

Was gibt es heute zum Abendessen?

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 31

PDF erstellt am: **21.09.2024**

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.

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* entstehen.
- *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 Schaustätte, dem *Oberländer-Haus*.
- Der historische, von den Mönchen des Klosters *Interlaken* angelegte *Spühli-bach*, 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 *Schneeberge*. *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* eingeschert. 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 altherwürdige Turm der *Kirche zu Goldswil* ist mit Hilfe von *Sevagedern* 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.

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 Heimtschaffung 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. Sängerfestes* bestimmt.

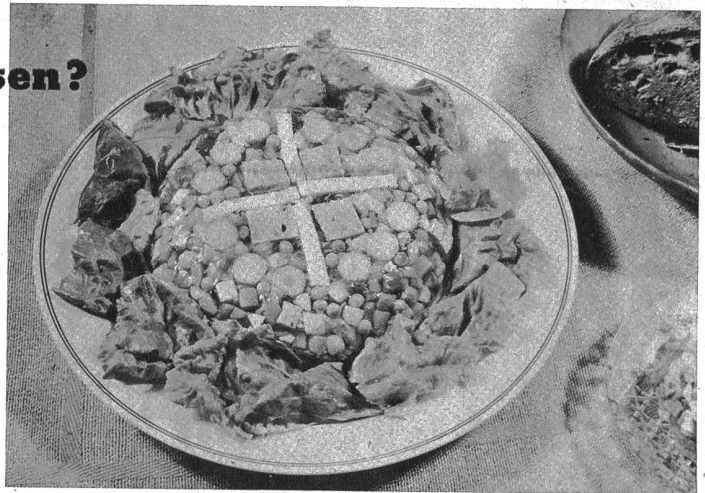
Was gibt es heute zum Abendessen?

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, Ballerowurst, Ersatz-Mayonnaise, Tomaten, evtl. Radieschen, Grünes, evtl. Quark. — Die Brotscheiben in der Omelettenpfanne nur auf einer Seite toasten. Die Ballerowurst 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 Schnitzten 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 Würfelchen 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.



ILLUSTRATIONEN: J. H. ...