Der Schweizer Woche-Markt in Bern

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **30 (1940)**

Heft 43

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-648874

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

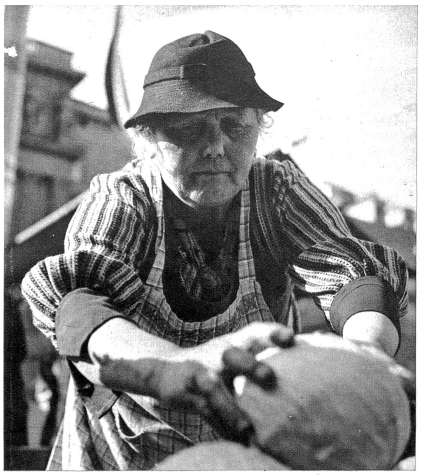
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Der Schweizer Woche-Markt in Bern

Photo C. Stucki

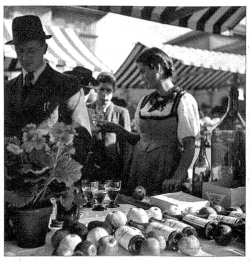


Zu einer wahren Kundgebung gestaltete sich auch dieses Jahr wieder der nunmehr schon traditionelle Obstmarkt anläßlich der Schweizer Woche. Als besonders wertvolle Neuerungen beurteilte man allgemein die Standardisierung der Sorten in drei Kategorien A, B und C, welche dem Produzenten, aber auch dem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

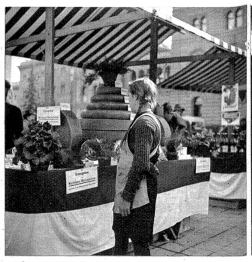
Einer der belehrendsten Stände für die Hausfrau wie für die Bäuerin war der Stand des Verb. Bern. Landfrauenvereine, auf welchem Obst und Gemüse, beides musterhaft, gezeigt, Einmach- u. Konservierungmethoden demonstriert u. überhaupt der ganze Segen eines Bauernhauses vor Augen geführt wurde. Man beachte übrigens die prächtige Tschöplitracht, 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 Holzwolle.

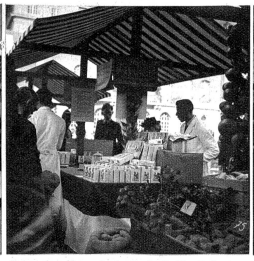
Viel hundert Gläser Süssmost wurden an den Ständen der verschiedenen bernischen Mostereien als Kostprobe an die Marktbesucher ausgeteilt. Allgemein gerühmt wurde der heisse würzige Süssmostpunsch aus Apfelkonzentrat.



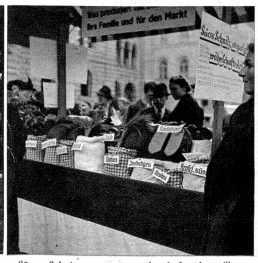
Hier wieder ein schmuckes Trachtenmeitschi, die schönste Empfehlung für das Produkt selbst, das es anbietet.



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



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



„Süess Schnitz, es guets, währschafts Aesse!" Was die Bäuerin alles aus „Eigenem" produziert, zum Essen und zur Kleidung, für den Markt und für die eigene Familie, wurde auch hier wieder in mustergültigen Vorbildern von den bernischen Landfrauen zur Schau gestellt.

Berger zeigte ein prachtvolles Arrangement aller Herbstäpfelsorten, worunter die prächtige neue Sorte „La belle inconnue" durch die zarte Färbung der Schale und die schöne Form besonders auffiel.