

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 38 (1948)
Heft: 4

Rubrik: Humor

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

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



Italienisches Reisgericht: In einer feuerfesten Form wird 125 g in Würfel geschnittener Speck ausgebraten und darin klein geschnittene Zwiebeln gedämpft. Hierzu tut man einen grossen Teller Reis und giesst eine aus starkem Bouillon hergestellte dünne Tomatensauce darüber. Die Form wird gut zugedeckt und muss so lange im Bratofen sein, bis der Reis weich, aber noch körnig ist. Vor dem Servieren wird geriebener Parmesankäse über das Gericht gestreut.

Gebackene, gefüllte Eier: Die Eier werden beinahe hart, also 6 Minuten, gekocht, geschält und halbiert. Das Eidotter wird sorgfältig entfernt und mit etwas in Milch aufgeweichtem Weissbrot und einem Stück frischer Butter verrührt. Dazu fügt man Pfeffer, Salz, eine Prise Schnittlauch und eine Prise fein geschnittene Petersilie. Man verwendet auf ein Ei anderthalbmal so viel Weissbrot. Die leeren Eihälften werden mit dieser Masse bergartig gefüllt, auf einer feuerfesten Schüssel nebeneinander gestellt, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, ein wenig brauner Butter begossen und kurz vor dem Anrichten im Ofen überbacken.

14. Jan. Dem Schweiz. Schützenmuseum werden von einem Freund und Gönner 2000 Franken übermacht.
- An der Muristrasse, auf der Höhe der Einmündung des Grüneckwegs, wird ein 30jähriger Radfahrer von einem Personenauto von hinten angefahren. Der Verunglückte stirbt an den Folgen im Spital.
15. Jan. Die bernische Liga gegen die Tuberkulose beschliesst den Ausbau der Kurstationenfürsorge. Die Schirmbildaktion hat in Bern bis heute 13 990 Schüler und Jugendliche, sowie 3607 Erwachsene untersucht. Die Aktion soll über den ganzen Kanton Bern ausgedehnt werden.
16. Jan. Im Neufeld blühen bereits die ersten Schneeglöcklein.
17. Jan. Dem Historischen Museum Bern wird eine Glasscheibe sog. Bibelscheibe aus dem Jahr 1623 geschenkt.

Kunsthalle Bern. Der Gemeinderat der Stadt Bern hat auf Vorschlag des Städtischen Ausschusses zur Förderung der bildenden Kunst in der Weihnachtsausstellung bernischer Maler und Bildhauer folgende Ankäufe getätigt: Eva, von Schnegg Walter. Au jardin, von Aranis-Brignoni Graciela. Studie zu einer Komposition, von Bähler Vreni. Paysage Tanger port, von Lindegger Albert. Zeichnung, von Müllegg, Alexander. Die Familiengruppe, von Pflugschaupt Helene. Brienzersee, von Vifian Albin. La jolie canotière, von Wassmer Ricco.

Die privaten Ankäufe haben sich ebenfalls gemehrt, so dass die Verkaufssumme den Stand von Fr. 28 000.— erreicht.

Der Besuch der Ausstellung war ebenfalls besser als letztes Jahr. Trotzdem konnte die Ausstellung nicht mehr verlängert werden.

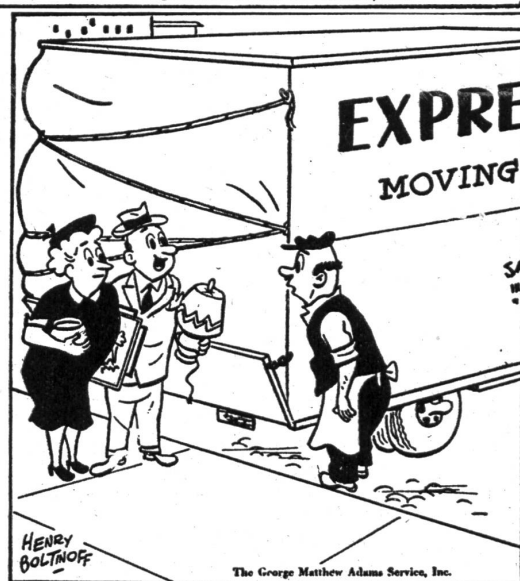


The George Matthew Adams Service, Inc.

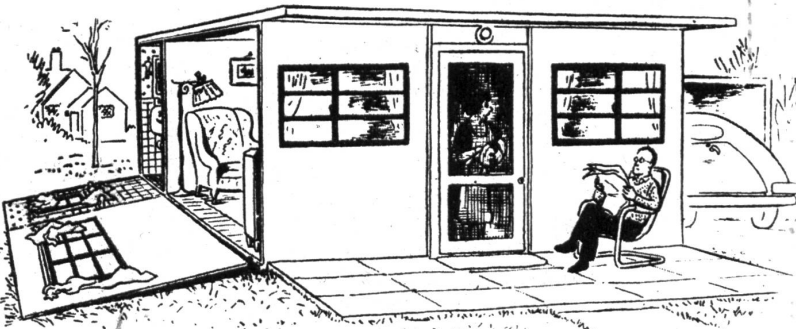
«Hast du gehört, der Richter verurteilte mich zu fünfzig Franken Busse, weil ich dich geschlagen habe — zahle!»

Humor

«Vielen Dank, dass Sie alles so sorgfältig eingepackt haben. Wissen Sie jetzt vielleicht auch noch eine leere Wohnung?»



The George Matthew Adams Service, Inc.



«Du musst jetzt irgend was mit dem Haus machen, Emil. Die Seitenwand ist schon wieder herausgefallen.» New Yorker