

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 34 (1944)  
**Heft:** 38  
  
**Rubrik:** Für die Küche

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 02.04.2026

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

**PELZMODE-REVUE IM BELLEVUE**

Fortsetzung von Seite 1101

den in reicher Auswahl gezeigt. Sie sind sehr jugendlich und werden zum sportlichen Tenue getragen. Andererseits passen sie aber auch sehr gut zum langen Abendkleide. Die Mäntel sind meistens lose fallend, mit kleinem Kragen. Sie werden vorne einfach übereinander geschlagen oder offen getragen. Einige schöne Modelle aus kurzhaarigen Fellen waren auf die Taille gearbeitet oder mit Gürtel gehalten. Interessant ist das neue, breite Revers, das sich bis unten am Mantel fortsetzt und zurückgeschlagen oder geschlossen getragen werden kann. Einzelne Colliers zeigten, wie kleidsam der Pelz sich immer wieder zum Jackettkleid ausnimmt.

Den Höhepunkt der zwei Stunden dauernden Modellschau boten die wunderschönen Abendmäntel und Cape zu entzückenden Abendkleidern. Aus kostbarem Material hergestellt, wirkten sie besonders verlockend und mancher Weihnachtswunsch mag in diesem Momente Gestalt angenommen haben.

Die zu den Pelzen getragenen schönen und eleganten Kleider wurden von der Firma Ciolina in Bern zur Verfügung gestellt, die dabei nur einen kleinen Ausschnitt von dem bot, was sie an ihrer eigenen Modeschau im Casino zeigen wird. Sehr geschmackvoll und verlockend waren die von den Mannequins getragenen Hüte von Frau Gloor-Meyer, die sich in ihren Modellen durch Ideenreichtum und Stil-

sicherheit auszeichneten. Die neuen Schuhmodelle stammten vom Schuhhaus Schneider, Bern. Leider waren nur die am Laufsteg Sitzenden so glücklich, diese bewundern zu können.

Eine besondere Attraktion dieser Modeschau bedeuteten die Tanzeinlagen der Geschwister Dubois, die ihre graziöse Kunst sowohl in einem alten Wienerwalzer als auch in modernen Tänzen zum Ausdruck brachten und reichen Beifall ernteten.

hkr.

**Ein bunter Abend**

veranstaltet vom Berner Theaterverein.

Letzte Woche fand die 22. Vereinsversammlung des Berner Theatervereins unter dem Vorsitz von Herrn Dr. Paul Dumont statt. In kurzen Worten erstattete er Bericht über das abgelaufene Geschäftsjahr, indem er sich auf den von Herrn Dr. E. Reinhard abgefassten Jahresbericht stützte. Ueber die Sommerspiele wusste er zu berichten, dass sie einen guten Erfolg zeitigten und ohne Subvention durchgeführt werden konnten. Nachdem sowohl der Kassabericht, als auch die neu vorgesehenen Kredite für das Stadttheater bewilligt worden waren, dankte der Vorsitzende in herzlichen Worten den zahlreichen Mitgliedern des Theatervereins für ihre unermüdliche Unterstützung der Bestrebungen des Vereins. Lobenswert hob er auch die mühsame Arbeit des Kassiers Herrn Dr. E. Reinhard hervor und dankte

ihm für seine unentwegte und äusserst zuverlässigen Bemühungen im Interesse des Vereins und des Stadttheaters.

Im zweiten Teil des Abends wurden durch den Conférencier Alfred Bock in geistreicher und humorvoller Weise die neu engagierten künstlerischen Mitglieder des Theaters vorgestellt. Sibylle Spalinger eröffnete den Reigen mit einer ihr grosses Können verratenden Tanzvorführung. Es folgten der Tenorbuffo Albert Kunz und die durch ihr letztjähriges Gastspiel als Gretchen bereits bekannte Eleonore Heuss. Der Bassist Jakob Keller brachte mit seiner Ballade von Löwe seine schöne Stimme voll zur Geltung. Robert Campiche verkörperte den typischen jugendlichen Liebhaber und Rita Liechi schien, nach dem beifälligen Gemurmel im Publikum zu urteilen, allen in bester Erinnerung zu sein. Ueber ein beachtenswertes Können verfügt Raimund Bucher, der mit seinem Monolog des Marquis Posa die Zuhörer im Sturm mitriss. Marex Liven, der von einigen letztjährigen Gastspielen her schon den Meisten bekannt war, scheint der vollen Sympathie der zahlreichen Zuhörer schon sicher zu sein.

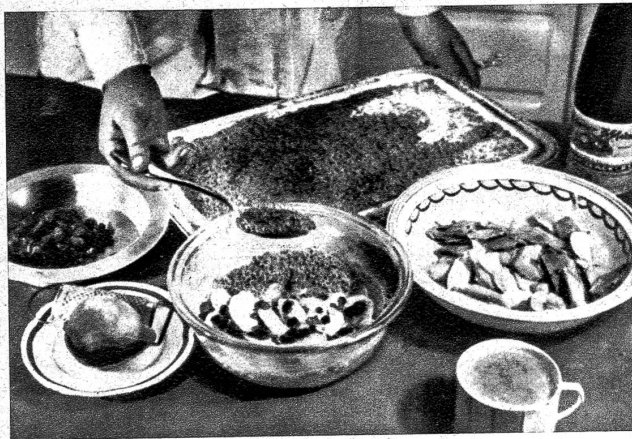
Im ganzen darf man die Theaterdirektion zu ihren Neuerwerbungen im darstellenden Künstlerkreis beglückwünschen. Sie scheint dieses Jahr mit grossen Trümpfen aufwarten zu können, und der unermüdliche und immer wieder mit neuen, guten Ideen aufwartende Conférencier zeigte, dass auch die altbekannten Künstler unseres Theaters von höchster Qualität sind und stets mit neuem Eifer an ihre Arbeit gehen.

hkr.

**FUR DIE KUCHE**

**Pflaumen mit Speck**

Zutaten: 250 g dünne Speckscheiben, 1 kg Pflaumen oder Zwetschgen, 20 g Fett, 1 Zwiebel, Zitronenschale, Salz, Pfefferkörner, Essig, eine Prise Zucker. Die Speckscheiben lässt man mit Butter, den Gewürzen und etwas Wasser fast weich kochen, gibt dann die ganzen Pflaumen dazu und kocht fertig. Zuletzt wird mit Salz, Essig und Zucker gewürzt und nach Belieben etwas Mehl darüber gestreut. Das Ganze serviert man zu geschwellten Kartoffeln.



**Paniermehl-Auflauf mit Obst**

In eine gebutterte und mit Paniermehl ausgestreute Form gibt man lagenweise Aepfel und Rosinen oder anderes Obst, Zucker und Paniermehl. Ueber das Ganze giesst man  $\frac{1}{4}$  l Milch, in der man 1 bis 2 Eier verrührt hat sowie etwas Most, streut, wenn möglich, kleine Butterflöcklein auf die oberste Paniermehlschicht und bäckt zirka 45 Minuten. Dieser Auflauf kann auch mit Zwieback oder Weizenflocken gemacht werden.



Pflaumen mit Speck

*Immer mehr und mehr  
liest man  
Die Berner Woche*

**Sodbrennen?  
Saurer Aufstossen  
nach dem Essen?**

**Beginnen Sie  
die bewährte Kur mit**

**ALUCOL**  
*Dr. A. Wünder, A.G. Bern*

Aparte

**STICKEREIEN**  
für Wäsche und Kleider

**WILLY MÜLLER**  
Waisenhausplatz 21, II. Et., Bern  
Bei Apotheke Delisperger