



Bibliographische Daten

Titel: Verwaltungsbericht der Stadt Nürnberg für das Jahr 1917
Signatur: Amb. 4. 637(1917)

Die Nutzung der Digitalisate von gemeinfreien Werken aus den Sammlungen der Stadtbibliothek im Bildungscampus Nürnberg ist gemäß den Bedingungen der [Creative-Commons-Lizenz Public Domain Mark 1.0](#) uneingeschränkt und kostenfrei erlaubt.

Im Sinne guter wissenschaftlicher Praxis wird gebeten, bei der Verwendung von durch die Stadtbibliothek im Bildungscampus überlassenen Digitalisaten stets die Quellenangabe in folgender Form zu verwenden: Stadtbibliothek im Bildungscampus Nürnberg, [Bestandssignatur + Blatt/Seite]

Im Interesse einer laufenden Dokumentation und der Information für Benutzerinnen und Benutzer erbittet die Stadtbibliothek die Überlassung von Belegexemplaren oder Sonderdrucken von Veröffentlichungen, die aus der Benutzung von Handschriften und anderen Medien in den historischen Sammlungen der Stadtbibliothek hervorgegangen sind. Sollte eine Abgabe nicht möglich sein, wird um Mitteilung der bibliographischen Daten der Publikation gebeten.

Erbsen mit Dörrfleisch, am Freitag, den 9. März Brennsuppe und Scherrüben. Am 3. März wurden für die abgegebenen 4084 Essen verbraucht: 80 t Pilze, 60 t Fett, 1100 t Erbsen, 10 t Zwiebeln, 309 t Dörrfleisch, 300 t Mehl und für 2 t Suppengrün. Die Zubereitung der 4138 Essen am 9. März erforderte 360 t Brot, 450 t Mehl, 3000 t Scherrüben, 25 t Nährhefe, 2 t Kümmel, 10 t Zwiebeln, 60 t Schmalz. Die Gesamtherstellungskosten für eine Essensportion betragen anfangs rund 44 S . Der Abgabepreis zu 50 S für eine Portion ließ sich nur dadurch halten, daß die Stadt auf die Verzinsung der Einrichtungskosten aus den Betriebseinnahmen verzichtete. Eine reine Wohltätigkeitsanstalt ist die Massenspeisung freilich schon deswegen nicht, weil sie sich aus ihren Einnahmen voll erhalten muß.

Die Zahlen über den Besuch der Volksspeisungsanstalt in den einzelnen Monaten des Jahres 1917 erscheinen im Statistischen Jahrbuch für 1917/18.

Bei der Beschaffung der Lebensmittel wurde von dem Grundsatz ausgegangen, daß die im freien Handel erhältlichen Waren für sämtliche Küchen von der Zentraleitung gekauft werden müssen, während der Kommunalverband für die Besucher der Küchen nach Maßgabe der Kopfszahl einen entsprechenden Prozentsatz der überwiesenen Verteilungswaren der Küchenverwaltung zu liefern hat und zwar unter Gleichstellung der Volksspeisungseinrichtungen mit den Gastwirtschaften. Der Kommunalverband stellt namentlich gewisse Spitzen von Lebensmitteln, die in der Menge zu gering sind, um an die gesamte Bevölkerung verteilt werden zu können, zur Verfügung. Um vor Überraschungen aus plötzlichen Störungen der Lebensmittelzufuhr geschützt zu sein, wurde in einem Zentral-lager der Bedarf an Lebensmitteln für 4 Wochen und in jeder Küche der Vorrat für den laufenden Betrieb 1 Woche auf Lager gehalten.

Die Bedienung der Saalgäste erfolgt durch Damen im Ehrenamt, die sämtlichen andern in Betrieb tätigen Personen dagegen sind bezahlte Kräfte.

XI. Gesundheitswesen.

1. Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genussmittel.

2. Überwachung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

Zu beiden Abschnitten vergleiche das Statistische Jahrbuch der Stadt Nürnberg für das Jahr 1917/18.

3. Schlacht- und Viehhof.

Der gesamte Verkehr mit Vieh und Fleisch stand im Jahr 1917 ausschließlich unter der staatlichen und gemeindlichen Regelung. Der Verkehr mit Vieh erfolgte dabei durch die im Vorjahre am Viehhofe errichtete Viehsammelstelle, der Verkehr mit Fleisch durch die städtische Fleischverteilungsstelle.

Auf die von Reichs wegen ergangene Anregung zur Einrichtung von Gefrier-räumen in den Schlachthöfen hin wurde mit der Errichtung eines Vorkühlraumes mit Kühlräumen, die gleichzeitig als Gefrierräume verwendet werden können, begonnen. Zur Regelung des Verkehrs mit Wurstwaren wurde im Schlachthofe eine Wurstzentrale in den Räumen der Großviehstallungen und der Großviehkütlerei eingerichtet. In dieser Wurstzentrale werden alle für die gesamten Gewerbebetriebe der Stadt (Mesger und Gast-wirte) erforderlichen Wurstwaren hergestellt und an dieselben abgegeben. Zur weiteren Erfassung der Abfallfette wurde auch für die Großkütlerei eine Fettfanganlage errichtet