

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 36 (1946)
Heft: 47

Artikel: Arbeit bringt Brot
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-649860>

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: 17.02.2026

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

Arbeit bringt Brot

Dieses volkstümliche Sprichwort hat seine Geltung durch Jahrhunderte behalten, aber wörtlich genommen hat es nirgends jene Bedeutung wie beim Bäckermeister, denn seine Arbeit ist wirklich das Brot, unser tägliches Brot.

Die Arbeit um dieses kostbare Gut erfordert nicht nur entsprechenden Raum, sondern auch hygienische Arbeitsverhältnisse mit entsprechendem Verkaufsladen. Bei der Uebernahme seines Geschäftes hat Bäckermeister Otto Mürger nicht einen Idealzustand vorgefunden, es waren eben Verhältnisse, wie man sie vor 22 Jahren an manchen Orten getroffen hat, wo sich die Ansichten über ordentliche Arbeitsmöglichkeit für Arbeiter und Arbeitgeber noch nicht im heutigen Sinne durchgesetzt haben.

Es mussten viele, sehr viele Brote, Kuchen und süsse «Stückli» verkauft und unzählige Ueberstunden im eigenen Geschäft samt Aerger und Sorgen in Kauf genommen werden bis an einen Umbau im heutigen Sinne gedacht werden konnte. Seine Frau half ihm tapfer mit, den Plan zu verwirklichen: die Verkaufsräume nach modernen Gesichtspunkten umbauen zu lassen, die Backstube mit einem neuen elektrischen Ofen zu versehen, den Angestellten einen besseren Arbeitsraum samt Duscherraum zu erstellen.

Alles das wurde auch verwirklicht. Architekt Walter v. Gunten hat die Pläne dazu entworfen und die Arbeiten ausgeführt. An Stelle des alten, engen, mit unschönen und abgeschmackten Reklametafeln versehenen Ladens ist etwas Neues entstanden. Die modernen Lokaltäten bieten nicht allein fürs Auge einen Genuss, sie sind auch in hygienischer Hinsicht und in Bezug auf die Kundenbedienung bis auf das Tüpfli

Das Schaufenster ermöglicht auch von aussen eine volle Uebersicht über den Laden, die Ware und Bedienung



Ansicht des neuen Ladens O. Mürger, Feinbäckerei und Konditorei, Thunstrasse 84



Sorgfältige Bedienung und Verkauf haben dem Geschäft eine sehr gute und treue Kundschaft gesichert

PHOTOS W. NYDEGGER

Durchblick von der Thunstrasse her



Der alte Laden mit seinen geschmacklosen Reklametafeln

ausgearbeitet. Der fortschrittliche Geist unseres Gewerbestandes ist auf diese Art auch in den Dienst der Allgemeinheit gestellt indem durch einen solchen Umbau auch das Aussehen der oberen Thunstrasse gewinnt. Dass auch andere Gewerbebezüge dabei ihren Verdienst finden, ist klar, so dass auch hier das Sprichwort von Arbeit und Brot seine volle Bestätigung erfährt.

Das Reich des Meisters. Der grosse elektrische Backofen bildet heute das Ideal der Backstube, weil er eine zuverlässige und genaue Arbeit gewährleistet

