Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 6 (1930)
Heft: 51

Artikel: Städtische Volksküche
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-756098

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: 13.07.2025

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

STÄDTISCHE VOLKSKÜCHE

AUFNAHMEN AUS DER STÄDTISCHEN VOLKSKÜCHE IN ZÜRICH VON HS. STAUB

Wer zählt die Kartoffelklöße, die die Küchenmannschaft 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. Jahrzehntelang 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 Erwachsenenspeisung 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, 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. Gnh.

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

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

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 141 106 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

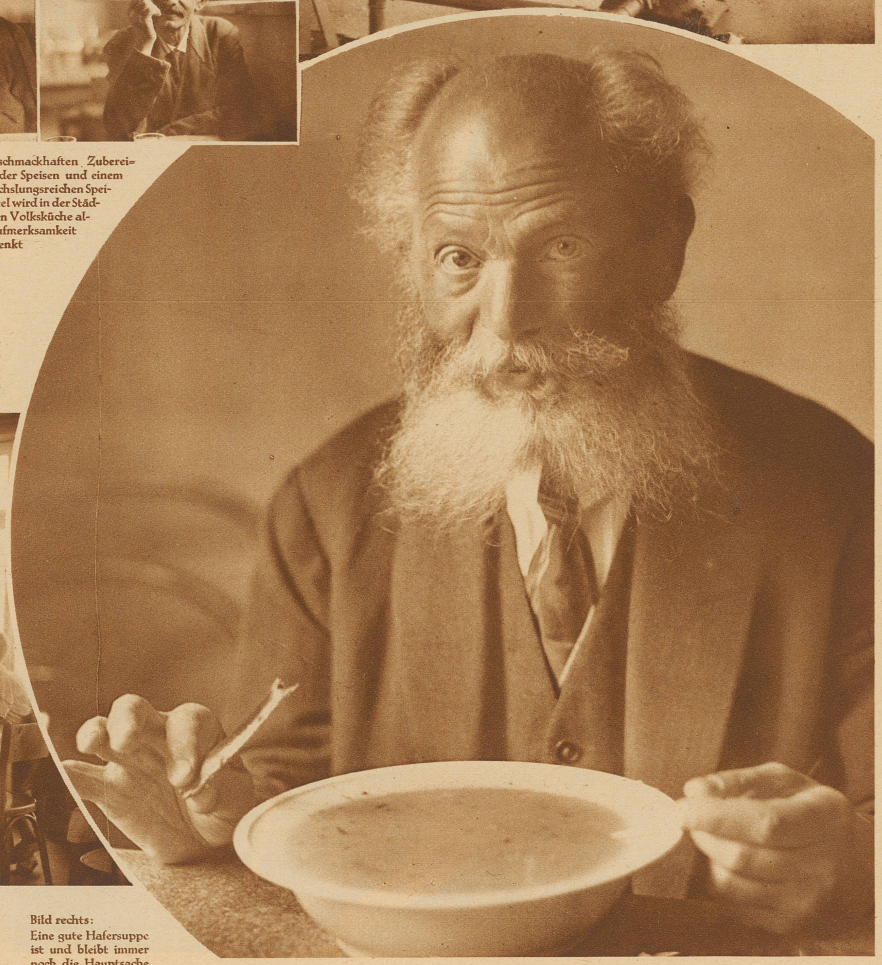

Bild rechts:
Eine gute Hafersuppe ist und bleibt immer noch die Hauptsache