

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 38 (1948)  
**Heft:** 2  
  
**Rubrik:** Chronik der Berner Woche

### **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.](#)

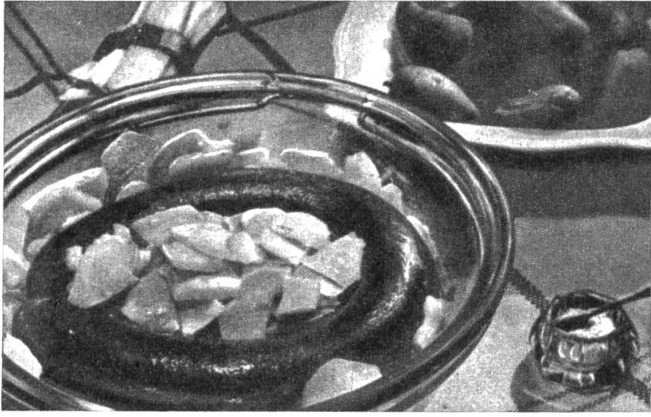
**Download PDF:** 05.05.2025

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

## Einfache Gerichte für nach den Festtagen



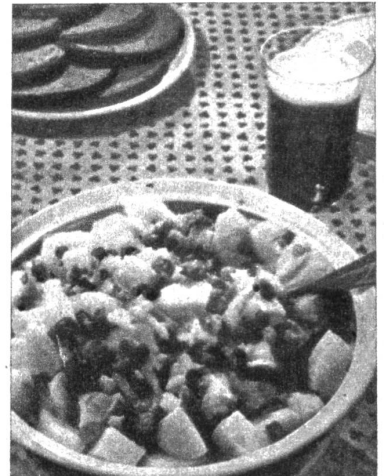
Irish Stew besteht aus Hammelfleisch, Kraut und Kartoffeln



Kohlrabi schmecken besonders gut, wenn eine Fleischwurst mit gedünstet wird

**Irish Stew:** 500 g Hammelfleisch werden in Würfel oder Scheiben geschnitten, 2 kg Weisskohl (nach Belieben 3 Minuten gebrüht), 500 g rohe, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, 1 grosse Zwiebel, 20 g Salz, 5 g Kümmel werden in einen Topf geschichtet und soviel Wasser beigelegt, dass alles mit demselben bedeckt ist. Dann lässt man vom Siedepunkt an auf kleiner Flamme das Ganze weich kochen, zirka 1½ Stunden.

**Kohlrabi mit Fleischwurst:** 1 kg Kohlrabi, ½ l weisse Sauce, ¼ l saure Sahne, 50 g geriebener Käse, Salz, Pfeffer, 1 Fleischwurst. Die klein geschnittenen, in Salzwasser halb weich gekochten Kohlrabi werden mit der weissen Sauce, Sahne und Käse vermischt, gewürzt und in eine feuerfeste Form gefüllt. Die Wurst wird darauf gelegt und dann lässt man das Gericht zugedeckt noch 30 Minuten dünsten.



**Apfelkartoffeln:** 1 kg Kartoffeln, ¼ kg Äpfel, Salz, 150 g Speck. Die würfelig geschnittenen Äpfel und Kartoffel werden mit wenig Salzwasser weich gekocht und in der Schüssel mit würfelig geschnittenem, geröstetem Speck übergossen. Kochdauer ½ Std.

## Chronik der Berner Woche

### Bernerland

25. Dez. Durch die Explosion in Mitholz-Blausee ist eine Erdmasse von ungefähr 50 000 Kubikmetern gesprengt worden. Total niedergebrannt sind 5 Häuser; völlig zertrümmert sind das Schalthaus, der Bahnhof und ein Wohnhaus mit Scheune; 10 Wohnhäuser sind schwer beschädigt. Die Leichen des Ehepaares Kast, das auf der Flucht ums Leben gekommen ist, werden in den Trümmern aufgefunden. In der Kirche von Kandergrund wird für die Bevölkerung von Kandergrund und Mitholz eine schöne Weihnachtsfeier abgehalten. Für die Bevölkerung von Mitholz fand ausserdem ein Imbiss mit Ansprachen im Hotel Altels statt.
26. Dez. Die Modernisierung der jurassischen Nebenbahnen, die 14 Millionen Franken erfordern wird, sieht vor: Modernisierung der Schmalspurstrecke Tramelan-Tavannes-Noiremont; Elektrifizierung der Strecke Saignelégier-La Chaux-de-Fonds; sowie der Normalspurstrecke Pruntrut-Bonfol; Umstellung der Strecke Saignelégier-Glovelier auf Dieselmotor für den Güterverkehr und Verlegung des Personenverkehrs in einen Automobildienst. Drei nicht mehr benötigte Dampflokomotiven der Brünigbahn werden via Genua nach Griechenland spediert.
- Die Gemeindeversammlung Meiringen stimmt der Erstellung eines neuen Kraftwerkes in Bidmi-Hasliberg ein-

27. Dez. Die Stadt Biel weist auf Ende des Jahres 1947 rund 47 000 Einwohner auf.
- Die Kirchgemeindeversammlung Spiez beschliesst die Anschaffung einer fünften Kirchenglocke.
  - Rütli bei Riggisberg hat als Weihnachtsgeschenk einen neuen Dorfbrunnen erhalten.
  - Der Damenturnverein Spiez begeht sein 25jähriges Jubiläum.
  - Das Trycheln beginnt in verschiedenen Ortschaften wie Meiringen, Laupen usw.
  - Infolge des heftigen Schneetreibens rast ein von einem Ingenieur aus Buenos Aires gesteuertes Auto bei Oberözn in einen Leichttriebwagen. Der Fahrer bleibt tot auf der Strecke liegen.
28. Dez. Thun erfährt administrative Rangerhöhungen. Das Telephonamt wird zur Telephondirektion erhoben, der das ganze Berner Oberland unterstehen wird; das Hauptpostamt wird Postamt 1. Klasse.
29. Dez. In Iseltwald verunglückt Dr. Kurt Surbek, Chefarzt am Schweizerischen Tropeninstitut in Basel, bei einem Spaziergang tödlich.
30. Dez. Die Kantonale Bernische Handels- und Gewerbekammer begeht ihr 50. Jubiläum.

1948

1. Jan. Der Vorstand des Verbandes für die Verteidigung der Interessen des Juras beschliesst, den Opfern der Explosion von Mitholz Fr. 500.-- zu

### Stadt Bern

26. Dez. In Bern erfolgt die Neugründung der Alpar. Die definitive Organisation der Gesellschaft wird vorgenommen, wenn auch der Gemeinderat im Verwaltungsrat vertreten sein wird.
- Ueber Weihnachten verzeichnete Bern einen Verkehr, den selbst alte Beamte noch nie erlebten. Am 24. Dezember wurden 34 Extrazüge abgefertigt, am Weihnachtstage 16. Die Post verzeichnet 216 800 Pakete die aufgegeben, und 154 000, die zugestellt wurden.
28. Dez. Alt-Seminarlehrer Johann Howald, der bekannte Literat, begeht seinen 94. Geburtstag.
29. Dez. der Verkehrswache wird an diesem Tage der 1000. Verkehrsunfall des Jahres 1947 gemeldet. Gleichen Tags ereignen sich noch 4 weitere Verkehrsunfälle.
- Der Berner Gemeinderat bewilligt für die Explosionsgeschädigten von Mitholz-Blausee eine Spende von 5000 Franken.
31. Dez. Die Arbeiten am Aaretalwerk im Eichholz haben begonnen. Sie sollen so gefördert werden, dass dieses herrliche Naturbad auf den Sommer hin wieder benützt werden kann. Die Weiden und das Ufer bleiben unberührt.
- 1948
1. Jan. Im Berner Kunstmuseum wird eine Ausstellung eröffnet, die rund 100 Werke des englischen Malers William Turner umfasst. Turner lebte von 1775 bis 1851.
- Der "Bund" führt eine Sammlung für die Opfer von Mitholz durch, die am