

Städtische Volksküche

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **6 (1930)**

Heft 51

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-756098>

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.

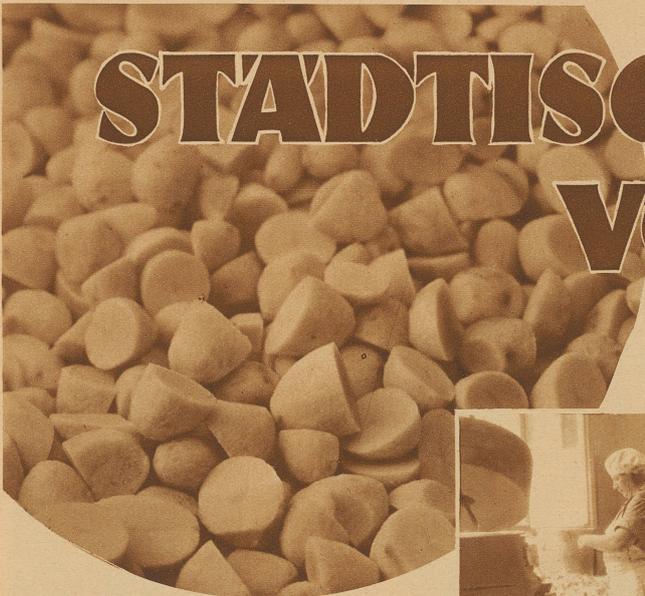
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.

STADTISCHE VOLKSKÜCHE

AUFNAHMEN AUS DER STADTISCHEN VOLKSKÜCHE IN ZÜRICH VON HS. STAUB



Wer zählt die Kartoffelklöße, die die Küchensmannschaft der Städtischen Volksküche durchschnittlich für 1000 Mittagessen schneiden muß?



Während die Hausfrau daheim nur wegen einem kleinen Stück Zwiebel als würzende Beigabe Tränen vergießt, müssen sich die dienstbaren Geister der Städtischen Volksküche mit Bergen von Zwiebeln abfinden

Viele kommunale Institutionen, die der Fürsorge dienen, haben ihre Vorläufer in privaten Einrichtungen. Jahrzehntlang hatten gemeinnützige Organisationen in einzelnen Stadtteilen Suppenküchen eröffnet und betrieben. Zuerst wurde lediglich Suppe an Erwachsene abgegeben und später auch an bedürftige Schüler. Die Schulbehörden schenkten der Schülerspeisung ihre Aufmerksamkeit und errichteten in einzelnen Schulhäusern selber Küchen- und Speiselokale, die hauptsächlich während der Kriegszeit stark frequentiert wurden. Später übernahm die Volksküche die Schülerspeisung. Diese bot nun

auch den Erwachsenen Gelegenheit, neben der Suppe Zulagen zu beziehen. Daneben führte sie das Eintopfgericht ein.

Die Küchen der gemeinnützigen Organisationen gingen allmählich ein, sie konnten hauptsächlich aus finanziellen Gründen ihre Aufgabe nicht mehr bewältigen.

Die Stadt erkannte die wachsende Bedeutung der Volksküche an der Fabrikstraße. Anfangs 1929 wurde sie dem städtischen Wohlfahrtsamt unterstellt. Ihre Aufgabe ist: Zubereitung der Schülerspeise und Abgabe von Mittagessen an Erwachsene. So wurden im Jahre 1929 für die Schülerspeisung 68 870 Liter Suppe und 152 940 Eintopfgerichte abgegeben. Die Erwachsenen-speisung erforderte 246 132 Liter Suppe, 141 105 Portionen Gemüse und 162 251 Portionen Fleisch. — Einem abwechslungsreichen Speisezettel und der schmackhaften Zubereitung der Speisen wird alle Aufmerksamkeit geschenkt, ebenso der Einrichtung der Volksküche,

Bild rechts: Das Speiselokal der Städtischen Volksküche wird zwischen 12 und 1 Uhr hauptsächlich von Arbeitern frequentiert. Die Volksküche ist seit 1929 dem Städtischen Wohlfahrtsamt unterstellt

die hygienischer und freundlicher gestaltet wurde. Da die unerwartet gesteigerten Anforderungen an die Volksküche an der Fabrikstraße, die alle andern Speiselokale in Schulhäusern und Gemeindestuben bedienen muß, nicht mehr genügen, wird zurzeit der Bau eines neuen Volksküchengebäudes geplant.

I. Gn.



In
wi
23
fü
ne



150-160 Arbeiter benutzen täglich die Städtische Volksküche an der Fabrikstraße. Das Lokal genügt den Anforderungen nicht mehr. Der Bau eines neuen Volksküchengebäudes ist geplant



In neun mächtigen Kesseln zu 400 Liter Inhalt wird täglich das Mittagessen für mindestens 2000 Personen gekocht, in Thermophore gefüllt und durch Lastautos in die verschiedenen Speiselokale in allen Quartieren der Stadt geführt



Im Jahre 1929 wurden 246 132 Liter Suppe, 162 251 Portionen Fleisch und 141105 Portionen Gemüse in der Städtischen Volksküche konsumiert, nahezu das doppelte Quantum gegen 1928

Der schmackhaften Zubereitung der Speisen und einem abwechslungsreichen Speisezettel wird in der Städtischen Volksküche alle Aufmerksamkeit geschenkt



Bild links: An der Kasse einer Volksküche: Jeder Esser erhält für sein Geld einen Gutschein, sei es nur für Suppe, Gemüse oder Fleisch oder für ein ganzes Mittagessen



Die Gemeindestube im Friesenberg wird in der Mittagszeit zur Volksküche. Es gibt viele Familien, die das Essen aus der Volksküche beziehen. Es kommt sie billiger zu stehen, als wenn sie selber kochen

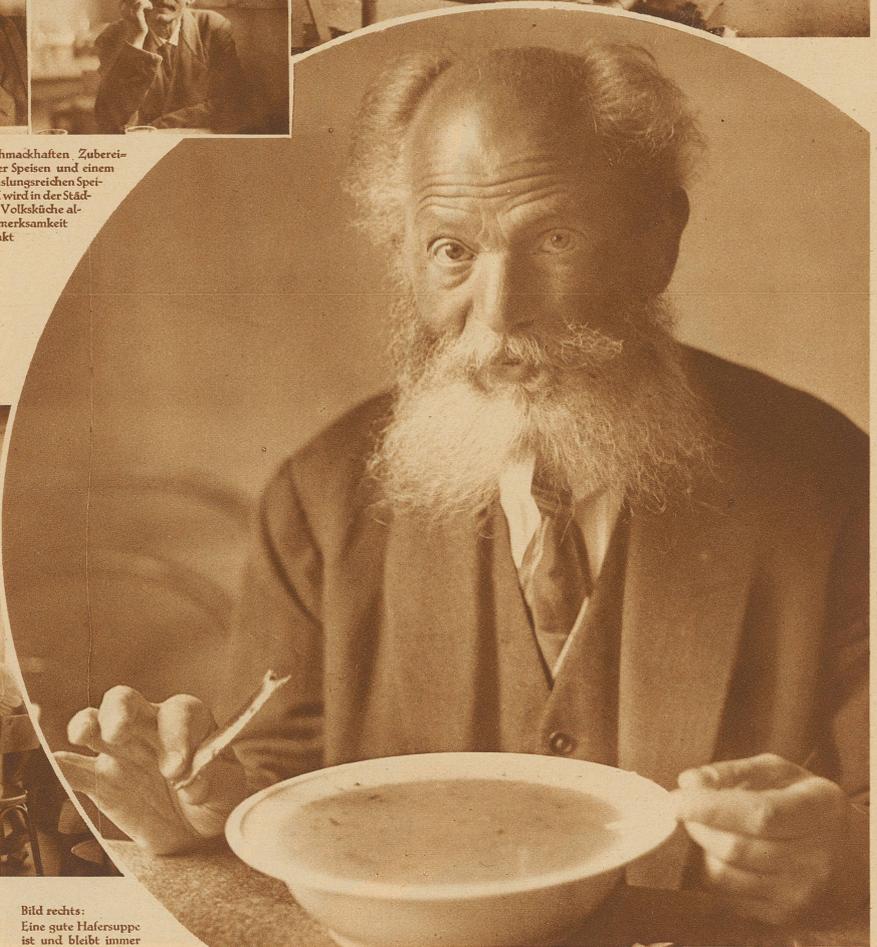


Bild rechts: Eine gute Hafersuppe ist und bleibt immer noch die Hauptsache