Zeitschrift: Fachblatt für Heimerziehung und Anstaltsleitung
Herausgeber: Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung
Band: 4 (1933)
Heft: 1

Artikel: Die soziale Bedeutung der städtischen Volksküche Zürich
Autor: Burk, K.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-805793

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: 12.07.2025

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

die nicht nur physisch leiden, sondern ebensosehr an „seelischer Einsamkeit". Auch die Versorgung auf dem Lande erfährt eine richtige Beurteilung. „Es muß in jedem einzelnen Fall untersucht werden, ob sich ein bestimmtes Kind für eine bestimmte Familie eignet, die Pflegeeltern sollten verpflichtet werden, die Kinder dauernd zu behalten." Für die Anstalten lautet die Forderung „Ausbau einer wirklichen Heimerziehung, die es ermöglicht, daß jedes Kind seiner Eigenart entsprechend eine dauernde Versorgung findet. Die Arbeit zeugt von feinem Verständnis für die Pflegekinder und enthält viel psychologische Wahrheiten. Das Studium sei bestens empfohlen.

E. G.

Waisenhilfe. Zeitschrift des Reichsverbandes für Waisenfürsorge und des Deutschen Erziehungsbeirats für verwaiste Jugend. Schriftleitung: Berlin W 57, Potsdamerstr. 93. Preis Mk. 4.— per Jahr.

Ein ausgezeichnetes Blatt, das jedem Heimleiter viel Anregungen gibt und Fragenkomplexe behandelt, die jeden persönlich angehen. Wer immer arme, heimatlose Kinder zu betreuen hat, sollte die Waisenhilfe abonnieren. E. G.

Die soziale Bedeutung der städtischen Volksküche Zürich.

Von K. Burk, Verwalter, Zürich.

Die Ernährung ist eine ernste und edle Sache, hängt doch Leben, Gesundheit und Leistungsfähigkeit davon ab.

Je mehr aber die sogenannte Ernährungslehre die Grundzüge einer rationellen Lebens- und Ernährungsweise erkannte und die tägliche Bedarfsgröße an Nährstoffen für den einzelnen Menschen unter verschiedenen Lebensverhältnissen feststellte, um so mehr zeigte sich, daß die Ernährung der breiten Massen der Bevölkerung größtenteils eine unzweckmäßige und ungenügende ist. Die Ursachen sind mannigfaltig. Auf Einzelheiten einzutreten würde zu weit führen.

Vielfach fehlen die Mittel zu einer zweckmäßigen Ernährung. So ist es erklärlich, daß gerade die Ernährungsweise der arbeitenden Bevölkerungsklasse, deren Gesundheit, Stimmung und Kraft ebenso von der Ernährung abhängt, wie bei andern Menschen, meistens eine unzulängliche ist. Alle Versuche der Wissenschaft, hier Remedur zu schaffen, die Ernährung rationeller zu gestalten, haben in diesen Kreisen bisher wenig oder fast gar keinen Erfolg gehabt.

Nicht immer aber sind die Mittel Schuld, sondern in vielen Fällen leidet die Ernährung der Arbeiterfamilie Not, weil eine unzweckmäßige Wahl der Nahrungsmittel eine unrationelle Ausnutzung des Arbeitereinkommens zur Folge hat.

Vielfach hört man auch Klagen über Ausbeutung durch unreelle Gewerbetreibende, welche, die wirtschaftliche Unreife des Arbeiters ausnützend, es nur zu oft verstehen, diesen durch ein den ganzen Haus- und Wirtschaftsbedarf umfassendes Kreditsystem völlig in ihre Hände zu bringen. Preis, Qualität und Zuteilung dieser Ware ist dann entsprechend auf den Zustand dieses Schuldverhältnisses berechnet, mit andern Worten: teuer und schlecht. Solche Zustände müssen unzulängliche Ernährungsverhältnisse mit sich bringen, die ihrerseits wieder Gesundheit und Arbeitsleistung beeinträchtigen.

Wenn man nun diese Tatsachen kennt, so wird man erkennen müssen, daß die Beschaffung einer guten und billigen Nahrung für die arbeitende Klasse eine Frage der allergrößten Bedeutung ist. Es ist daher begreiflich, wenn heute alle auf dem Gebiete der Wohlfahrt tätigen Faktoren bestrebt sind, die Ernährung der arbeitenden Bevölkerung mit allen zu Gebote stehenden Mitteln zu heben und zu erleichtern.

Diese Bestrebungen haben zu den verschiedensten sozialen Einrichtungen geführt, die einesteils die Beschaffung und den Verkauf qualitativ einwandfreien Rohmaterials bezwecken, anderseits die Herstellung und den Vertrieb fertiger Nahrungsmittel zum unmittelbaren Gebrauch während und nach der Arbeitszeit sich zur Aufgabe gemacht haben.

So gibt es Konsumgenossenschaften von Werken, Konsumvereine, Lebensmittelvereine etc., welche zu verhältnismäßig billigen Preisen die Rohmaterialien vermitteln; Fabrikkantinen, Speisehäuser etc., welche den Vertrieb fertiger Nahrungsmittel zum unmittelbaren Gebrauch besorgen. Neben diesen Einzel- und Privat-Unternehmungen gibt es die der Allgemeinheit zur Verfügung stehenden Volksküchen, deren Aufgabe es ist, minderbemittelten Leuten, ferner solchen, die aus irgendeinem Grunde ihre Mahlzeiten nicht zu Hause einnehmen können, zu möglichst billigen Preisen einzelne, zweckmäßig zusammengesetzte, gut zubereitete und sättigende Mahlzeiten zu liefern.

Dies ist die allgemeine Aufgabe der Volksküchen, die aber je nach den örtlichen Verhältnissen wiederum verschieden sein kann.

Neben den Volksküchen haben wir auch die sogenannten Armen- und Notstandsküchen, auch Suppenküchen genannt. Dies sind die eigentlichen Vorläufer der Volksküchen.

Im Jahre 1818 hatte beispielsweise München als erste deutsche Stadt eine Suppenküche zur Speisung ihrer Armen eingerichtet. Andere Städte folgten. Meistens waren diese Küchen nur während der Winterszeit und nur während gewissen Notstandszeiten in Betrieb.

Im Jahre 1848 machte Leipzig einen ersten Versuch, diese Speiseanstalten des Charakters eines Almoseninstitutes zu entkleiden und auf die soziale höhere Stufe zu heben, indem die Speiseanstalten Leipzigs zweckentsprechend eingerichtet wurden und ganze Essen auch gegen Bezahlung erhältlich waren.

Die Speiseanstalt Leipzig, die am 16. Januar 1849 eröffnet werden konnte, war dann das Muster, wonach eine große Zahl gleicher Anstalten im In- und Auslande eingerichtet worden sind.

Es wäre interessant, die Geschichte dieser ältesten Speiseanstalt aufzuzählen, doch ist dies im Rahmen dieses Exposés nicht möglich, weshalb ich mir gestatte, nur darauf hinzuweisen, um die folgenden Ausführungen verständlicher zu machen.

In Zürich wurde im Jahre 1860 durch den deutschen Arbeiterverein unter dem Namen „Speise-Assoziazion des Arbeiter-Bildungs-Verein Eintracht" eine Volksspeisung gegründet. Erst war diese „Speise-Assoziazion" in der sogenannten Schmalzgrub, hinter dem ehemaligen Hotel Schweizerhof, später im Hause der alten französischen Warenhalle bis zum Jahre 1885.

Von diesem Zeitpunkt ab bezog die „Speise-Assoziazion" die Räumlichkeiten in der Eintracht und gab von da an nicht nur an ihre Mitglieder, sondern auch an eine weitere Volksschicht Essen zu verhältnismäßig billigem Preise ab.

Im Jahre 1879 wurde die Volksküche an der Schipfe 30 ins Leben gerufen, welche per Tag durchschnittlich 680 Portionen (Mittag- und Abendessen zusammen) abgab.

1867 ist noch die Speiseanstalt Zürich zu nennen, welche in einer Zeit großer Not (Cholera) entstund. Die Abgabe der Speisen erfolgte teils unentgeltlich, teils zum halben Preise, zufolge reichlicher Spenden Privater und Zuschüsse der Kommune. Gekocht wurde im Schützenhaus, in der Kaserne und im Zeughaus an der Bahnhofstraße.

Im Jahre 1898 lesen wir erstmals etwas von einer Schülerspeisung in der städtischen Chronik, was ich der Kuriosität halber erwähnen möchte: „Einem Schüler wurde der Betrag zweier Speise-Abonnements im Gasthof zum Widder bezahlt und ein anderer erhielt vom Abwart des betreffenden Schulhauses Milch und Brot", so steht im Bericht der Zentralschulpflege zu lesen.

Im Jahre 1899 wurden bereits Fr. 1199.15 für Verpflegungskosten von Schülern ausgegeben, woran aber seitens der Eltern wieder Fr. 785.40 eingebracht wurden.

1900 wurde seitens der Zentralschulpflege beschlossen, die bisherige Verabreichung von Schülersuppen in einzelnen Quartieren auf weitere Stadtkreise auszudehnen. Die Schülersuppe wurde aber auch an arme Haushaltungen zum Preise von 5 Rappen per Portion oder gratis abgegeben. Während in einzelnen Quartieren die Suppe durch Hilfsvereine u. dgl. verabreicht wurde, so wurden in andern Quartieren die Suppe durch Abwärte u. a. gekocht und verabreicht. Einzig im Schulkreis III wurde die Schülersuppe von den Schulorganen durch sogenannte Schulküchen verabfolgt.

1904 wurden in weitern Schulhäusern Schulküchen errichtet und von diesen aus, mittelst Handwagen oder Pferdefuhrwerk, Suppe in die benachbarten Schulhäuser spediert.

1905 lieferte die Schülersuppenküche III auch Suppe an Erwachsene, und zwar an die Genossenschaftsküche III; die Küche des Rosengartenschulhauses an die Gemeinnützige Gesellschaft Wipkingen, ebenfalls zur Austeilung an Erwachsene und speziell Familien.

1906 wurde das Schülerfrühstück eingeführt, bestehend in warmer Milch und Brot.

1911 lesen wir von der Einführung von Mittaghorten.

1913 wurden versuchsweise erstmals außer Suppe an einzelnen Orten Breie gekocht, mit Obstkompott-Zugaben.

1914, als der Krieg ausbrach und die Lebensmittel knapp und teuer wurden, wurden in allen Quartieren sogenannte Volksküchen eröffnet, eigentliche Suppenküchen. Die Oberleitung über diese Volksküchen war von der Aufsichtskommission der Freiwilligen- und Einwohnerarmenpflege, der gemäß Stadtratsbeschluß die Durchführung der Hilfsaktion für Nichtbürger oblag, dem Vorsteher des Kinderfürsorgeamtes übertragen worden. Hervor-

gegangen sind die Volksküchen aus der Genossenschaftsküche III, welche, gleich den übrigen Küchen, immer mit Defizit gearbeitet hat, welche unter dem Titel „Beiträge an Suppenanstalten" vom Gesundheitswesen gedeckt wurden.

Am 16. November 1914 wurde die allgemeine Schülerspeisung eingeführt.

Offen gehalten wurden diese Küchen stets nur vom November bis Ende Mai eines Jahres, also über den Winter und Frühling. Erst 1916 wurde während des ganzen Jahres, mit Ausnahme der Schulferien, für die Schüler gekocht.

Bei der ständig zunehmenden Knappheit an Lebensmitteln, wurde 1918 das Lebensmittelamt ins Leben gerufen und die Volksküchen diesem unterstellt.

Die verzweigten Einzelküchen verschlangen aber eine große Summe Geld, so daß an die Zentralisierung gedacht werden mußte. Am 3. Februar 1919 konnte dann die Zentralküche an der Fabrikstraße 5, auf dem Areal des alten Gaswerkes, dem Betrieb übergeben werden. Die übrigen Küchen wurden dann nach und nach aufgehoben.

Während bisher meistens freiwillige, unbezahlte Hilfskräfte mitarbeiteten, so wurde dieses freiwillige Personal in diesem Jahre durch bezahltes Personal ersetzt, um möglichst viele arbeitslose Frauen und Männer beschäftigen zu können, wodurch sich aber naturgemäß die Unkosten wesentlich erhöhten.

1920 wurde das Lebensmittelamt aufgehoben und die Leitung der Zentralküche mit der angeschlossenen Schülerspeisung dem Kinderfürsorgeamt übertragen.

Im Jahre 1921 wurde das erste Erwachsenenspeiselokal an der Fabrikstraße 5 eröffnet, so daß Erwachsene nunmehr auch Gelegenheit hatten, das Essen an Ort und Stelle einzunehmen; denn bisher wurde dies stets nur über die Gasse verabreicht.

Während bisher auch die Zentralküche nur während den Wintermonaten im Betriebe stand, so wurde 1923, mit Ausnahme der Sommerferien, das ganze Jahr gekocht.

Das Speiselokal im Rosengartenschulhaus wurde 1925 und dasjenige im Wengischulhaus 1926 eröffnet. Mit ihnen auch eine weitere Zahl von Schülerspeiselokalen.

1927 kamen die Lokale im Aemtler-Schulhause und im „Rohr" am Sihlquai dazu. Durch diese Erweiterungen, die einem dringenden Bedürfnis entsprachen, sah man, daß die Zentralküche auf die Dauer den Anforderungen nicht gewachsen war und erteilte dem Bauwesen den Auftrag, ein Projekt für einen Neubau auszuarbeiten.

1928 wurde bereits das ganze Jahr ohne Unterbruch gekocht. Außer der bisher verabreichten Suppe und gelegentlichen Breien etc. wurde nun auch in einzelnen Lokalen Fleisch und Gemüse abgegeben.

Seit 1. Januar 1929 ist die städtische Volksküche dem Wohlfahrtsamte unterstellt und hat eine eigene Verwaltung erhalten, was dokumentiert, daß man der Volksküche vermehrte Aufmerksamkeit schenkte.

Mit diesem Moment machten sich auch die verschiedenen Wünsche der interessierten Kreise bemerkbar, so daß alsbald neue Speiselokale eröffnet werden mußten. Anfangs Februar 1929 wurden in sämtlichen Speiselokalen der Erwachsenen außer Suppe auch fertige Mittagessen, bestehend aus Suppe, Fleisch und zwei Gemüsen, abgegeben. Jedes Gericht ist aber einzeln beziehbar. So kann man nur Suppe, oder nur Fleisch, oder nur Gemüse kaufen, wie es gerade paßt und der Geldbeutel es erlaubt.

Die Preise sind folgende:

1 Liter Suppe ohne Brot 20 Rp., mit Brot 25 Rp.
½ Liter Suppe ohne Brot 10 Rp.
1 Portion Fleisch oder Würste, ohne Brot 50 Rp.
1 Gemüse, bestehend aus zwei Gerichten, mit Brot 60 Rp.
1 Kompott oder Salat extra 30 Rp.
1 Glas Tee (ca. 3 dl) 10 Rp.
1 Stück Brot 5 Rp.

Ein Mittagessen, bestehend in einer halben Portion Suppe, einem Fleisch, einem Doppelgemüse und einem Stück Brot, kostet also Fr. 1.20.

Die Schüler erhalten wöchentlich zweimal Suppe mit Zugaben von Frischobst, Kompotten, getrockneten Früchten, Nüssen, Backwerk (Birnenweggen, Apfelweggen, Berliner Pfannkuchen, Wähen etc.), Käse etc. Zweimal erhalten sie Fleisch mit Gemüse und Salat und zweimal Teigwaren, Reis oder Breie mit Früchtekompotten etc.

Der Speisezettel wird immer recht abwechslungsreich gestaltet. Eine Menukommission legt den Speisezettel für jeweilen 14 Tage fest, doch muß der Speisezettel der Leistungsfähigkeit der derzeitigen Küche angepaßt werden.

Die Volksküche hat der Allgemeinheit zu dienen. Sie kann sich daher weder den Rohköstlern noch den Vegetariern ganz verschreiben, sondern sie hat die schwere Aufgabe, allen Richtungen möglichst etwas zu bieten. So wird durch die Menuzusammenstellung allen Wünschen einigermaßen Rechnung getragen, indem die gemischte Kost verabreicht wird, welche nach unsern Erfahrungen jedem Menschen nützlich und zuträglich ist. So wechseln denn Frischgemüse, Obst,, Salate etc. in harmonischer Weise mit Teigwaren, Kompotten, Fleisch und kräftigen Suppen ab.

Den Schülern stehen zur Einnahme ihrer Mahlzeiten recht heimelige, frohe, helle Speiselokale zur Verfügung, welche in den Schulhäusern speziell zu diesem Zwecke eingerichtet wurden.

Täglich werden durchschnittlich 1500 Mittagessen für Schüler abgegeben, die von der Volksküche geliefert werden. Dazu kommen rund 900 Frühstücke, bestehend in Milch und Brot und rund 600 Abendessen täglich.

Die Schülerspeisung ist grundsätzlich gratis. Wenn aber die Eltern die nötigen Mittel haben und ihre Kinder nur deshalb an der Speisung teilnehmen, weil das Frühstück zu Hause noch nicht bereit war, oder der Heimweg ziemlich weit ist, so daß die Kinder kaum Zeit haben über den Mittag nach Hause zu gehen, oder auch, weil die Mutter zum Kochen keine Zeit hat, so bezahlen diese Eltern für die Speisung ihrer Kinder einen bescheidenen Preis.

Die Aufsicht über die Schülerspeisung hat das Schulwesen; die Volksküche hat lediglich die Speisen zuzubereiten und anzuliefern.

Die 14 Speiselokale für Erwachsene sind meistens ebenfalls in den Schulhäusern untergebracht.

Die Volksküche gibt aber auch Suppe und Speisen über die Gasse ab, was die Einnahme der Mahlzeiten zu Hause, inmitten der Familie ermöglicht, wodurch das Gefühl der Zusammengehörigkeit nicht vernichtet, sondern weitgehend verbessert wird; namentlich dann, wenn die Frau auch noch arbeiten gehen muß und keine Zeit zum Kochen hat. Wie viele Hunderte von Frauen müssen heute einem Erwerb nachgehen und können für die Familie nicht kochen? Wie oft wird nur ein Stück Brot, eine Wurst und, wenn es ganz gut geht, noch schnell ein Teller Suppe aufgewärmt und verzehrt? Daß solche Ernährungsweise Krankheiten, Unzufriedenheit und anderes mehr mit sich bringen muß, ist einleuchtend. Hier springt die Volksküche ein, indem sie, wie bereits erwähnt, Speisen über die Gasse abgibt.

Die Speisen werden zum Selbstkostenpreise abgegeben. Verschenkt wird nichts, so daß niemand das Gefühl haben muß, es handle sich um eine Armenspeisung. Jedermann soll das Gefühl haben, daß er das, was er bekommt, bezahlt hat und ihm höchstens eine wirtschaftliche Mithilfe zuteil geworden ist.

Wer mittellos ist, der hat sich beim Fürsorgeamt zu melden. Dort wird sein Fall geprüft und er erhält die notwendige Unterstützung in Form von Bargeld, oder wenn nötig Gutscheine für Verpflegung und gegebenenfalls auch für Logis. Die Verpflegungsgutscheine werden der Volksküche zur Verrechnung zugesandt, die Coupons erhält der Unterstützte, so daß er mit diesen Coupons in irgend einem Lokal der Volksküche sein Essen in Empfang nehmen kann, wie ein anderer, der sein Essen selbst bezahlt, so daß niemand weiß, daß er unterstützt wird, wie dies vielerorts der Fall ist, wo man den Unterstützten sofort erkennt, was für die Betreffenden peinlich ist, namentlich wenn sie unverschuldet durch Arbeitslosigkeit in große Not geraten sind. Dies ist also ausgeschaltet, so daß sich jedermann in den Speiselokalen der Volksküche wohl und behaglich fühlt und, was die Hauptsache ist, gut, reichlich und billig sich verpflegen kann.

Gekocht wird immer noch in der alten Zentralküche an der Fabrikstraße. Bis vor kurzer Zeit wurden die Speisen mittelst Handwagen nach den verschiedenen Lokalen transportiert. Seit 1. November 1929 besorgen den Transport zwei gemietete, große Lastwagen nach den 49 Speiselokalen. welche über das ganze Stadtgebiet verteilt sind. Mit gleichem Datum sind als Transportkessel hygienisch einwandfreie Thermophore angeschafft worden, welche die Eigenschaft besitzen, die Speisen mehrere Stunden warm zu halten.

Gekocht wird von guten Hotelköchen, denen ein langjähriger, erfahrener, erstklassiger Küchenchef vorsteht.

4 Köche und 5 Gehilfen bewältigen die ganze Arbeit. In 11 großen Kippkesseln à 500 Liter Inhalt werden Suppe und Gemüse gekocht. Braten, Rösti usw. werden in einem rund 200 kg fassenden Bratofen gebacken. Vielfach herrscht die verkehrte Auffassung, so große Quantitäten müßten mit Soda zubereitet werden, ansonst die Sachen nicht gar werden. Dies ist nicht wahr. Wir kochen alles auf natürlichem Wege weich. Viele Sachen werden schon am Vorabend eingeweicht. Morgens 6 Uhr wird bereits mit dem

Kochen begonnen. Ein 3000 Liter fassender Boiler liefert uns sofort das nötige 80—100-grädige Heißwasser, was den Kochprozeß gewaltig abkürzt.

Verschiedene Maschinen, wie Kartoffelschälmaschine, Püree- und Fleischmaschinen, Brotschneidemaschine usw., die alle elektrisch betrieben werden, erleichtern uns die Zubereitung und Zurüstung der Gemüse etc.

Es werden nur Rohmaterialien erster Qualität verwendet, welche auch fortwährend auf ihre Qualität untersucht werden. Laufende Lieferungen, wie Fleisch, Brot u. a. m., werden auf dem Submissionswege vergeben. Auch die Anstalten des Wohlfahrtsamtes und des Kantons sind Lieferanten der städtischen Volksküche, nämlich für Obst und Gemüse, wodurch die Anstaltsinsassen produktive Arbeit leisten können.

Durch den großen Bedarf an Lebensmitteln etc. beschäftigen wir direkt und indirekt viele Leute, so auch die Landwirtschaft. Wenn man bedenkt, daß beispielsweise für ein Mittagessen rund 600 Kilo Kartoffeln, 300 Kilo Fleisch und 6—700 Kilo Grüngemüse gebraucht wird, so kann man sich leicht vorstellen, daß solche Bezüge das ganze Jahr hindurch Verdienst nach allen Seiten geben.

Täglich werden rund 1500 Schüler und ebensoviele Erwachsene verpflegt, und zwar geben wir nur Mittagessen ab.

Oftmals muß die Volksküche auch einspringen, wenn Militär einrückt oder entlassen wird, wenn ein großes Jugendfest oder sonst ein großer Anlaß abgehalten wird und große Mengen benötigt werden.

Die Volksküche kann sich jedoch nicht selbst erhalten und benötigt jährlich eine Subvention, welche ungefähr 7% des Gesamtumsatzes ausmacht.

Den gesteigerten Anforderungen, namentlich seitens der Schule, kann die Volksküche mit ihren einfachen Einrichtungen auf die Dauer nicht mehr genügen; ein Neubau ist daher dringendes Bedürfnis. Vorstudien sind gemacht worden. Das Wort hierzu hat nun der Stadtrat und der Souverän.

Zusammenfassend darf also gesagt werden, daß die Volksküchen ein Bedürfnis für die zahlreichen, in kleinen Verhältnissen lebenden, aber zum Zwecke ihrer Arbeitsfähigkeit einer guten, nahrhaften und trotzdem billigen Kost bedürfenden Volksklassen sind, insbesondere für das große Arbeiterpersonal in den Industriezentren und größern Städten. Sie haben ihre soziale Existenzberechtigung bewiesen. Ihre Aufgabe habe ich eingehends erörtert; sie kann unter Umständen, je nach den örtlichen Verhältnissen, noch besser gelöst werden. Wir in Zürich sind bestrebt, das Beste zu tun zum Erhalt einer gut ernährten und damit gesunden und kräftigen Bevölkerung.

Produktionstabelle.

Ausgegebene Portionen

Jahre	Erwachsenen-speisung	Schüler-speisung	Total
1920	1 852	114 979	116 831
1921	21 776	171 034	192 810
1922	74 430	185 395	259 825