

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 30 (1940)
Heft: 43

Artikel: Der Schweizer Woche-Markt in Bern
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-648874>

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

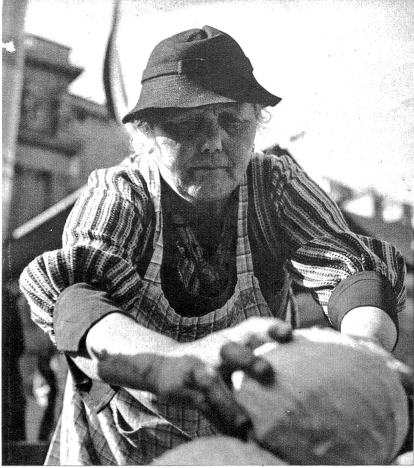
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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

Der Schweizer Woche-Markt in Bern

Photo C. Stucki



Su einer wahren Kundgebung gefastete sich auch dieses Jahr wieder der nunmehr schon traditionelle Obstmarkt anlässlich der Schweizer Woche. Als besonders wertvolle Neuerungen beurteilte man allgemein die Standardisierung der Sorten in drei Kategorien A, B und C, welche dem Produzenten, aber auch dem Käufer, höchst erwünschte Richtlinien für Qualität und Preis an die Hand geben. Ferner fiel die einheitliche Verpackung der Äpfel in den Jarakaffen angenehm auf. Sie zeigt, daß man in der Verkauftmachung in den letzten Jahren höchst Fortschritte erzielt hat. Was man noch vermehrt ist ein besser organisierter, eventuell zentral durchgeführter Lieferdienst vom Produzenten an den Konsumenten. Auch die Befähigung für frühe Entfasserfrüchte, die gegenwärtig noch am Baume hängen, dürfte noch besser ausgebaut werden. Wenn man aber bedenkt, welche gewaltige Fortschritte in Sortenwahl, Standardisierung und Verpackung in den letzten Jahren erreicht wurden, darf man bestimmt erwarten, daß die Obstverpackung unseres Volkes in absehbarer Zeit so ausgebaut werden wird, daß jede Familie mindestens ihre 100 kg Winterobst einfellern kann.



Einer der belehrtesten Stände für die Hausfrau wie für die Bäuerin war der Stand des Verb. Bern. Landfrauenvereine, auf welchem Obst und Gemüse, beides musterhaft, gezeigt, Einmach- u. Konservierungsmethoden demonstriert u. überhaupt der ganze Segen eines Bauernhauses vor Augen geführt wurde. Man besuchte übrigens die prächtige Tischplattiricht, die man, als Winterkleid unter unseren Trachten leider selten sieht — wie man auch die Werktagstracht auf dem Markt noch viel zu wenig trägt.



Eine vorbildliche Verpackung des Obstes in den Standard-Harassen mit Zwischenlagen von Holzwohle.



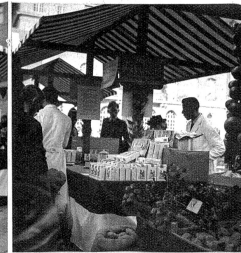
Viel hundert Gläser Süßmost wurden an den Ständen der verschiedenen bernischen Mostereien als Kostprobe an die Marktbesucher ausgeteilt. Allgemein gerühmt wurde der heisse würrige Süßmostpunsch aus Apfelmkonzentrat.



Hier wieder ein schmackes Trachtenmetschi, die schönste Empfehlung für das Produkt selbst, das es anbietet.



Unter den Produkten der Weichkäseerei Münchenbuchsee fiel der schöne rote Kugelhäse, ähnlich wie Holländer, besonders auf. Er soll ganz ausgezeichnet sein und wird erst seit kurzer Zeit in der Schweiz hergestellt.



Reisenden Abats fanden auch die Kostproben des Obuka-Kaffees, ein koffeinschwacher Kaffee von ausgezeichnetem Wohlgeschmack, der nach einem besonders Verfahren aus Obst und Kaffee hergestellt wird.



„Siess Schnitz, es guets, währschafft Aesse!“ Was die Bäuerin alles aus „Eigensem“ produziert, zum Essen und zur Kleidung, für den Markt und für die eigene Familie, wurde auch hier wieder in mustergetriggten Vorbildern von den bernischen Landfrauen zur Schau gestellt.



Beger zeigte ein prachtvolles Arrangement aller Herbstäpfelarten, worunter die prächtige neue Sorte „La belle inconnue“ durch die sarte Färbung der Schale und die schöne Form besonders auffiel.