

**Zeitschrift:** Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst

**Band:** 17 (1927)

**Heft:** 38

**Artikel:** Zur Eröffnung der Ausstellung "Für das Obst - Gegen den Alkohol"

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-645180>

#### **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](#)

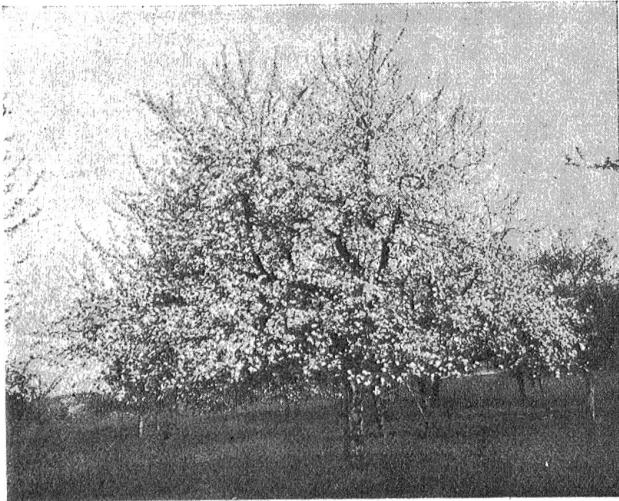
#### **Terms of use**

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:** 23.02.2026

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

Bergnügen bereitet hätten als dieser Hase. Er gab dem Bauern einen Taler und sagte zu ihm, er solle sich dafür Fleischsuppe und gute Nahrung verschaffen, er habe es ge-



Gravensteinerbaum.

Es ist ein Ergößen, Bäume dieser Sorte in der Blütenpracht zu sehen.

wiß nötig. Die Feinde und Widersacher Micheli Schüpbachs werden zugeben müssen, daß dieser Zug schön ist und ihm Ehre macht.

Ja, dieser Zug ist schön und macht dem Menschenfreund, der Micheli war, alle Ehre. Ach, seine Tage waren gezählt. Der gute Doktor starb am 2. März 1781 plötzlich, weggerafft von einer wiederholten Gicht, welche sich im Magen eingenistet hatte.

(Aus dem Französischen übersetzt durch Fr. Egger.)

## Zur Größnung der Ausstellung „Für das Obst — Gegen den Alkohol“ in der städtischen Reitschule Bern. — 17. September bis 2. Oktober 1927.

In der städtischen Reitschule wird heute Samstag eine kleine Ausstellung eröffnet, die die volle Aufmerksamkeit der Öffentlichkeit verdient. Zwei Dinge sind da einander gegenübergestellt: Obst und Alkohol. Eigentlich sollten diese Begriffe in umgekehrter Reihenfolge genannt werden; denn der Alkohol ist das Problem und das Obst dessen Lösung. Selbstredend nur dann, wenn die alkoholfreie Obstverwertung dabei in den Vordergrund gestellt wird. Wir verwandeln von einer Obsternte von zirka 60,000 Eisenbahnwagen noch immer ungefähr die Hälfte in Alkohol, machen also aus einer vorzüglichen Volksnahrung zur Hälfte ein Volksgeist. — Gif! Dieser Ausdruck mag vielen zu kräz erscheinen. Wir haben die Endwirkung des Alkoholgenusses im Auge, wenn er zur hemmungslosen und gedankenlosen Trinkgewohnheit eines ganzen Volkes wird. Daß der Alkoholismus als Volksseuche im Schweizerlande in geradezu erschreckendem Ausmaße grasiert, mag nur ein ganz voraussehungsloser Optimist bezweifeln; ein Blick ins tägliche Leben muß ihm sagen, daß leider die Opfer des Alkohols bei uns sehr zahlreich sind: Opfer an physischer, geistiger und moralischer Volkskraft. Die vielen Gefängnisse, Armenanstalten, Irrenhäuser, Versorgungsinstitute für allerhand Degenerierte — sie sind zu einem schönen Teil durch den Alkohol beliefert — reden eine beredte Sprache.

Die vorgeschlagene Lösung lautet: Sorgen wir dafür, daß die 30,000 Wagenladungen Obst frisch gegessen oder gedörrt oder auf eine andere Weise gärungslos konserviert werden und daß daraus nicht Schnaps gebrannt wird. Wie

dies praktisch anzupacken ist, will die Ausstellung in der Reitschule zeigen.

Unsere obersten Behörden werden sich dabei vieles merken: Sicher dies, daß es rationeller ist, den Alkoholismus durch Unterstützung der auf die alkoholfreie Obstverwertung gerichteten Bestrebungen zu bekämpfen als mit Preispolitik und Vereinbarungen mit den Alkoholproduzenten, die den Fiskus Millionen und die Volkswirtschaft noch mehr kosteten. Wir werden auf diese Fragen hier noch zurückkommen.

### I. Für das Obst.

Unsere Volkswirtschaft ist auf Qualität angewiesen. Wie wollte unser armes Ländchen ohne Eisen, Kohle, Petrol, mit seinem rauen Klima, seinem steinigen und kargen Boden im Konkurrenzkampfe mit den Ländern der Ebene und der Meeresverbindungen bestehen können! Unsere Industrie und unsere Landwirtschaft haben dies längst begriffen und ihre Anstrengungen, mit geistigen Mitteln, mit kluger Überlegung, mit ausstudierten Methoden und mit fleißiger Arbeit die Erfolge zu erreichen, die andern Ländern von der Natur geschenkt werden, ist anerkennenswert, ja bewunderungswürdig.

Im Obstbau zum Beispiel marschiert unsere Landwirtschaft so ziemlich an der Spitze. Man findet nicht bald ein Land, in dem um jeden Bauernhof herum eine so gepflegte Obstbaumanlage das Auge erfreut und wo die Sorten so sorgfältig gewählt und nach der Wirtschaftlichkeit gruppiert sind. Mit Genugtuung darf die schweizerische Bauernschaft auf das im Obstbau Erreichte zurückblicken.

Wir erinnern uns der ersten Anfänge der Bewegung zur Verbesserung und Rationalisierung des Obstbaus im Kanton Bern. Es waren die Gemeinnützigen Gesellschaften in den Gemeinden, die unter der Regie der kantonalen Dekonomischen Gesellschaft Kurse für Obstveredelung und Obstpflege veranstalteten. Die Krüppelbäume, die mit Hexenbesen dicht bepflanzten Hoffstellen verschwanden allmählich; nach dem Leitworte: Wenn du ein leeres Plätzchen hast, so pflanze einen Baum, wurden Hunderttausende junger, frischer Bäume gepflanzt; gemeindeweise wurden lange Straßenstreifen mit Obstbaumreihen versehen, alte Baumbestände mit minderwertigen Sorten umgezweit auf gute und ertragreiche. Der Obsthandel wurde organisiert und bald brachte ein schwungvoller Export Millionen ins Land. Man schätzt heute die Zahl der Apfel-, Birn-, Kirsch- und Zwetschgenbäume auf rund 14 Millionen Stück und eine mittlere Ernte auf 60,000



Besprister Gravensteinerbaum.

Dieser Baum wurde nach der Blüte und 3 Wochen später mit 2prozentiger Schwefelkalkbrühe bespritzt.

Eisenbahnwagen im Werte von zirka 75 Millionen. Die Ausfuhr erreicht in guten Obstjahren 5—6 Millionen Wert, im Rekordjahr 1919 sogar 13½ Millionen.

Der schweizerische Obstbau hat seine Entwicklung noch nicht abgeschlossen, er ruht nicht auf seinen Vorbeeren aus. Unablässig ist er bestrebt, seine Baumbestände zu verjüngen und zu veredeln. Wertvolle Anregungen gehen in dieser Hinsicht von der Kantonalen Schule für Obst-, Gemüse- und Gartenbau in Delsberg aus. Die Obstbauvereine sorgen für die praktische Auswertung dieser Anregungen und die Obsthandelsgenossenschaften leiten den Absatz mit der bestmöglichen Rentite in die Wege.

Vor uns liegt ein gutbelegtes, mit Abbildungen reich ausgestattetes Büchlein, das über die Ziele und Bestrebungen des modernen Obstbaus vortrefflich orientiert. Es trägt den Titel „Der Obstbau, wie er ist und wie er sein sollte“. Verfasser ist der Lehrer für Obstbau an der Kantonalen Obstbauschule in Delsberg, Herr Hans Spreng. Er weist einleitend auf die Tatsache hin, daß dem Obstbau mit der einseitigen Vermehrung der Zahl der Obstbäume nicht gedient ist und daß er sich gegenüber der amerikanischen Konkurrenz (kanadisches und kalifornisches Obst) und der Konkurrenz der Südfrüchte (Bananen) mehr als es bisher geschehen, auf die Pflege der Bäume und die Zucht von handelsfähigen Sorten verlegen müsse. Qualität muß auch hier die Parole werden. Also: freienfreie, gleichmäßig große, gut gereifte, unverbeulte Früchte der besten Obstsorten. In verschiedenen Kapiteln verbreitet sich der Verfasser dann über Aufzucht und Pflege der Bäume, das Auslichten, Verjüngen, Düngen, über die Schädlinge der Obstbäume und ihre Bekämpfung, das Umpfropfen, die Behandlung der Ernte, den Obstversand, die Lagerung usw. usw.

Den Text unterstützen in glücklicher Weise eine reiche Menge von Illustrationen aus der Praxis des Obstbauers. Das freundliche Entgegenkommen des Verlages, der Verbandsdruckerei A.-G. Bern, ermöglicht es uns, unserem Aufsatz einige Illustrationen aus der Sprengschen Broschüre beizugeben. Aus ihnen erkennt der Leser besser als aus einem langen Texte die großen Fortschritte, die auf dem Gebiete des Obstbaus erzielt worden sind. Bilder von Hofstatten und Obstbaumalleen mit geradezu idealen Typen, wie sie auf Seiten 563—564 zu sehen sind, müssen jedes Kennerauge entzücken.

Die meisten unserer Leser aber dürften sich praktisch eher für die Produkte des Obstbaus interessieren als für den Obstbau selber, und diese können wir auf die eben eröffnete Ausstellung in der städtischen Reitschule verweisen als auf eine selten günstige Gelegenheit, die Produkte unseres Obstbaus, deren Art, Preis, Lagerung, Verwertung usw. zu studieren. Wir sehen hier ausgestellt in farben-

sortiment und ein Zwergobstsortiment — wie als Augenweide. Dann sehen wir uns vordemonstriert die verschiedenen Verpackungsmethoden, die Einrichtungen des Obst-



verkaufes, der Frischobstaufbewahrung, der Obstdörrerei und Obstkonservierung, der Süßmostbereitung usw.

Den Hausfrauen unter unseren Leserinnen seien die Tage des Schaukochens (20., 22., 27. und 29. September) ganz besonders zum Besuch der Ausstellung angeraten. Fräulein Schneider, Haushaltungslehrerin in Langenthal, wird an diesen Tagen mit praktischen Übungen sich verbreiten über die Verwendung des Obstes als Rohkost, in gedörrten Zustande, als Komposte, Marmeladen, Breie, Crèmes, Auflauf, Pudding, Kuchen, Torten, Kräpfli, Schnittli usw. Ein letzter Kurstag wird der Konservierung der Früchte gewidmet sein. — Selbstverständlich ist in der Ausstellung auch eine Küchlistu be in Betrieb und sind hier alle die lederen Dinge auch zu kosten.

Und noch eines darf nicht vergessen werden, weil es für die Hausfrau von großer praktischer Bedeutung ist: Hier findet sich Gelegenheit, für seinen Winter-Obstbedarf die vorteilhaftesten Bezugssquellen ausfindig zu machen. Große Mengen von Frischobst werden übrigens die glücklichen Gewinner der Ausstellungs-Tombola in Körben und Recken mit nach Hause tragen.

### Helena.

Ein Kapitel aus einem unveröffentlichten Roman von Eduard Bölliger.

Ein prächtiger Junimorgen war über der Welt aufgestiegen. Einer jener Frühommertage, die in ihrem Glanz schon das Licht und die Wärme des Sommers neben den vollerblühten, jungen Blumenpracht des Frühlings bergen.

Leuchtend steigt die bleiche Sonne über die Berge empor und errötent bießen sich die höchsten Gipfel ihrem Kusse, während drunter im Tal noch die blauen Nebel ziehn und das Leben sich erst zu regen anfängt. Für kurze Minuten, wenn das blassen Rot über die Berge gegossen ist, verlieren die Gletscher und Zinnen das Gefährliche, Unnahbare ihres Anblicks. Lieblich erscheinen die kahlen Geröllwüsten und die weiten Alpen; zart und melodienreich das Rauschen der ernsten Bergtannen.

Wie so anders das Erwachen des Tages hier in den Bergen, als drunter im Tiefland, am südlichen Meer. Wäh-



schöner Zusammenstellung die reichen Früchtegaben des diesjährigen Herbstes und zwar als Belehrungsbeispiele — so ein Schatz. Anbausortiment, ein Handels- und Export-