

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 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

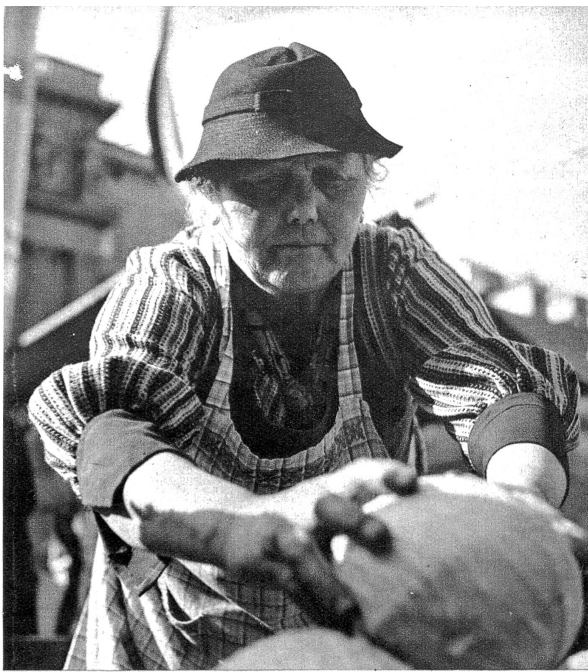
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 14.01.2026

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



Der Schweizer Woche-Markt in Bern

Photo C. Stucki



Einer der beherrschenden 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 beachte übrigens die prächtige Tschöpltracht, die man, als Winterkleid unter unseren Trachten leider selten sieht — wie man auch die Werktags-tracht auf dem Markt noch viel zu wenig trägt.



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

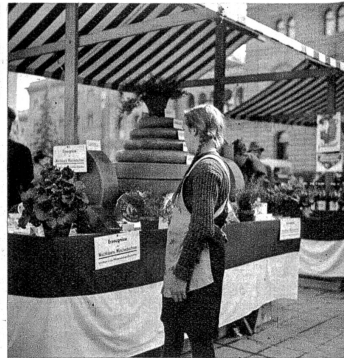
Zu einer wahren Kundgebung gestaltete sich auch dieses Jahr wieder der nunmehr schon traditionelle Obstmarkt anlässlich der Schweizer Woche. Als besonders wertvolle Neuerungen beurteilte man allgemein die Standardisierung der Sorten in drei Kategorien A, B und C, welche dem Produzenten, aber auch dem 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 sichtbar Fortschritte erzielt hat. Was man noch vermißt ist ein besser organisierter, eventuell zentral durchgeführter Liefersdienst vom Produzenten an den Konsumenten. Auch die Bestellmöglichkeit für späte Eintellerforten, die gegenwärtig noch am Baume hängen, dürfte noch besser ausgebaut werden. Wenn man aber bedenkt, welche gewaltigen 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 eintellern kann.



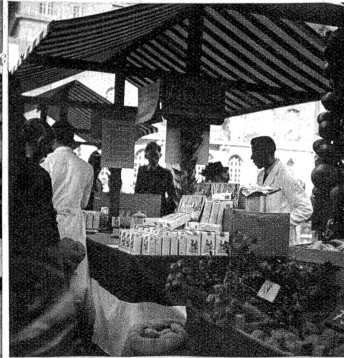
Viel hundert Gläser Süßmost wurden an den Ständen der verschiedenen bernischen Mostereien als Kostprobe an die Marktbesucher ausgeteilt. Allgemein gerühmt wurde der heisse würzige Süßmostpunsch aus Apfelkonzentrat.



Hier wieder ein schmuckes Trachtenmeischi, 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.



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



„Süß Schnitz, es guets, währschafte 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.