsrat erklärt das Gebiet 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 Langenthal, 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.

**Tatter**  
Samen Bern

Ueber alle Gartenfragen orientiert Vatters ferbiger Samenkatalog „Du und Dein Garten“. Er wird Ihnen auf Wunsch gratis zugeschickt

Die schönsten und kleidsamsten

Hüte

finden Sie bei

**Emmy Körner**

Marktgasse 31, 1. Stock

Im Haus

Confiserie Meyer-Ryser

*Wir segeln in den Ferien*

UND ERHOLEN UNS in den BEWAHRTEN HOTELS AM **THUNERSEE**

PROSPEKTE UND AUSKUNFTE durch die VERKEHRSVEREINE von THUN, HILTERFINGEN, OBERHOFEN, GUNTEN, SIGRISWIL, MERLIGEN, NENHAUS, FAULENSEE, SPIEZ

ODER DAS SEKRETARIAT DER **SCHWEIZER SEGELSCHULE**

ERLENCHSTRASSE 21, BERN



**Qualitätswerkzeuge**

erleichtern die Arbeit



**J.G. KIENER & WITTLIN AG.**

Eisenhandlung

Bern, Schauplatzgasse 23

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 Neujahrzopf, den Osterzopf, ja sogar den üblichen Sonntagzopf 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. ½ Stunde stehen gelassen hat, wird man konstatieren, 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 Zimmerofen 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 placieren. 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 verflecht, 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 einladet.

Der gute, luftige und duftige Zopf ist aus Hefeteig zubereitet. Merkwürdigerweise 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), ½ 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 Mehlmittle 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 verklebtem Ei oder aufgelöstem Trockenei, das ihm eine schöne goldgelbe Farbe und ein glänzendes Aussehen verleihen 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 aufgehen kann. 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 Holzspannes 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 Hefengebäck 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 Hefengebäck die Begierde etwa 20 Minuten lang bezähmen.

## Frühlingshüte In der Modeschau von Trudi Schmidt-Glauser

Schon oft haben Berner Frauen Initiative bewiesen, und doch ist man immer wieder überrascht, zu sehen, mit welcher unermüdlichen 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 Frühjahrs-mode in einer Weise zu präsentieren, die helle Begeisterung bei den vielen Besucherinnen hervorrief.

In erstklassigem Filz und feinem Seidenband präsentieren sich elegante Toque und hohe drapierte Turban wechsellern mit sportlichen Modellen mit aufgeschlagenem Rand oder in Clocheform, die entweder mit einer 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 grosszünftig sind die Modelle mit breitem Rand, zum Teil hoch aufgeschlagen und in Kombination von Filz und Stroh. Auch unsere Wohlerer 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 Hutes nicht schwer fallen wird. hkr.

## + Direktor Hans Pfister

Am 14. März verschied im Alter von 70 Jahren der Verwaltungsratsdelegierte der Schweizerischen Mobiliarversicherungsgesellschaft in Bern, Hans Pfister. Eine Herzlähmung 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 als 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: Nicht 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

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

**ELROSE-PRÄPARATE**  
Unternehhaus  
Kanton Schaffhausen

Kaufen Sie das ganze Jahr  
Schweizerwaren  
100 % Schweizerfabrikat

**BON** für eine Probeflasche gegen  
Einsendung von 80 Cts.

Genau Adr.:

**ELECTRA BERN**

Marktgasse 40

löst  
Dein  
Rasier-  
Problem

## 4. 5./9. 10. Schuljahr

Unsere neue Primar- und Sekundarabteilung unter Leitung von Frl. A. Gerster bereitet auf die Ueberrittsprüfungen 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 Büropraxis.

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

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

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

Ausführliche Prospekte und Beratung durch das Sekretariat der

**NEUEN HANDELSCHULE**

WALLGASSE 4, BERN

TELEPHON 3 07 66



## Frauenarbeitsschule Bern

Kapellenstrasse 4

Telephon 234 61

### 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, Flickarbeiten, Maschinenstopfen, 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 Mahlzeitencoupons pro Mahlzeit)

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

Die Vorsteherin: Frau F. Munzinger

## 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 Wirtschaftspruppen

## Es geht alle an

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

Rund 240 Seiten. Grösse 25 x 17 1/2 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 Anwaltsbureau, 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 Schulthess 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 Dellsperger

Moderne und praktische  
**Konfirmanden-Schirme**  
Regenmäntel

**R. Lüthi**

BERN  
Schweizerhoflaube-Bahnhofplatz  
BIEL  
Nidaugasse 43

