

Der Schweizer Woche-Markt in Bern

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 43

PDF erstellt am: **19.09.2024**

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.

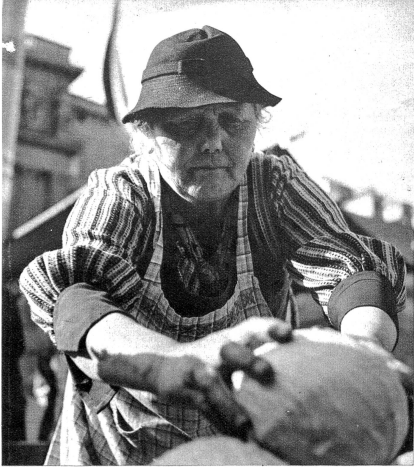
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.

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 Entfesterfrüchte, 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 Obstverforgung unseres Volkes in absehbarer Zeit so ausgebaut werden wird, daß jede Familie mindestens ihre 100 kg Winterobst einfellern kann.



Einer der beherrschenden Sitände 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. überhäufig 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 Holzwole.



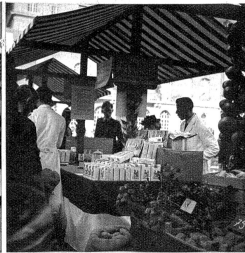
Viel hundert Gläser Süssmost wurden an den Ständen der verschiedenen bernischen Mostereien als Kostprobe an die Marktbesucher ausgeteilt. Allgemein gerühmt wurde der heisse würrige Süssmostpunsch aus Apfelmkonzentrat.



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.



„Süss 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 mustergetilligen 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.