

Aus der Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **35 (1945)**

Heft 12

PDF erstellt am: **22.09.2024**

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.

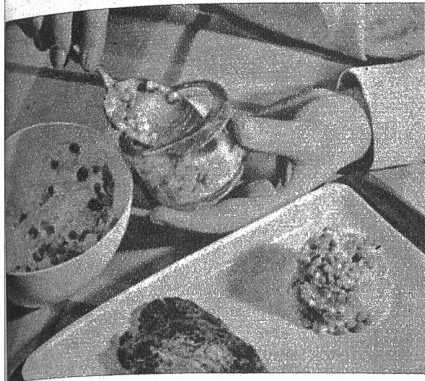
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen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

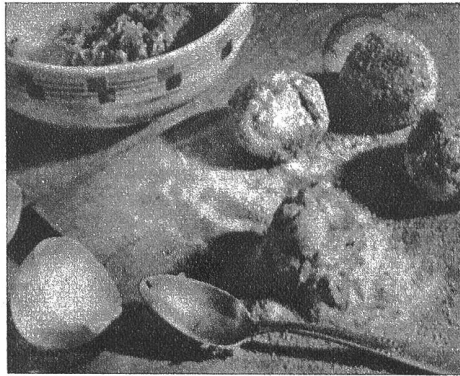
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

WIR SPAREN GAS



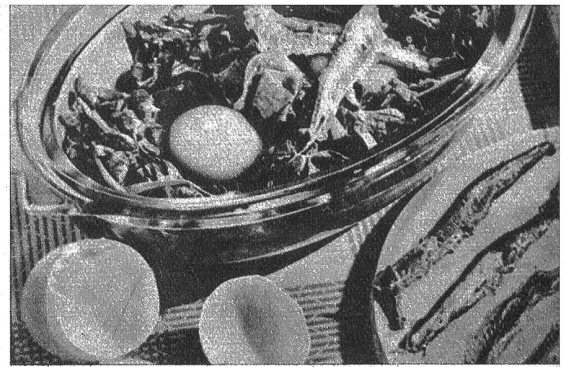
Risipisi mit Kalbsschnitten

65 Gramm Reis oder Gerste wird 15 Minuten in Salzwasser gekocht, dann fügt man aus einer Büchse kleine Erbsen mit etwas Butter bei und mischt gut durcheinander. Auf einer zweiten Flamme hat man eine Scheibe Kalbfleisch in Butter gebraten und richtet auf eine Platte an. Den Risipisi (Reis mit Erbsen) presst man in ein erwärmtes gefettetes Schüsselchen und stürzt ihn neben dem Fleisch auf die Platte.



Schinkenklösschen

Man braucht: 1 Weggli, 1 Scheibe Schinken, ein halbes grosses oder 1 kleines Ei, 1 Esslöffel Mehl, Salz, etwas gehackte Petersilie, Paniermehl. Man giesst Wasser über das Brötchen, drückt es, nachdem es aufgeweicht ist, gut aus, fügt den gehackten Schinken, Ei, Petersilie und Mehl bei. Mit Hilfe von Paniermehl formt man Kugeln und kocht sie im Salzwasser ca. 7 Minuten. Statt Schinken kann man auch gehackte und gedünstete Pilze nehmen.



Spinat mit Ei und Sardellen

Eines der ersten frischen Gemüse im Frühling ist der Spinat, den wir mit einem Minimum von Gas zubereiten können. Zu unserm Rezept braucht man: 500 Gramm Spinat, 2 Sardellen, 2 Eier, etwas Salz und Ingwer oder Muskat, etwas Butter. Ein Esslöffel Butter wird in der Pfanne zerlassen und die ganzen Spinatblätter hineingegeben, man würzt und lässt 10 Minuten zugedeckt auf kleiner Flamme dünsten. Inzwischen reinigt und zerteilt man die schon am Morgen gewässerten Sardellen, dann drückt man zwei Vertiefungen in den Spinat und schlägt die Eier hinein. Man belegt mit den Sardellenhälften und lässt noch ca. 3—4 Minuten zugedeckt die Eier fest werden. Je nach Geschmack kann auch fein gehackte Zwiebel dem Spinat beigefügt werden.

CHRONIK DER BERNER WOCHE

BERNERLAND

- 11. März. Der ungewöhnlich starke Schneefall der letzten Tage hat den Verkehr von Saxeten nach auswärts gänzlich unterbunden. Auch die Telephonleitungen sind unterbrochen.
- 12. März. Ein Berner Maikäferjahr steht heuer bevor. Sammlung und Verwertung von Maikäfern werden durch das eidg. Kriegsernährungsamt obligatorisch erklärt.
- Bei Ebligen am Brienersee geht eine mächtige Lawine nieder und verschüttet Bahn und Strassen in etwa 80 Meter Breite. Zahlreiche Tannenstämme werden bis in den See hinuntergerissen.
- 13. März. Die landwirtschaftliche Bevölkerung von Interlaken stellt sich auf 1,4 Prozent der Bevölkerung. Landwirtschaftliche Siedelungen weist der Ort bloss 12 auf, wovon acht im Dorfbezirk und vier Einzelhöfe sind.
- Nördlich der Schnyigen Platte stürzt eine mächtige Staublawine nieder und reisst ein ansehnliches Stück Wald mit.
- 14. März. In Ausführung der eidgenössischen Bestimmungen über Produktion, Bereitstellung und Ablieferung von Holz erlässt der Regierungsrat eine Verordnung über die Sicherstellung der Versorgung mit Brennholz.
- Im Wettbewerb für eine neue Kirche in Gümli gen fällt der erste Preis für die Bebauungspläne auf das Bureau Zeerleder & Wildbolz, Bern.
- 15. März. Die jurassische Grenzlandhilfe für Monbéliard, die ihre Tätigkeit eingestellt hat, konnte in dieses Gebiet Frankreichs 13 000 kg Kartoffeln, 4500 kg andere Lebensmittel, 3000 kg Kleider und 5000 kg Glas, Glaswaren, Nägel, Zündhölzer usw. entsenden.
- Auf dem Beatenberg wird das zirka 40 Fremdenbetten zählende Hotel Waldrand abgebrochen.

- 16. März. † Hans Meer, Möbelfabrikant in Huttwil, im Alter von 62 Jahren.
- 17. März. Der Männerchor Zollikofen ist in diesen Tagen 75 Jahre alt.
- Die Gewerbeschule Biel, die zweitgrösste Berufsschule des Kantons, zählt gesamt 996 Pflichtschüler, von denen 735 Schüler deutscher und 261 französischer Muttersprache sind.

STADT BERN

- 11. März. Prof. Dr. med. Hans Bluntschli, Direktor des Anatomischen Institutes der Universität Bern wird zum korrespondierenden Mitglied der Zoological Society London ernannt.
- 12. März. Laut Mitteilung der Berner Stadtpolizei kursieren in Bern falsche Einfrankenstücke.
- Die Giesserei Bern ist nunmehr 50 Jahre alt.
- † Marc Henrioud, Sekretär des internationalen Bureaus des Weltpostvereins, im Alter von 70 Jahren.
- 13. März. In der Kunsthalle ist eine Ausstellung «Junge Berner Künstler» zu sehen.
- In Bern wird erstmals eine neue Organisation, der Nachweis von Hotelzimmern per Telephon (Nr. 11) erprobt.
- 14. März. Das neue Gebäude der PTT. an der Ferdinand Hodlerstrasse hat nunmehr den neuen Schmuck in Form eines mächtigen Sandsteinfriesees von der Hand des Bildhauers Luigi Zanini erhalten.
- 15. März. Bei der Städtischen Obdachlosenfürsorge sind 46 Familien angemeldet, die auf 1. Mai noch keine Wohnung haben.
- 16. März. Die Fresken im Antonierhaus des Fritz Pauli, die vor wenigen Wochen beendet wurden, werden von der Baudirektion der Stadt Bern in einem feierlichen Akt übernommen.

Ein Liederkonzert der «Prögeler»

Am vergangenen Samstag und Sonntag haben die Prögeler der Stadt Bern erstmals ein grösseres Konzert im grossen Kasinosaal veranstaltet. Das von ihrem Lehrer und Leiter, Herrn Ernst Schläfli, sorgfältig und geschickt zusammengestellte Programm umfasste Lieder von alten Meistern, gefolgt von Kompositionen der Romantik, die wiederum abgelöst wurden durch Vaterlandslieder von Schweizer Komponisten. Froh und frisch erklangen die schönen Lieder, die von den jungen Sängern und Sängerinnen mit viel Verständnis und Feingefühl dargebracht wurden. Es ist wirklich erstaunlich, welch schöner Erfolg Herr Schläfli in so kurzer und knapper Zeit bei seinen Schülern erreicht hat, deren allgemeine musikalische Ausbildung durch diesen mit Liebe gepflegten Unterricht gewaltig gewonnen hat. — Das Konzert wurde bereichert durch Darbietungen von «Ehemaligen»: Otto Schärer (Orgel), Willy Girsberger (Klavier), Paul Jaussi und Erwin Tüller (Tenor). Begeisterter Applaus belohnte die jungen Sänger und Mitwirkenden für ihre wirklich guten Leistungen und den schönen Genuss, den sie den zahlreichen Zuhörern geboten haben.

hkr.

Auflösung zum Silbenrätsel für Kinder.

Frisch gewagt ist halb gewonnen!

1. Fingerhut	F	T
2. Rosenstrauch	R	H
3. Italia	I	A
4. Schlagball	S	L
5. Chinesenbub	CH	B
6. Gesang	G	G
7. Ebene	E	E
8. Wlassow	W	W
9. Arno	A	O
10. Gurten	G	N
11. Tessin	T	N
12. Irene	I	E
13. Schweden	S	N