

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: **15.05.2024**

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

Nutzungsbedingungen

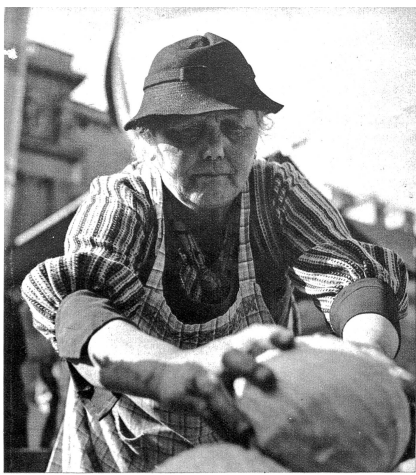
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



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 Harzallen angenehm auf. Sie zeigt, daß man in der Marktaufmachung 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 Bestellmöglichkeit für späte Einfuhrsorten, 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 Obstversorgung unseres Volkes in absehbarer Zeit so ausgebaut werden wird, daß jede Familie mindestens ihre 100 kg Winterobst einteilen kann.

Der Schweizer Woche-Markt in Bern

Photo C. Stucki



Einer der belehrtesten Stände für die Hausfrau war für die Bäuerin war der Stand des Verb. Bern. Landfrauenvereine, auf welchem Obst und Gemüse, beides musterhaft, gezeigt, Einsach- u. Konservierungsmethoden demonstriert u. überhaupt der ganze Segen eines Bauernhauses vor Augen geführt wurde. Man besuchte übrigens die prächtige Tischplattschicht, 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-Harzen mit Zwischenlagen von Holzwolle.



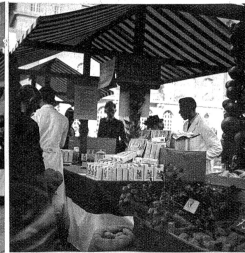
Viel hundert Gläser Süßmost wurden an den Ständen der verschiedenen bernischen Mostereien als Kostprobe an die Marktbesucher ausgeteilt. Allgemein gerühmt wurde der heisse würrige Süßmostpunsch aus Apfelmesskonzentrat.



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



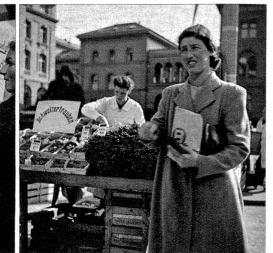
Unter den Produkten der Weichkäseerei Münchenbuchsee fiel der schöne rote Kugelschmelz, ähnlich wie Holländer, besonders auf. Er soll ganz ausgezeichnet sein und wird erst seit kurzer Zeit in der Schweiz hergestellt.



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



„Süsses Schnitz, es guet, währschafft Aeser!“ 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 mustergetreuen Vorbildern von den bernischen Landfrauen zur Schau gestellt.



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