



1877/78 1928.  
Denkschrift  
der Speiseanstalt der Untern Stadt  
zu ihrem 50 jährigen Bestehen.



1877/78—1927/28

# DENKSCHRIFT

DER SPEISEANSTALT  
DER UNTERN STADT  
BERN

ZU IHREM

50-JÄHRIGEN  
BESTEHEN



BERN 1928  
BUCHDRUCKEREI EMIL SIEBER



# Speiseanstalt der untern Stadt Bern

---

## VORWORT zum Jubiläumsbericht.

---



Ende der Siebziger Jahre herrschte in der Stadt Bern, wie auch anderwärts, eine allgemeine Wirtschafts- und Erwerbskrise, deren Folgen namentlich die ärmere Bevölkerung zu spüren bekam. Zahlreiche Familienväter waren damals lange Zeit arbeitslos, so dass viele nicht wussten, wo das Nötigste für den kommenden Tag hernehmen, um ihre Angehörigen nicht hungern zu lassen. Die argen Ernährungsverhältnisse verschärften sich natürlich jeweilen im Winter ganz bedeutend. Die Notwendigkeit hier zu helfen, drängte sich gebieterisch auf. Wie aber sollte geholfen werden und wer sollte helfen? Soziale Fürsorge und Arbeitslosenkassen waren damals noch unbekannte Dinge.

Da traten am 6. September 1877 umsichtige Männer des Leistes der untern Stadt, des Nydeck- und Schosshaldenleistes im „Goldenen Adler“ zusammen, um diese Fragen zu erörtern. Nach allgemeiner Aussprache wurde beschlossen, nach dem Muster der Speiseanstalt der obern Stadt eine solche für die Unterstadtquartiere zu gründen. Auf diesen ersten Schritt folgte die Finanzierung des Unternehmens, das auf der Grundlage der Gemeinnützigkeit aufgebaut werden sollte. Man kam überein, Anteilscheine zu Fr. 5.— herauszugeben; jeder der beteiligten Leiste musste sich verpflichten,

deren wenigstens zehn zu erwerben. Ein Aufruf im Intelligenzblatt der Stadt Bern zur Uebernahme rückzahlbarer Anteile ergab die Zeichnung solcher Scheine im Betrage von Franken 5285.—, welche Summe sich durch schenkungsweise überlassene Fr. 542.— auf Fr. 5827.— erhöhte. Nun suchte man für den Betrieb einer Suppenanstalt sich eignende Lokalitäten. Man fand sie in den Räumlichkeiten des Tiefparterre des Hauses Nr. 80 (jetzt 34) an der Gerechtigkeitsgasse und mietete sie. Doch schon nach dem zweiten Jahre waren diese für eine Weiterführung des Betriebes nicht mehr erhältlich. Nun offerierte die Stadt dem bedrängten jungen Unternehmen die Stallungen, Remise und Heubühne des ehemaligen Erlachhauses an der Junkerngasse für Fr. 600.— Jahresmiete; diese Offerte wurde angenommen. Nach Ausführung kleinerer baulicher Veränderungen war es möglich, sich hier einzurichten und den Betrieb bis zum Jahre 1913 durchzuführen. Inzwischen hatten sich die Verhältnisse in der Anstalt so verändert, dass die zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten nicht mehr genügten; auch aus hygienischen Gründen waren Umänderungen geboten. Auf Drängen der Anstaltsleitung liess die Gemeinde, die die soziale Bedeutung des Unternehmens erkannte, in den Jahren 1913/14 das Gebäude gründlich umbauen, was sie Fr. 64,000.— kostete. Infolge dieses Umbaues musste die Anstalt im Winter 1913/14 geschlossen bleiben.

Mit der Beendigung dieses Umbaues trat die Speiseanstalt in ein neues Entwicklungsstadium ein. Es standen ihr fortan (wie die in der vorliegenden Gedenkschrift enthaltenen Illustrationen zeigen) helle, geräumige und zweckdienliche Lokalitäten zur Verfügung. Die Küche ist mit grossen neuzeitlichen Kesseln und Maschinen, die seither von der Technik indessen teilweise bereits verbessert worden sind, versehen worden; demzufolge konnte der Betrieb auf breiterer Basis weitergeführt werden.

Nach und nach begann damals auch langsam die finanzielle Erstarkung der vorher immer auf schwachen Füßen stehenden Institution.

Viele tausende von Menschen sind während der fünfzig Jahre des Bestehens der Speiseanstalt hier ein- und ausgegangen und haben sich für wenig Geld eine kräftige, wenn auch einfache Mahlzeit leisten können. Nebenbei gesagt, befanden sich seinerzeit unter den regelmässigen Besuchern der Anstalt auch seither berühmt gewordene Männer, u. a. der heutige italienische Ministerpräsident Mussolini, der, wie allgemein bekannt ist, früher als Maurergeselle in unserer Stadt weilte; ferner die russischen Revolutionsgrössen Lenin und Trotzki, die unter Pseudonymen die Berner Universität besuchten.

Grosse Anforderungen wurden an die Anstalt während des Weltkrieges gestellt. Ueberaus hoch ist die Zahl derjenigen, denen sie damals nützlich war. Als die Lebensmittelrationierung unumgänglich wurde und zum Kartensystem gegriffen werden musste, wurde der Anstalt während längerer Zeit die Möglichkeit eingeräumt, den Anstaltsbesuchern fertig zubereitete Speisen ohne Kartenbezug abzugeben. Dies kam hauptsächlich wiederum kinderreichen Familien zugute. Namentlich an Tagen, wo Mehlspeisen zur Abgabe gelangten, war der Andrang jeweilen so gross, dass er oft nur unter Anstrengung aller Personalkräfte bewältigt werden konnte.

Im Herbst 1928 kann nun die Speiseanstalt der untern Stadt auf eine fünfzigjährige Tätigkeit zurückblicken, nachdem sie sich aus den bescheidenen Verhältnissen der Suppenanstalt von 1877 durch zielbewusstes Schaffen und zähes Ringen zu dem heute in schöner Blüte dastehenden Werk emporgearbeitet hat.

Es möge hier erwähnt werden, dass die ehemals ins Leben gerufenen Schwesteranstalten in der Länggasse und der Lorraine, die beide einer ständigen Leitung entbehrten, wieder eingegangen sind, und dass die von der Stadt erbaute, vollständig eingerichtete Speiseanstalt an der Lentulusstrasse, deren Leitung einem Beamten der Armendirektion übertragen war, infolge der grossen jährlich eingetretenen Verluste ihren Betrieb vor einigen Jahren endgültig eingestellt hat.

In den fünfzig Jahren ihres Bestehens hat die Anstalt allerdings auch schwere Stunden durchzukosten gehabt. Sogar vor Anfeindungen blieben die leitenden Männer nicht verschont. Erinnern wir nur beispielsweise an das perfide Gerede, die Speiseanstalt verwende Soda für die Zubereitung der Speisen (vgl. Bericht pro 1909/10). Dieses, das Ansehen der Speiseanstalt schwer schädigende Gerücht wurde dem Umstande zugeschrieben, dass bei Beginn der Schülerspeisung unterernährte Kinder ab und zu an Durchfall litten. Dieses Uebel wurde jedoch in allen Fällen rasch behoben, nachdem sich die Verdauungsorgane an die kräftige, fette Suppe gewöhnt hatten. Dass in einem Betrieb wie demjenigen einer Speiseanstalt Soda Verwendung finden muss, ist klar, nicht aber für die Zubereitung der Speisen, sondern ausschliesslich zu Reinigungszwecken. — Sodann machten Inhaber von Kaffee- und Küchliwirtschaften, namentlich solche der untern Stadt geltend, ihre Betriebe würden im Winter durch die Speiseanstalt stark konkurrenziert. Wir halten den fraglichen Einwand für unstichhaltig und glauben nicht, dass diese Geschäfte während des Betriebes der Speiseanstalt in ihrer Frequenz eine Einbusse erleiden. Nachgewiesenermassen sind die Besucher unserer Anstalt Arbeiter, von denen es höchst fraglich ist, dass sie bei Nichtbestehen der Speiseanstalt die Kaffeestuben besuchen würden. Es darf zudem nicht ausser Acht gelassen werden, dass unsere Institution eben gerade das bei ihrer Gründung ins Auge gefasste gemeinnützige Ziel verfolgt, der ärmeren Bevölkerung während der kalten Winterszeit zu billigem Preis eine gesunde und schmackhafte Nahrung zu bieten. Von der Weiterverfolgung dieses Zieles lässt sich die Speiseanstalt nicht abhalten. Der erwähnte Einwand soll offenbar Präventivmassnahme sein gegen den ab und zu angeregten Ganzjahresbetrieb der Speiseanstalt. Die Voraussetzungen zu einem Sommerbetrieb liegen jedoch nicht vor. Versuche in dieser Richtung haben gezeigt, dass ohne wesentliche Erhöhung der Abgabepreise ein Sommerbetrieb empfindliche Verluste bringen müsste. Der innere Betrieb der Anstalt könnte nur in einem



geringen Masse der im Sommer naturgemäss bedeutend kleineren Besucherzahl angepasst werden. Es wäre z. B. nicht möglich, das Küchenpersonal und den Brennmaterialverbrauch viel zu reduzieren. Ein schwieriges Problem wäre auch die Lösung der Frage der Entschädigung des Verwalters und des Bedienungspersonals, denn es könnte diesen wohl kaum zugemutet werden, die Arbeit, die von ihnen im Winter in uneigennütziger Weise geleistet wird, auch während den Sommermonaten zu übernehmen.

Die nachfolgende Berichterstattung, die die einzelnen Entwicklungsstadien der Anstalt darlegt, kann leider nicht auf Vollständigkeit Anspruch erheben, da ein mehrere Jahre umfassendes, in Verlust geratenes Protokollbuch nicht zur Verfügung gestanden hat. Die jene Zeitspanne betreffende Anstaltsgeschichte konnte nur aus den Jahresberichten, Kopierbüchern und Journalen zusammengestellt werden. Wenn daher da und dort Lücken in dieser Denkschrift konstatiert werden sollten, so möge man sie diesen Umständen zuschreiben.

Die im Bericht enthaltenen Illustrationen bezwecken einerseits das etwas trockene Berichtsmaterial, dem auch zwei statistische Tabellen beigegeben sind, zu beleben, andererseits auch dem Uneingeweihten einen Einblick in den Umfang und Betrieb der Speiseanstalt zu ermöglichen.

Aus dem fünfzigsten Betriebsjahr 1927/28 geht hervor, dass das Unternehmen nunmehr in der Lage ist, seinen finanziellen Verpflichtungen gegenüber den Lieferanten jeweilen unverzüglich nachzukommen, was noch vor etwas mehr als einem Dutzend Jahre nicht der Fall war. Heute indessen weiss die Geschäftswelt, dass sie es mit einer solventen Institution zu tun hat. Demgemäss ist auch das Angebot für die Lieferung von Waren ein grosses; namentlich suchen Metzger und Bäcker so oft wie möglich mit der Verwaltung in Verbindung zu treten, um mit Aufträgen bedacht zu werden. Aber trotz guten Besuches in der Anstalt und sparsamen Haushaltens wäre es nicht möglich gewesen Defizite zu vermeiden, wenn nicht zahlreiche Gönner sich je und je unserer gemein-

nützigen Institution erinnert hätten; würden diese der Anstalt für die Zukunft ihre Hilfe versagen, so wären wieder chronische Defizite an Stelle der in den letzten Jahren erzielten bescheidenen Betriebsüberschüsse zu erwarten.

Indem der hiezu beauftragte Berichterstatter an dieser Stelle den zuständigen Gemeindebehörden, sowie allen hochherzigen Spendern für die bewiesene Opferwilligkeit den tiefgefühlten Dank abstattet, verbindet er damit die warme Bitte, dem Unternehmen zur Fortführung seiner Fürsorgetätigkeit auch in Zukunft ihre Hilfe und Unterstützung zuwenden zu wollen. Speziellen Dank richten wir ferner an das Bürgerliche Forstamt, das der Anstalt seit deren Bestehen Jahr für Jahr ein Klaffer Buchenholz zukommen liess und wie wir zu hoffen wagen, auch fernerhin zukommen lassen wird.

Hohe Anerkennung verdienen sodann die Damen, die freiwillig und in uneigennützigster Weise die Bedienung der Anstaltsbesucher während der Wintermonate abwechselungsweise übernommen haben. Die Speiseanstalt ist diesem Bedienungskomitee, das seinen Dienst ohne Entgelt leistet, zu ganz besonderem Danke verpflichtet. Wenn auch der weitaus grösste Teil der Besucher unserer Anstalt aus schlichten, stillen Arbeitern besteht, so gibt es doch hin und wieder Ausnahmen, deren Bedienung nicht immer leicht ist. Trotzdem lassen sich die Damen nicht entmutigen und sind jedesmal bei Wiederaufnahme des Betriebes zur Stelle, begeistert vom Zwecke, dem die Anstalt dient.

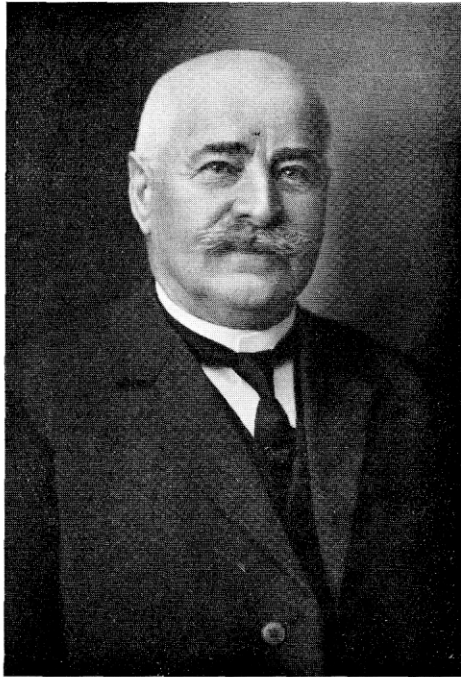
Während des halben Jahrhunderts seines Bestehens stunden dem Unternehmen stets Männer zur Seite, die ihm in uneigennütziger Weise Kraft und Zeit zur Verfügung stellten. Wenn wir uns diese sozial-fortschrittlich gesinnten Männer heute in Erinnerung rufen, so geschieht dies mit dem Gefühle tiefer Dankbarkeit.

Einem glücklichen Umstande ist es zuzuschreiben, dass im Jahre 1917 Herr Privatier Hans Thomi, welcher schon während den beiden vorhergehenden Wintern in der Speiseanstalt tätig war, sich dazu bewegen liess, die ständige Leitung

der Institution zu übernehmen. Die erfreuliche Situation, in der sich das Unternehmen heute befindet, ist vor allem das Ergebnis seiner in jeder Hinsicht hervorragenden Verwaltungstätigkeit. Der Vorstand muss es sich leider mit Rücksicht als Beteiligter versagen, hier an dieser Stelle die Verdienste des Herrn Thomi gebührend hervorzuheben; dagegen lässt er es sich nicht nehmen, als äusseres Zeichen seiner Verehrung und Dankbarkeit dem Bilde des jetzigen Leiters in dieser Jubiläumsschrift den Ehrenplatz anzuweisen, indem er damit gleichzeitig seiner Ueberzeugung Ausdruck geben möchte, dass solche Männer die beste Sicherheit bilden für ein zukünftiges Gedeihen und segensreiches Wirken der Speiseanstalt der untern Stadt Bern.

**Der Berichterstatter.**





F. Hagen, Phot.

Verwalter H. THOMI





## SITZUNG

der Delegierten des Unterstadt-, Nydeck- und des Postgassleistes, Donnerstag den 6. September 1877, abends 8 Uhr im Adler.

Es sind vertreten:

1. Unterstadtleist durch die Herren Richard, Rentier  
Kindler, Müllermeister  
Siegler, Bäckermeister
2. Nydeckleist durch die Herren Huber, Hafnermeister  
Bieri, Färbermeister  
Wälchli, Schreinermeister
3. Postgassleist durch die Herren Häubi, Standesweibel  
Witwer, Kohlenhändler  
Kähr, Dachdeckermeister.

## VERHANDLUNGEN:

1. Die von den Leistgesellschaften angeregte Gründung einer Speise- und Suppenanstalt für die untern Stadtquartiere kommt zur Besprechung. Nach der allgemeinen Diskussion, welche gegenseitig zur Aufklärung und Belehrung beitrug, wird beschlossen, eine Suppenanstalt zu errichten. Die Art und Weise der Ausführung bleibt spätern Beschlüssen vorbehalten.
2. Wird beschlossen, bei den Vorstandsmitgliedern der Speise-Anstalt der obern Stadt über die gemachten Erfahrungen Erkundigungen einzuziehen und dieselben hierorts in gutfindender Weise zu verwerten.

### 3. Wahlen resp. Konstituierung.

Es werden in geheimer Abstimmung gewählt:

- a) zum Präsidenten: Herr Häubi, Standesweibel
- b) „ Vizepräsidenten: „ Huber
- c) „ Kassier: „ Richard
- d) „ Sekretär: „ Münger, vertreten durch  
„ Wächli.

### 4. Namens des Nydeck- und Postgasseleistes wird mitgeteilt, dass jede dieser Gesellschaften mit zehn Aktien oder Anteilscheinen im Betrage von Fr. 5.—, also mit Fr. 50.— aus ihrer Leistkasse sich beteiligt.

Der Sekretär ad interim:  
FRD. KNORRI.

Der Präsident:  
HÄUBI.

## An die Bewohner der untern Stadt!

Die Leistgesellschaften der „Unter-Stadt“, „Nydeck“ und „Postgasse“ haben in Anbetracht der dermaligen Geschäfts- und Arbeitsstockung, die auf einen Besorgnis erregenden Winter hindeuten, beschlossen, es sei nach dem Beispiel der Speiseanstalt der obern Stadt, deren wohlthätiges Wirken längst anerkannt ist, versuchsweise eine Suppenanstalt für die untern Stadtquartiere zu errichten, in der eine nahrhafte Suppe nebst Fleisch gegen billige Bezahlung zum Forttragen verabfolgt werden soll.

Zur Verwirklichung dieses auf gemeinnütziger Grundlage basierenden Unternehmens haben die Leistgesellschaften für ein geräumiges, zweckentsprechendes und von den verschiedenen Quartieren leicht zugängliches Lokal an der untern Gerechtigkeitsgasse gesorgt, sowie angemessene Beiträge aus ihren Leistkassen zugesichert und die Unterzeichneten mit der Ausführung dieser Angelegenheit betraut.

Durch Beschluss der Leistgesellschaften ist das Betriebskapital, das nebst den angeführten Beiträgen bereits mehrere Geschenke zu verzeichnen hat, durch Beiträge von wenigstens Fr. 5.— zu beschaffen. Diese Beiträge werden nach Schluss des Wintersemesters, vielleicht mit einer kleinen Zinsvergütung, gegen Vorweisung der hierfür ausgestellten Empfangsscheine zurückerstattet.

Listen zur Zeichnung von Beiträgen sind bis Ende nächster Woche aufgelegt bei den Herren:

Reinhard-Harri, Spezierer, Müllerplatz Nr. 107

Kohler, Spezierer, Stalden Nr. 1

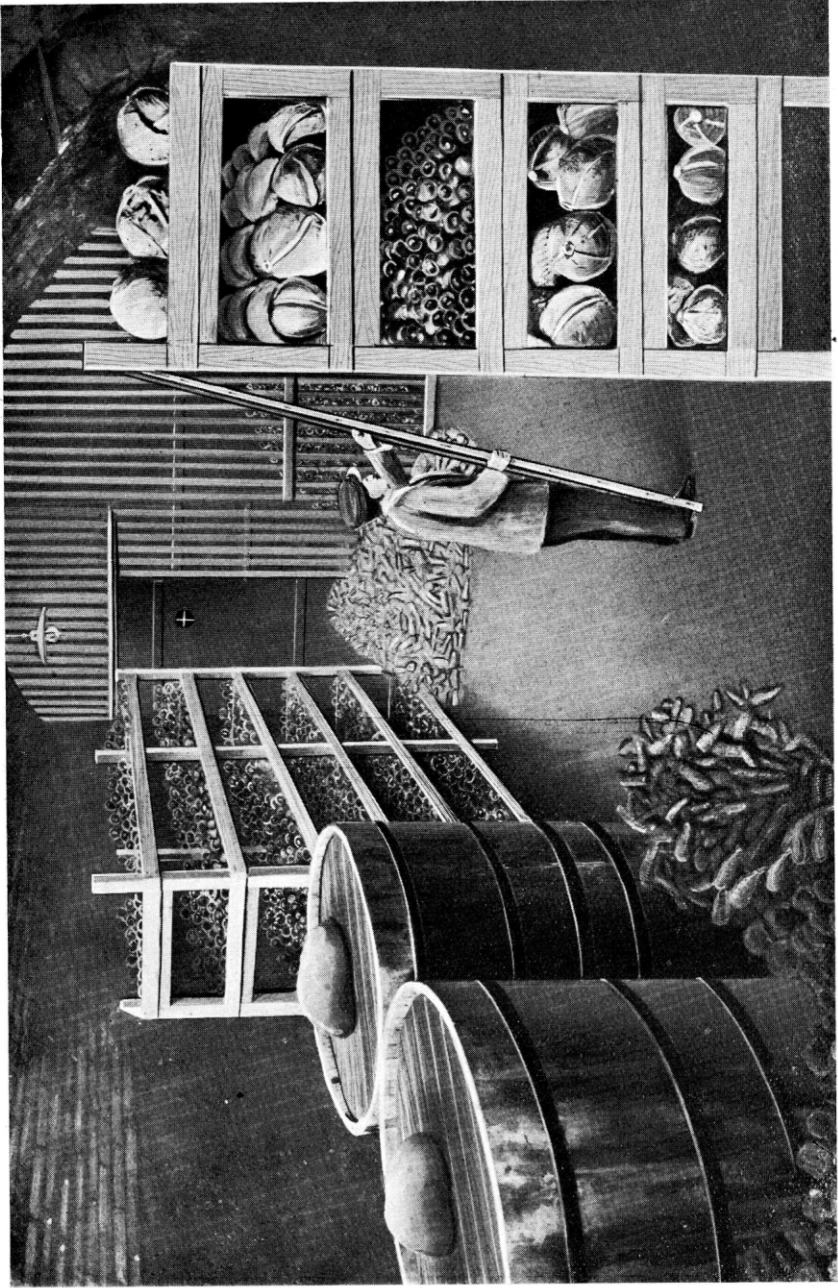
Kropfli, Handelsmann, Nydecklaube Nr. 197

Hofer, Bäckermeister, Postgasse Nr. 30

Siegler, Bäckermeister, Gerechtigkeitsgasse Nr. 111

Körber, Buchhändler, Kramgasse Nr. 141.





Teilansicht des Gemüsekellers.

Die Suppenanstalt wird mit 1. Oktober nächsthin eröffnet und wir werden am Schlusse des Wintersemesters öffentlich und zu Jedermanns Einsicht Rechnung legen und uns bestreben, den allgemeinen Wünschen des Publikums möglichst gerecht zu werden. Wir hoffen hinwiederum, die Bewohner der untern Stadt, insbesondere alle diejenigen, die für gemeinnützige Unternehmungen ein offenes Auge und ein warmes Herz haben, werden uns in unserer Aufgabe kräftig zur Seite stehen, damit die bescheidene Anstalt sich der allgemeinen Beteiligung erfreue und gedeihen möge.

Bern, den 10. September 1877.

R. Kindler, Müller  
 Konrad Siegler, Bäckermeister  
 G. Bieri, Färbermeister  
 F. Huber, Hafnermeister  
 A. Wälchli, Schreinermeister  
 G. Häubi, Weibel der Staatskanzlei  
 Joh. Kähr, Sohn, Dachdeckermeister  
 Nikl. Witwer, Kohlenhändler.

An der Sitzung des Komitees vom 24. September 1877 im Adler konnte zu den 3 Gründungsleuten, Unterstadt-, Nydeck- und Postgasseleut auch schon die Kesslergassengesellschaft aufgenommen werden, die bei dem Betrieb einer wohlthätigen Institution nicht zurückstehen wollte, und am 20. Oktober 1877 gesellten sich den obgenannten noch der Metzgergasse- und der Brunnengasseleut bei.

Von diesen 6 Leistungsgesellschaften hatte jede 3 Delegierte in die Suppenanstalt abzuordnen, die je nach ihrer Einteilung abwechselungsweise die Aufsicht oder Kontrolle auszuüben oder das Zählen der ausgegebenen Marken und Karten vorzunehmen hatten.

Nachdem die erforderlichen Einteilungen vorgenommen und die Delegierten die nötigen Instruktionen erhalten hatten, konnte die Eröffnung der Anstalt, die ursprünglich auf den 1. Okt. 1877 vorgesehen war, endlich am 8. Okt. 1877 vorgenommen werden und zwar im Hause No. 80 an der Gerechtigkeitsgasse (jetzt No. 34), da inzwischen das erforderliche Material und die Gerätschaften zum Teil beigebracht werden konnten.

Als erste Anstaltsköchin bei einem Monatslohn von Fr. 40.—, nebst einer Portion Suppe und Fleisch pro Tag, wurde gewählt Frau Rindlisbacher geb. Moser an der Matte in Bern.

Für den Service, d. h. für das Ausschöpfen der Suppe und die Abgabe der Fleischportionen stellten sich in uneigennütziger Weise eine Anzahl Frauen und Töchter aus den verschiedenen Leistquartieren zur Verfügung.

Für die Lieferung der Viktualien langten folgende Offerten ein, pro Pfund berechnet:

Erbsen: 15—17 Rp., Bohnen: 16 Rp., Reis: 21,5—27,5 Rp., Kartoffeln: 5 Rp. und Fleisch 77—78 Rp.

Da die Anstalt über keine eigenen Teller, Löffel, Gabeln und Messer verfügte, um die Mahlzeiten in der Anstalt einnehmen zu können, der Platz dazu übrigens auch fehlte, liessen die Schulen an der Postgasse, Stalden und Schosshalde daselbst Suppe holen, die bedürftigen Kindern dann in den Schulräumlichkeiten verabfolgt wurde. Der grösste Teil des Küchenmaterials wurde der Anstalt von der kantonalen Militärdirektion leihweise zur Verfügung gestellt. Der Betrieb der Anstalt erwies sich schon im Laufe des ersten Betriebsjahres als sehr zweckdienlich und wurde daher beschlossen, diese auch in kommenden Wintern dem Publikum zur Verfügung zu halten und zu diesem Zwecke eigens Statuten aufzustellen. Diese, die am 30. April 1878 vom Regierungsrat des Kantons Bern sanktioniert wurden, haben folgenden Wortlaut:

## STATUTEN der Speiseanstalt der untern Stadt Bern.

§ 1. Diese auf Gemeinnützigkeit beruhende und von den Leistungsgesellschaften der untern Stadt gegründete „Speiseanstalt“ hat zum Zweck, der Bevölkerung eine gesunde, kräftige Nahrung zu möglichst billigen Preisen zu verabfolgen.

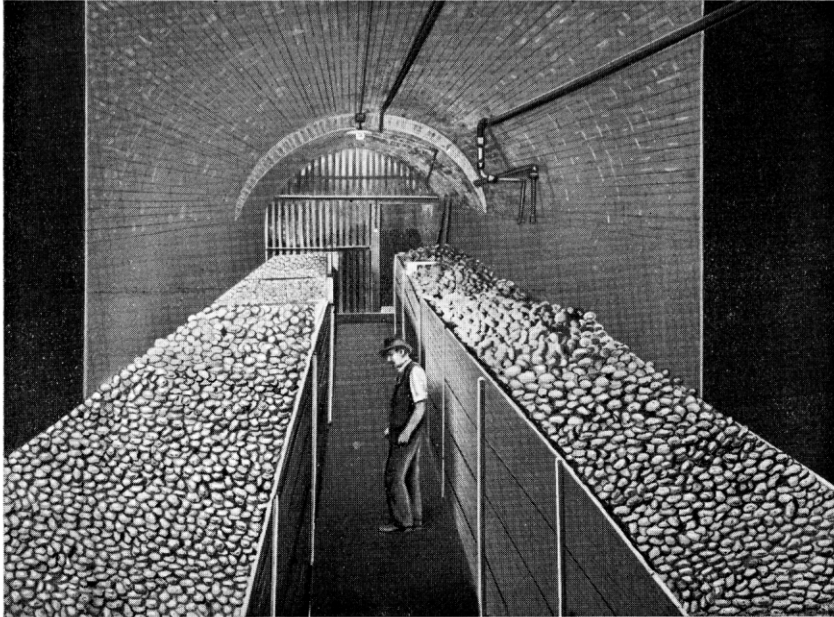
§ 2. Das Betriebskapital besteht aus:

- a) den freiwilligen, rückzahlbaren, unverzinslichen Beiträgen der Leistungsgesellschaften und Privaten;
- b) den Geschenken;
- c) allfälligen Betriebsüberschüssen.

§ 3. Zur Leitung der Anstalt wählen die dabei beteiligten Leistungsgesellschaften je 3 Abgeordnete und diese zusammen bilden den Verwaltungsrath, der sich in die verschiedenen Funktionen (Präsident, Vizepräsident, Sekretär, Buchhalter und Kassier) nach eigenem Ermessen zu theilen hat.

Ihre Amtsdauer geht mit der Rechnungslegung zu Ende, sie sind jedoch wieder wählbar.

Die Mitglieder des Verwaltungsrathes haben ihre Funktionen unentgeltlich zu besorgen und ist denselben die Lieferung von Viktualien an die Anstalt untersagt.



Teilansicht eines Kartoffelkellers.

§ 4. Die Pflichten des Verwaltungsrathes und die Bestimmungen über den Betrieb der Anstalt sind in einem von demselben aufzustellenden Reglement zu ordnen.

§ 5. Der Buchhalter und der Kassier haben je auf 1. Juni Rechnung zu legen. Dieselbe wird auf den Vorschlag der hiezu bezeichneten Revisoren durch den Verwaltungsrath genehmigt.

Einbezahlte freiwillige Beiträge, welche nicht in der zweiten Hälfte des Monats Mai zurückverlangt werden, verbleiben für ein ferneres Jahr dem Betriebskapital.

§ 6. Die Anstalt kann mit einer Mehrheit von  $\frac{2}{3}$  der beteiligten Leiste aufgelöst werden. Sie ist jedenfalls aufzulösen, wenn das Betriebskapital nicht in ausreichendem Masse vorhanden ist.

§ 7. Im Falle einer Auflösung ist nach Rückzahlung der Beiträge (§ 2 litt. a) ein allfälliger Ueberschuss dem Gemeinderath von Bern mit

der Bestimmung zu übergeben, denselben einem früher oder später in den gleichen Stadtquartieren entstehenden ähnlichen Institute zuzuwenden.

§ 8. Diese von den Leistungsgesellschaften der „Postgasse“, „Nydeck“, „Unter-Stadt“, „Kesslergasse“, „Metzgergasse“ und „Brunngasse“ genehmigten Statuten treten nach erhaltener Sanktion durch den h. Regierungsrath sofort in Kraft.

Bern, den 30. März 1878.

Namens des Delegierten-Comitees,

Der Präsident: G. HAUBI

Der Sekretär: Fried. KNÖRRI

Der Regierungsrath des Kantons Bern ertheilt hiermit den vorstehenden Statuten auf Grund des Gesetzes vom 31. März 1847 über gemeinnützige Gesellschaften seine Genehmigung.

Im Namen des Regierungsrathes:

Der Präsident: TEUSCHER

Der Rathsschreiber: Dr. TRACHSEL.

Am 4. Mai 1878 wurde die Anstalt geschlossen und entnehmen wir dem Jahresbericht folgendes:

Der Winter 1877/78 bot denjenigen, die auf den täglichen Verdienst angewiesen waren, im Voraus trostlose Aussichten, Handel und Gewerbe, bisher in der schönsten Blüte, lagen durch die Geschäftskrisis gedrückt darnieder.

Die Höhe der Mietzinse und die Preise der notwendigsten Lebensbedürfnisse stunden in keinem Verhältnisse zum spärlichen Verdienste. Der Ertrag der Ernte, namentlich der der Kartoffeln, hatte durch die anhaltend nasse Witterung stark gelitten.

Alle diese Gründe hatten vielerorts zu ernsten Betrachtungen Anlass gegeben. Manches schöne Werk der Liebe war durch die vielfach erprobte Opferwilligkeit und unter allgemeiner Betätigung entstanden. Was damit gefördert und was vermieden wurde, wird jedem Einsichtigen nicht entgehen.

Die Lokalfrage und die Beschaffung der Geldmittel, sowie die Einrichtung und die Stellung der Anstalt war zunächst die schwierigste Aufgabe.

Das Lokal an der Gerechtigkeitsgasse No. 80, das sich hiezu eignete, wurde vorläufig auf 6 Monate und später in der Hoffnung auf ferneren Betrieb bis Ende 1879 gepachtet.

Auf den im Intelligenzblatt erlassenen Aufruf vom 10. September 1877 sind eingegangen:

a) an Geschenken	Fr. 542. —
b) an rückzahlbaren Beträgen	„ 5285. —
zusammen	Fr. 5827. —

Es wurde abwechslungsweise Fleisch-, Erbs-, Bohnen-, Reis- und Kartoffelsuppe, die Portion ( $\frac{1}{2}$  Mass) à 10 Rappen, die Portion Fleisch ( $\frac{1}{3}$  Dfund) à 20 Rp. und die Portion gesottener Kartoffeln (ca.  $1\frac{1}{2}$  Dfund) à 10 Rp. verabfolgt.

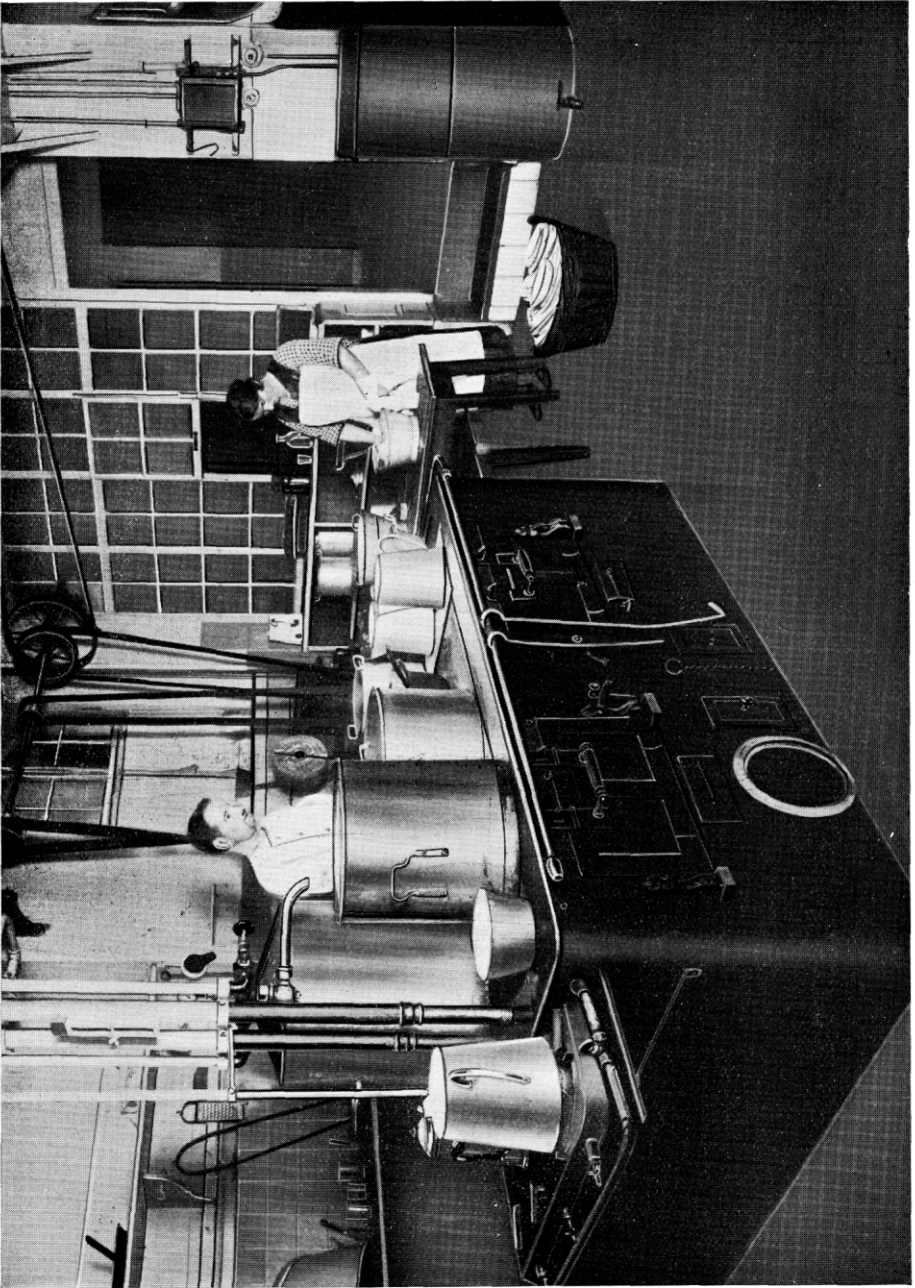
Der Konsum weist folgende Zahlen auf:

	Suppe	Fleisch	Kartoffeln
Oktober	6885	2245	284
November	9805	2540	717
Dezember	8778	2147	918
Januar	8139	1553	872
Februar	7061	1420	788
März	6400	1358	797
April bis 4. Mai	5798	1541	524
Dortionen	52,864	12,802	4900

Diesen Zahlen sind ferner beizufügen 150 Dortionen Suppe und 30 Dortionen Kartoffeln, die bei Jahresschluss (Sylvester) 1877 gratis an Arme verteilt wurden. Die Staldenschule hat während des Winters für die Kinder unbemittelter Eltern 1542 Dortionen Suppe bezogen. Diese Auslagen wurden durch freiwillige Beiträge bestritten. Das Komitee hat hier mit Rücksicht auf den humanen Zweck eine Ermässigung von 20% gewährt. Die Anstalt hat während der Monate März und April an 184 Personen 7828 Dfund Kartoffeln vorzüglicher Qualität vom Keller weg zum Ankaufspreise von 5 Rappen abgegeben.

Einige Personen, die ihrer Wohltätigkeit wegen allgemein bekannt, haben von diesen Kartoffeln bezogen und dieselben als Saatkartoffeln in verschiedenen Landgemeinden an Arme verteilen lassen.

Die Zahlen über den Konsum sprechen am deutlichsten über die Notwendigkeit einer Suppenanstalt für die untern Stadtquartiere. Leider mussten durchreisende Handwerker,



Küche und Kochherd.

die mit ihrer kleinen Börse auf solche Anstalten angewiesen sind, wie auch hiesige Arbeiter, die ausserhalb ihrer Wohnung zu speisen genötigt sind, wegen Mangel an der nötigen Räumlichkeit abgewiesen werden. Es ist indes zu hoffen, dass auch diesem Bedürfnis in Zukunft besser Rechnung getragen werden könne.

1878/79. Der Beginn des zweiten Betriebsjahres wurde auf Montag den 21. Oktober 1878 festgesetzt.

Im ersten Jahr war die Anstalt nur zum Forttragen der Speisen eingerichtet und mussten aus diesem Grunde viele Hungernde und Frierende abgewiesen werden, da sie nicht im Besitze der erforderlichen Gefässe waren. Um diesem Uebelstande abzuhelfen, wurde neben dem bereits bestehenden ein zweites Lokal gemietet, das mit Tischen und Tabourets ausgestattet wurde und somit jedermann ermöglichte, ein gutes Mittagessen zu billigem Preise einzunehmen. Zu diesem Zwecke mussten ebenfalls Geschirr und Tischbestecke angeschafft werden. Es wurden vorläufig gekauft: 50 Suppenteller, 4 Dutzend Löffel, 2 Dutzend Gabeln und ebensoviel Messer. Leider wurden auch die Suppenhaken, die von der kant. Militärdirektion bei Gründung der Speiseanstalt dieser leihweise zur Verfügung gestellt wurden, wieder zurückverlangt, so dass auch 2 solche angekauft werden mussten, was der auf schwachen Füßen stehenden Kasse des Unternehmens arg zusetzte.

Bei etwas geringerem Umsatz als dem ersten Betriebsjahr, konnte die Anstalt am 19. April 1879 wieder geschlossen werden. Aus dem Jahresbericht geht hervor, dass ein Betriebsüberschuss von Fr. 5.57 erzielt wurde.

Die an der Gerechtigkeitsgasse innegehabten Lokalitäten waren für weitere Jahre nicht mehr erhältlich und mussten neue und zweckdienlichere gesucht werden. In dieser Bedrängnis offerierte die Finanzdirektion des Gemeinderates der Stadt Bern der Anstalt die ehemaligen Stallungen im Erlachshaus an der Junkerngasse No. 149 (heute No. 30), samt Remise und Heubühne. So wurde ein Vertrag auf 6 Jahre bei einem jährlichen Mietzins von Fr. 600.— abgeschlossen.



1879/80. Die baulichen Veränderungen, die für das neue Lokal erforderlich waren, dauerten den ganzen Sommer und konnten die letzten Arbeiten erst im November 1880 fertiggestellt werden. Das für den Bau eigens bestellte Komitee liess Pläne und Berechnungen für die erforderlichen Arbeiten erstellen, die von Herrn Werkmeister Ludwig Hebler kostenlos ausgefertigt wurden. Der Voranschlag betrug Fr. 6650.—. Der umsichtigen Tätigkeit des Baukomitees gelang es jedoch, die Summe ganz bedeutend, nämlich auf Fr. 5730.62 zu reduzieren.

Beim Baukomitee, das verschiedene Sitzungen abhielt, war die Meinung in 2 Punkten getrennt. Der erste betraf die Ausdehnung der baulichen Veränderungen. Gegenüber der Meinung, es scheine geboten, dieselben auch auf den ersten Stock (Heubühne) auszudehnen, siegte die Ansicht, man solle mit Rücksicht auf die ganz ungenügend vorhandenen Geldmittel, sich auf das Allernotwendigste beschränken. Der zweite Punkt betraf die Anlage des Kochherdes. Eine Meinung ging dahin, die Anstalt solle im neuen Lokal versuchen, mehr zu bieten als bisher, z. B. auch Gemüse u. a. m. zu kochen und abzugeben. Auch hier siegte die Ansicht, die Anstalt solle als Hilfe in schwerer Zeit hierin nicht weiter gehen als bisher, dafür das Hauptaugenmerk darauf richten, das Gebotene qualitativ und quantitativ so billig und gut als immer möglich zu liefern.

In diesem Sinne wurde die neue Anstalt am 13. Wintermonat eröffnet. Der Betrieb war ein reger; geschlossen wurde am 1. Mai 1880. An die Bausumme von Fr. 5730.62 wurden für deren Tilgung auf freiwilligem Wege Fr. 4193.77 gezeichnet.

1880/81. Aus der Familienkiste von Stürler wird der Anstalt in hochherziger Weise Fr. 150.— übermacht.

Da beschlossen wird, versuchsweise auch Sonntags zu kochen, wird folgender Küchenzettel aufgestellt:

Sonntag: Fleisch-, Montag: Erbs-, Dienstag: Bohnen-, Mittwoch: Reis-, Donnerstag: Erbs-, Freitag: Bohnen- und Samstag: Reissuppe.

Um mehr Einnahmen zu erzielen, wird die Heubühne vermietet. Ein Angebot der Gemeinde Bern, auch den 2. und 3. Stock der Anstalt zu pachten, wird dankend abgelehnt, da vorläufig noch keine Verwendung.

Ein für das kant. Gesangfest ausgemieteter Kochkessel kommt defekt zurück und zieht den Versammlungsbeschluss nach sich, in Zukunft keine Küchengeräte mehr auszumieten.

1881/82. In diesem Betriebsjahr werden zwei neue Kochkessel angeschafft und 8000 Suppen- und 2000 Fleischkarten erstellt.

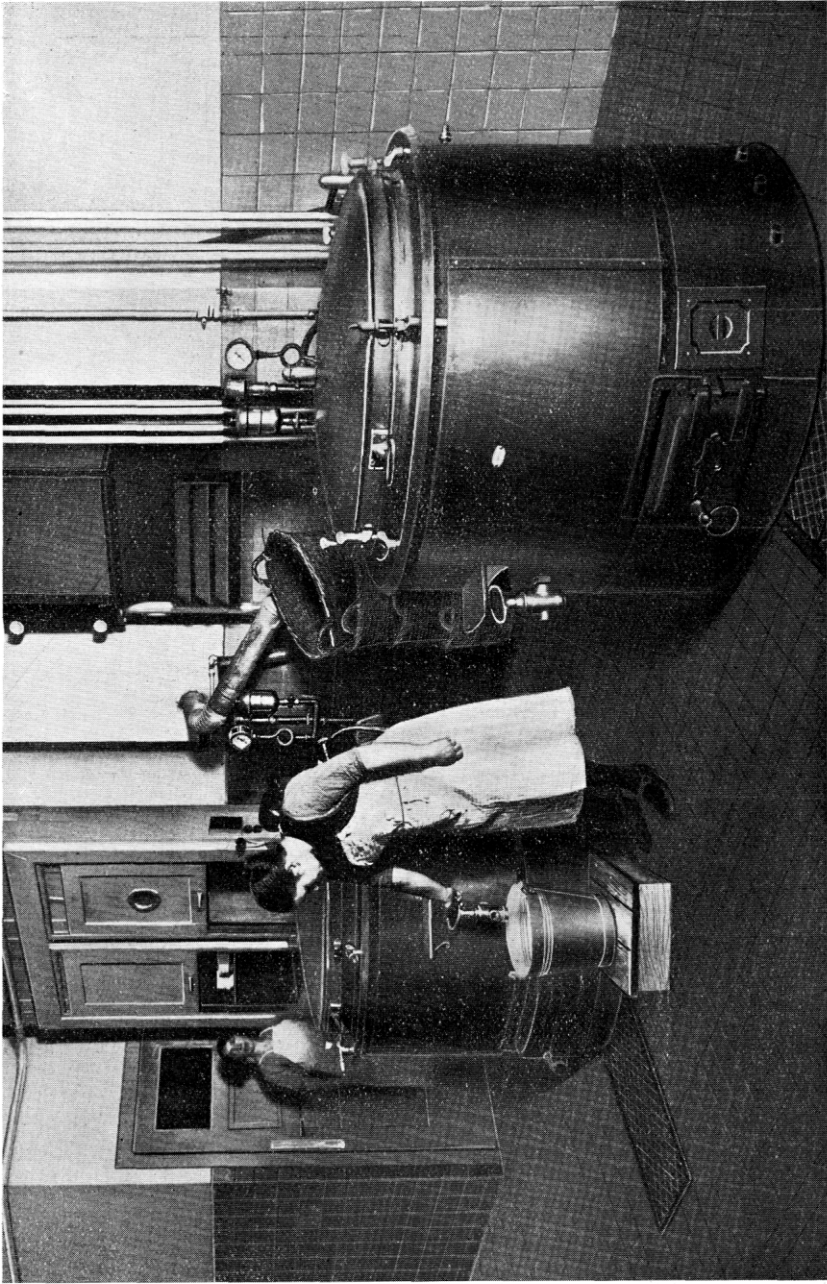
Hindernisse mannigfacher Art trugen dazu bei, dass für die Jahre 1880/81 und 1881/82 keine Jahresberichte gedruckt wurden. Immerhin ist aus der Abrechnung zu ersehen, dass für 1880/81 ein Ueberschuss von Fr. 27.48 erzielt wurde, während sich die Institution für 1881/82 mit Fr. 17.15 begnügen musste.

1882/83. Eröffnung der Anstalt am 6. November 1882. Zum ersten Mal wird 70 Kindern der Postgass-, Matte- und Staldenschule vom 17. bis 24. Dezember in der Anstalt ein Mittagessen verabreicht. Da das Mobiliar sich als unzulänglich erweist, müssen neuerdings Tische und Tabourets angekauft werden. Alsdann können Mobiliar und Gerätschaften zu Fr. 3000. — brandversichert werden.

1883/84. Auf gestelltes Gesuch reduziert der Gemeinderat der Stadt Bern die Miete für das Lokal an der Junkerngasse von Fr. 600. — auf Fr. 480. — jährlich und stellt eine weitere Ermässigung in Aussicht, sofern auch die obern Lokalitäten gemietet werden. Gestützt auf diesen Bericht beschliesst der Verwaltungsrat die Pacht des ganzen Hauses. Es werden Fenster gegen die Junkerngasse herausgebrochen und ein Aufzug in den ersten Stock erstellt.

Die Schulkommissionen der Länggasse und der Lorraine stellen das Gesuch, für die Kinder der dortigen Quartiere ebenfalls Suppe abholen zu dürfen, zu den nämlichen Bedingungen, wie die Schulen der innern Stadt, was bewilligt wurde.

1884/85. Mangelhafte Kontrolle und Aufsicht ermöglichen dem Kassier, der für die Betriebsjahre 1882/83 und 1883/84 keine Rechnung abgelegt hatte, Fr. 3000. — zu unterschlagen.



2 Sturpenkessel je 400 Lt. fassend.

Ein harter Schlag für das junge Unternehmen, umso mehr als der grösste Teil der entwendeten Summe für die Rückzahlung von Anteilscheinen bestimmt gewesen war. Gestützt auf die gemachten schlechten Erfahrungen mit dem Kassier wird eine bezahlte KassiererIn angestellt, die von 10 bis 1 Uhr sich ihrer Arbeit zu entledigen hat.

Zwei Gönner der Anstalt übermachen dieser den Betrag von Fr. 500.—.

1885/86. Der Kramgasseleut wird auf gestelltes Gesuch in den Verband für den Betrieb der Speiseanstalt aufgenommen.

Offerten für Brot- und Fleischlieferungen für das Betriebsjahr liegen vor, für Brot 26–28 Rp. p. kg und 50–60 Rp. für gedörrtes Suppenbrot; für Fleisch Fr. 1.02 bis Fr. 1.20 p. kg und für Kartoffeln Fr. 5.— per 100 kg. Betriebsdefizit Fr. 91.61, das speziell von der Renovation der Lokalitäten herrührt, die sich auf Fr. 419.25 belaufen.

1886/87. Aus der Masse des ungetreuen Kassiers fliessen der Anstalt Fr. 1115.— zu.

Mit 9 gegen 5 Stimmen wird beschlossen, eine beantragte Abschreibung am Mobiliar nicht vorzunehmen.

Mit dem Betriebsjahr 1886/87 schliesst die Speiseanstalt das erste Jahrzehnt ihres Bestehens. Der Bericht erwähnt, dass die Aufgabe, welche sich das Unternehmen bei der Gründung zum Ziele gesetzt, der ärmern Bevölkerung während der strengen Winterszeit für wenig Geld ein wahrhaftes, wenn auch einfaches Essen zu verabfolgen, restlos erfüllt worden ist, was allerdings in erster Linie den zahlreichen Donatoren zu verdanken sei. Gegenüber den ersten Jahren des Betriebes ist die Frequenz bedeutend zurückgegangen; dieser Rückgang muss dem Umstande zugeschrieben werden, dass die Speiseanstalt an der Speichergasse ihren Betrieb nach der Kornhaushalle verlegt hat. Diese Verlegung bewirkte, dass ein grosser Teil der Kundsame der mittleren Stadt ihren Bedarf daselbst deckte, da ihnen dieses Unternehmen näher lag. Auch sind die Preise der Lebensmittel in den letzten Jahren bedeutend gesunken, was nicht ohne Einfluss auf den Besuch der Anstalt gewesen sein mag.

1887/88. Eröffnung am 21. November 1887, Schluss am 24. März 1888.

Das Metermass wird eingeführt; entsprechend dieser Neuerung soll von nun an eine Portion Suppe einen Liter enthalten.

Es treten Bedenken auf, dass das mit Fr. 1400. — in der Rechnung eingestellte Inventar zu hoch bewertet sei; auf Antrag wird dieses auf Fr. 1000. — herabgesetzt, mit dem Bemerkten, dass im Falle einer Liquidation für dasselbe auch tausend Franken nicht gelöst werden könnten.

1888/89. Beginn am 19. November 1888, Schluss am 27. März 1889.

Eine Eingabe der Postgasschule, es möchte den Kindern statt Suppe Milch abgegeben werden, wird abgelehnt mit der Begründung, dass die Neuerung für die Anstalt zu kostspielig wäre, indem dadurch in der Küche bauliche Veränderungen vorgenommen werden müssten.

Der Konsum von Suppe sinkt von Jahr zu Jahr; es wird daher beschlossen, zu jeder Portion Suppe ein Stück Brot zu verabfolgen, zusammen zum Preise von 10 Rappen.

Ein Konzert im Münster, veranstaltet von Herrn Organist Hess-Rüetschi und dem Berner Männerchor ergibt einen Reinertrag von Fr. 130. —, der der Speiseanstalt überwiesen wird.

Ein Antrag des Brunnngassleistes, den Delegierten nach Schluss des Betriebes durch den Vorstand Zeugnisse auszustellen, wird gutgeheissen, in der Meinung, dass dadurch nichtqualifizierte Vertreter in Zukunft nicht wieder gewählt werden sollen.

1889/90. Eröffnung 19. November 1889, Schluss am 29. März 1890. Das Rechnungswesen der Anstalt wird reorganisiert, indem das Anweisungssystem eingeführt wird und nachdem bereits im letzten Betriebsjahr die Kartenkontrolle mit Erfolg einer Neuerung unterzogen worden war.

Die Brennholzbeschaffung wird dem Betriebskomitee überlassen. Buchenholz gilt z. Z. das Klafter zu 3 Ster, Fr. 34. —.

Gegenüber einer seit Jahren beobachteten Abnahme des Besuches der Anstalt ist erfreulicherweise zu konstatieren, dass die Frequenz im Berichtsjahre stark zugenommen hat.

Dieser Mehrbesuch ist dem Umstande zu verdanken, dass gleich letztem Jahr zu jeder Portion Suppe, in der Anstalt genossen, eine halbe Portion Brot verabfolgt wurde und ferner, dass laut Beschluss des Komitees nun alle Mittwoch Kartoffelsuppe serviert wurde. Auch fanden diesen Winter viele Arbeiter in der untern Stadt Beschäftigung beim Münsterausbau, bei der Kanalisation und Turbinenanlage an der Matte, die sich dann in der Anstalt verköstigten. Das Betriebsergebnis zeigt denn auch einen Einnahmenüberschuss von Fr. 483.45.

1890/91. Beginn 17. November 1890, Schluss 26. März 1891. Der Mattenleist, als der einzige bisher der Speiseanstalt noch nicht angehörige Leist der untern Stadt wird nach erfolgter Anmeldung einstimmig als Glied in diese gemeinnützige Institution aufgenommen, nachdem dieser statutengemäss gleich den übrigen 7 Leistgesellschaften das Eintrittsgeld von Fr. 50.— entrichtet hat. Da nun die nachstehenden Leiste der Postgasse, Nydeck, Unterstadt, Kesslergasse, Metzgergasse, Brunngasse, Kramgasse und Matte sich am Betrieb der Speiseanstalt beteiligen, werden zu Beginn des nächsten Betriebsjahres 24, statt 21 Verwaltungsräte zu wählen sein, weil sich bekanntlich jede Gesellschaft mit 3 Mitgliedern bei der Institution vertreten lassen muss, die abwechselungsweise und je nach ihrer Einteilung, Suppe zu schöpfen oder die eingelösten Karten und Marken zu zählen haben.

1891/92. Eröffnung 16. November 1891, Schluss 2. April 1892. Trotzdem die Schulen im Betriebsjahr 2650 Liter Suppe weniger konsumiert haben als 1890/91, wurden dennoch 5000 Portionen Suppe, 3400 Portionen Fleisch, 800 Portionen Kartoffeln und 100 Portionen Brot mehr abgegeben als im vorhergehenden Betriebsjahr, infolge des regen Besuches in der Anstalt. Das Schlussergebnis war aber trotzdem kein extra günstiges, denn die Preise für die Viktualien waren im Vergleiche zum Vorjahre bedeutend gestiegen. Die Portion Fleisch musste z. B. unter dem Ankaufspreis abgegeben werden.

1892/93. Eröffnung 14. Nov. 1892, Schluss am 30. März 1893. Die Klagen einiger Nachbarn wegen Rauchbelästigung durch die Anstaltsküche werden dadurch behoben, dass die

Einwohnergemeinde Bern als Eigentümerin des Hauses das Abzugskamin bedeutend höher auführen lässt.

Der Betrieb in der Anstalt bewegt sich ungefähr im Rahmen des Vorjahres.

Betriebseinnahmen . . . . .	Fr. 5338.75
Betriebsausgaben . . . . .	.. 5065.88
Betriebüberschuss . . . . .	Fr. 272.87

1893/94. Eröffnung 20. Nov. 1893, Schluss am 31. März 1894.

Das kg Brot (halbweiss) wird mit 29 Rappen bezahlt, gedörrtes Suppenbrot 55 Rappen per kg; Rindfleisch zu Fr. 1.04 per kg, wobei sich der Lieferant verpflichtet, dasselbe nach dem Sieden in der Anstalt zu trançhieren. Kartoffeln Fr. 6.— per 100 kg franko Anstalt (1893 100 kg Fr. 4.70); gebrochene Erbsen per 100 kg Fr. 28.50; Bohnen 100 kg Fr. 22.—; Reis per 100 kg Fr. 30.—; Saarkohlen Stieringer Ia Fr. 3.78 per 100 kg.

1894/95. Eröffnung 26. Nov. 1894, Schluss 30. März 1895.

Im Berichtsjahr kostet das Brot 27 Rappen per kg, während das Fleisch mit Fr. 1.34 per kg bezahlt werden muss und die Karloffeln mit Fr. 4.80 per 100 kg. Das Brot war somit im Betriebsjahr per kg um 2 Rp. billiger als 93/94, dafür aber das Fleisch per kg um 30 Rp. teurer, während die Kartoffeln mit Fr. 4.80, statt Fr. 6.— per 100 kg bezahlt wurden.

Köchin und Hülfsköchin werden entlassen, da diese sich den Anordnungen des Präsidenten nicht fügten, die Interessen der Anstalt nicht wahrten, wohl aber die ihrigen.

1895/96. Eröffnung 6. November 1895, Schluss 24. März 1896. Wahl von Frau Keller als Köchin.

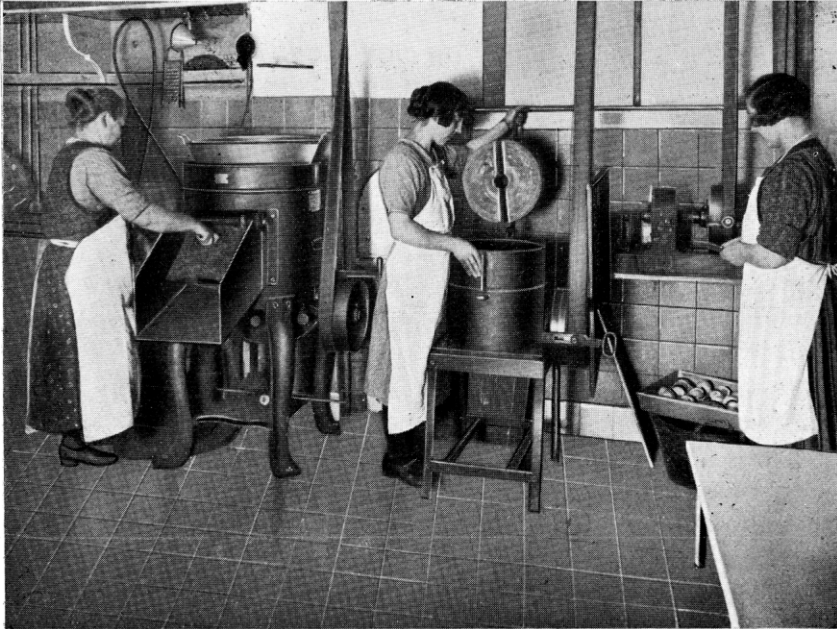
Ein Gesuch an die zuständigen städtischen Behörden um Reduktion bezw. Erlass der Wasser- und Beleuchtungszinse wird von der Finanzdirektion ablehnend beantwortet.

Der Suppenkonsum soll erhöht werden; aus diesem Grunde wird den Schulen ein Rabatt von 10% gewährt, um möglichst viel Konsumenten heranziehen zu können.

Ein Vergleich des Verbrauches im Eröffnungsjahr 1877/78 und 1895/96 ergibt folgendes Bild:

	Suppe	Fleisch	Kartoffeln
1877/78	52,864 Liter	12,802 Portionen	12,728 Portionen
1895/96	25,680 „	5,829 „	3,538 „

also eine gewaltige Verminderung im Verbrauch.



Partie der Küche und Maschinen.

1896/97. Das 20. Betriebsjahr wurde begonnen am 23. November 1896 und geschlossen am 27. März 1897.

Die Frequenz nimmt bedeutend zu; das Rechnungsergebnis ist aber trotzdem kein rosiges. Grund: Abgabe von Gratisbrot zu jeder Portion Suppe und Fleisch unter dem Ankaufspreis.

1897/98. Eröffnung der Anstalt am 22. November 1897, Schluss am 26. März 1898.

Infolge des milden Winters ist der Besuch in der Anstalt wieder stark gesunken.



Von der Kesslergassgesellschaft werden der Anstalt Fr. 70.— in bar übermacht, während die burgerliche Forstverwaltung 2 Klafter Burgerknebel schenkt.

1898/99. Beginn des Betriebs am 28. November 1898, Schluss am 30. März 1899.

Der Konsum hat wieder etwas zugenommen; es wurden im Betriebsjahr verbraucht:

Erbsen . . . . .	1000 kg	Fleisch . . . . .	1382 kg
Bohnen . . . . .	700 „	Fett . . . . .	14 „
Reis . . . . .	500 „	Brot . . . . .	1188 „
Kartoffeln . . . . .	4263 „	Mehl . . . . .	13 „

Für Suppenbrot (25 kg) und für Gemüse, Spezereien etc. wurden Fr. 179.60 ausgelegt.

An Geschenken erhielt die Anstalt im Betriebsjahr Fr. 89.60, davon von der Kesslergassgesellschaft Fr. 50.— und dem Mattenleist Fr. 20.—.

1899/1900. Beginn am 6. November 1899, Schluss am 9. Juni 1900.

Durch grössere bauliche Veränderungen erwachsen der Anstalt bedeutende Auslagen. Das Lokal im 2. Stock wird teilweise dem Sanitätsverein als Mustermagazin vermietet, wofür die Anstalt Fr. 150.— jährlich erhält.

Vielseitigem Verlangen, den Betrieb in der Anstalt auch während des Sommers aufrecht zu erhalten, wird versuchsweise entsprochen; indessen muss bereits im Juni wieder geschlossen werden, sollen die ersparten Batzen nicht in kurzer Zeit durch ein gewaltiges Defizit aufgezehrt sein.

Herr Oberst A. von Tschärner übermacht der Anstalt Fr. 1500.—.

1900/01. Beginn am 12. November 1900, Schluss am 13. April 1901.

Schneidermeister Brechbühl, ein ständiger Kunde der Anstalt, vermachst dieser bei seinem Tode Fr. 1000.—, ein Beweis, dass der Verstorbene mit dem Gebotenen zufrieden war. Ebenso wird die Institution von Frau Witwe Lüthi sel. mit Fr. 5000.— bedacht.

Die Verwaltung der Anstalt bittet die Leistgesellschaften, den hochherzigen Donatoren ein freundl. Andenken zu bewahren und das gemeinnützige Institut auch fernerhin durch weitere gütige Zuwendungen in seinem segensreichen Wirken zu unterstützen.

1901/02. Der Betrieb wird während 134 Tagen aufrecht erhalten.

Der Vorstand sieht sich veranlasst, die Leiste aufzufordern, in Zukunft nur tüchtige und gewissenhafte Männer als Vertreter in die Speiseanstalt zu wählen. Verschiedene Delegierte blieben der Anstalt ganz oder teilweise fern und brachten so die Leitung in arge Verlegenheit. „Sollte es aber nicht überall möglich sein, zuverlässige Delegierte zu finden, so ist eben mit entsprechendem Geldbeitrag seitens solcher Leiste nachzuhelfen; unsere wohltätige Anstalt verlangt von ihnen: Arbeit oder Geld“, bemerkt der Bericht.

1902/03. Das 26. Jahr weist mit seinen 151 Betriebstagen seit Bestehen der Anstalt die grösste Frequenz auf.

Es wurden verkauft 63,439 Liter Suppe, 15,732 Portionen Fleisch, 31,019 Portionen Kartoffeln und 3656 Portionen Brot.

Da der Besuch in den letzten Jahren nun ständig zugenommen hat, entschloss man sich zur Anschaffung von zwei Rührwerken (für die Suppe), einer Gewürzmühle und einer Schälmaschine, in der Hoffnung, durch diese maschinellen Einrichtungen das Personal von seiner überaus strengen Arbeit entlasten zu können, gab es doch oft Tage, wo 300 kg und mehr Kartoffeln gerüstet werden mussten. Alle diese Anschaffungen haben sich gut bewährt.

1903/04. Das abgelaufene Jahr überflügelt bei ebenfalls 151 Betriebstagen dasjenige von 1902/03 mit insgesamt 20,923 Portionen. Trotzdem hat unsere Institution sehr viele Anfeindungen zu erdulden, die sich von Jahr zu Jahr wiederholen und zwar von Geschäftsleuten, die bei der Ausschreibung für die Lieferung nicht in Frage kommen können, da sie viel zu teuer sind; ist es z. B. doch vorgekommen, dass eine Offerte 24 Cts., eine andere sogar 45 Cts. per kg höher lautete, als die Konkurrenz bei anerkannt guter Ware und gleichem Index.

bisher zu liefern imstande war. Diese Leute bedenken nicht, dass es sich eben um eine gemeinnützige Institution handelt, die unmöglich die höchsten Preise bezahlen kann. Zudem ist die Speiseanstalt kein „Privatmann“, der handeln kann wie er will, denn hier entscheidet der Verwaltungsrat und nicht der Einzelne oder der Vorstand.

Der Verwaltungsrat beschliesst einstimmig, seinem Präsidenten, Herrn Paul Züllig, in Anerkennung seiner grossen Verdienste um dieses gemeinnützige Werk ein Ehrengeschenk zu verabfolgen, bestehend in einer Uhr samt Kette und Widmung, für ununterbrochene Dienstzeit während 22 Jahren, wovon 11 Jahre als Präsident und Betriebsleiter.

1904/05. 143 Betriebstage. Dem Jahresbericht entnehmen wir folgendes:

„Im verflossenen Jahre, am 10. September 1904, erlitt die Speiseanstalt der untern Stadt durch den Tod des Herrn Paul Züllig einen schweren Verlust. Volle 22 Jahre hatte der Dahingeschiedene unserer Einrichtung ausgezeichnete Dienste geleistet und in den 11 letzten Jahren, während welcher Zeit er der Anstalt als Präsident und Betriebsleiter vorstand, brachte er diese zu hoher Blüte, zu einer Musteranstalt für Volksernährung. Es seien seine Verdienste für das Wohl unserer Anstalt auch an dieser Stelle nochmals gebührend anerkannt“.

Als neuer Präsident wird gewählt Herr J. Büchler; die meisten Mitglieder des alten Vorstandes arbeiten unter der neuen Leitung weiter.

Eine günstige Ernte ermöglicht dem Vorstand, vorteilhaft Kartoffeln einzukaufen. Ein Preisaufschlag auf Suppenbohnen bringt die Leitung auf den Gedanken, in Ulmergerste einen Ersatz zu suchen, welche Neuerung sich gut bewährt.

Die Speiseanstalt gibt sich neue Statuten und legt in einem Reglement den Gang des Betriebes fest. Die Statuten sind von den beteiligten Leuten genehmigt und alsdann ins Handelsregister eingetragen worden.

Das Inventar wird neu aufgenommen und gegen Feuer versichert. Gleichzeitig findet die Versicherung des Personals gegen Unfall statt.

Ein Angebot der städtischen Behörde betreffend Ankauf des Anstaltsgebäudes muss aus finanziellen Gründen abgelehnt werden.

1905/06. Eröffnung am 30. Oktober 1905, Schluss 12. April 1906 = 139 Betriebstage. Die missratene Kartoffelernte des Herbstes 1905, bedeutende Preisaufschläge auf Fleisch und die meisten Viktualien wirken ungünstig auf das Rechnungsergebnis.



Abwaschraum.

Hochherzige Donatoren tragen dazu bei, dass das Betriebsjahr nicht mit Defizit abschliesst.

Klagen über Entsendung von unqualifizierten Delegierten oder solchen, die den übernommenen Verpflichtungen überhaupt nicht nachkommen, veranlassen die Anstaltsleitung, den Leisten die Frage zur Prüfung zu unterbreiten, ob nicht Mittel bewilligt werden könnten, damit eine Person, der die verantwortliche Leitung der Küche übergeben wird, einigermaßen honoriert werden kann.

Tod des ersten Präsidenten der Anstalt, Herr Standesweibel Häubi, der der Anstalt noch in verdankenswerter Weise Fr. 100.— überweisen lässt.

1906/07. Eröffnung 29. Oktober 1906, Schluss 6. April 1907.

Der Anstalt werden von der Direktion des Innern des Kantons Bern aus dem eidg. Alkoholzehntel Fr. 500.— und

von der städtischen Armendirektion ein Betrag von Fr. 400. — übermacht.

Mit diesem Betriebsjahr schliesst die Speiseanstalt das dritte Jahrzehnt ihres Bestehens.

Aus dem Bericht geht hervor, dass die Frequenz im zweiten Dezennium gegenüber dem ersten bedeutend abgenommen hat. Seit 1899 hingegen hat der Besuch in der Anstalt und dementsprechend die Abgabe der Speisen derart zugenommen, dass der Verbrauch im dritten Dezennium fast denjenigen während der ersten 20 Jahre zusammen erreicht. Die Einstellung des Betriebes im „Mueshafen“ mag das seine dazu beigetragen haben.

1907/08. Eröffnung 28. Oktober 1907, Schluss 11. April 1908.

Die schönen Zuwendungen der letzten Jahre seitens kantonaler und städtischer Behörden und von Privaten ermöglichen der Anstalt, im Interesse des Personals und der konsumierenden Bevölkerung längst nötig gewesene Neueinrichtungen zu treffen. Als erste Neuerung wird in der Küche ein Ventilator eingebaut zur raschen Beseitigung des überaus lästigen Dampfes, wodurch das stundenlange ungesunde Offenhalten der Küchentüre in Zukunft vermieden werden kann.

Durch das freundliche Entgegenkommen der Gemeindebehörde gelangt die Anstalt auch in den Besitz eines oberhalb der Küche gelegenen kleinen Sitzungszimmers, das mit einem Ofen, einem Tisch und den nötigen Stühlen möbliert wird.

Die Räumlichkeiten der Anstalt werden vergrössert durch mehrjährige Miete des Magazins im Nachbarhause; nach Ausbrechung einer Türöffnung sollen daselbst für die weibliche konsumierende Bevölkerung einige Tische reserviert werden.

Die Vergabung der Fleischlieferung an zwei Metzger war insoweit von Nachteil, als dieselbe qualitativ nicht gleich gut erfolgte und infolge des wöchentlichen Lieferantenwechsels beim Zerschneiden des Fleisches auch die Portionen ungleich ausfielen. Es wird daher empfohlen, den Wechsel in Zukunft nicht mehr wöchentlich, sondern erst nach Ablauf

der ersten Hälfte der Betriebsperiode vorzunehmen, falls wiederum zwei Lieferanten bestimmt werden sollten.

1908/09. Eröffnung am 2. November 1908, Schluss am 27. April 1909 = 140 Betriebstage.

An Subventionen und Geschenken sind eingegangen Fr. 2800.— in bar, und das burgerliche Forstamt liess uns ein Klafter Holz zukommen; diese Gaben werden bestens verdankt.

Der Zuspruch des konsumierenden Publikums hat dermassen zugenommen, dass trotz der Vergrösserung der Speisesäle oft Raummangel herrschte.

Das Küchenpersonal ist vermehrt worden und besteht z. Z. aus einer Ober- und einer Unterköchin, 2 Aufwärterinnen und 3 weiteren Frauen, letztere speziell für den Service und nachheriges Abwaschen des Geschirres. Ein Antrag, dem Küchenpersonal auch bei den Reinigungsarbeiten am Nachmittag auf Kosten der Anstalt eine Erfrischung zu verabreichen, wird gutgeheissen, desgleichen ein solcher, den H. H. Verwaltungsräten in der Sitzung anlässlich der Vergebung der Fleisch- und Brotlieferung ein Nachtessen zu servieren, wofür indessen die Teilnehmer für die Hälfte der Kosten aufzukommen haben.

Die Speiseanstalt der obern Stadt wird liquidiert. Art. 24 der Statuten dieser Unternehmung bestimmt, dass bei einer Auflösung der Anstalt und nachdem die Genossenschafter befriedigt worden sind, ein allfällig resticrendes Vermögen einer Institution mit nämlichen Zweckbestimmungen überwiesen werden soll.

Art. 2 der liquidierten Anstalt deckt sich mit § 1 unserer Institution, nämlich: gute, nahrhafte Speisen zu möglichst billigen Preisen an jedermann zu verabfolgen.

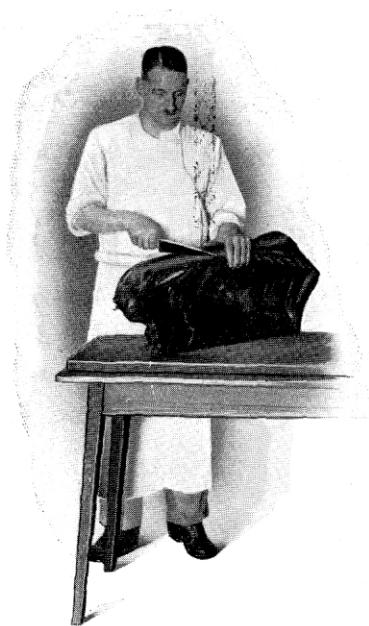
Trotz dieser Bestimmung ging die Speiseanstalt der untern Stadt bei der Verteilung des ca. Fr. 10,000.— betragenden Vermögens leer aus.

In den eingekellerten Kartoffeln werden nachträglich eine Menge grosser Steine entdeckt; es wird beschlossen, dass die Lieferung von Kartoffeln in Zukunft nur noch in offenen Wagen erfolgen darf.

1909/10. Eröffnung des Betriebes am 1. November 1909, Schluss am 9. April 1910.

Das Betriebsjahr schliesst mit einem Aktivsaldo von Fr. 122.17.

Als wichtigstes Ereignis im Betriebsjahr darf wohl die Inspektion der Anstalt durch die kant. Lebensmittelkontrolle und Herrn Stadtarzt Dr. Ost erwähnt werden. Der Einfachheit halber lassen wir nachstehend die bezüglichen Berichte folgen.



Der Koch beim Tranchieren.

### Inspektorat der kantonalen Lebensmitteluntersuchung an die städtische Polizeidirektion in Bern.

In Ausführung Ihres Auftrages begaben sich die Unterzeichneten unterm 23. November 1909 in die Speiseanstalt der untern Stadt. Sie be- sichtigten daselbst die Lagerräumlichkeiten, die Vorräte, die Küche und die Speisezimmer. Trotzdem in der Küche bei beschränkten Räumlich- keiten eine grosse Arbeit bewältigt werden muss, darf die Ordnung in derselben als ganz gut bezeichnet werden.

Durch Degoustation der Speisen konnten wir uns davon überzeugen, dass dieselben gut durchgekocht und schmackhaft zubereitet werden. **Anhaltspunkte dafür, dass dem Kochgut Sodazusätze gemacht werden, konnten wir keine gewinnen.**

Mit Hochschätzung!

Die Experten:  
A. GOSSWYLER  
F. AEBI.

### Polizeiärztlicher Bericht.

Untersuchung vom 8. Dezember 1909, morgens 11 $\frac{1}{2}$  Uhr.

Die Räume bestehen aus zwei grossen Speisesälen im Erdgeschoss und einem dritten solchen im I. Stock und der Küche im Erdgeschoss.

Bei meinem Besuch war der Betrieb ein sehr lebhafter. Die Küche voll Dampf und ein arges Gedränge vom Publikum, das in der Küche teils Marken löste und seine Speisen in Empfang nahm.

Was die Ordnung in der Küche anbetrifft, so muss dieselbe hinsichtlich Reinhaltung als gut bezeichnet werden; Suppe, Kartoffelsalat und Rindfleisch waren durchaus schmackhaft, wie ich mich selbst durch Kosten überzeigte. Das Küchenpersonal machte auch einen reinlichen Eindruck und das Essgeschirr: weisse Teller, Gabeln, Messer und Löffel waren in reinlichem Zustande.

**Dass Soda zur Bereitung der Speisen verwendet werde, wurde entschieden in Abrede gestellt und ist auch kaum anzunehmen.**

Dagegen sind die Lokalitäten düster, ungenügend ventilierbar, bei den engen Raumverhältnissen nicht praktisch eingerichtet: das Eintreten vom Publikum in die Küchenräume sollte vermieden werden im Interesse der Reinlichkeit und Ordnung.

Nach Neujahr werden im I. Stock die Schulkinder gespiesen; der einzige Abort, der dem Küchenpersonal und den Gästen zur Verfügung steht, ist ein kleiner, nischenartiger Raum in der Treppe, ohne Fenster und ohne Wasserspülung, ein Hohn auf jede Gesundheitspflege in einer öffentlichen Speiseanstalt.

Ich beantrage, es sei die Gemeinde zu ersuchen, diese einzige öffentliche Speiseanstalt in einer Weise baulich umzugestalten, die den sanitärischen und betriebstechnischen Anforderungen, die man an eine so wichtige Institution stellen muss, entsprechen.

Der Polizeiarzt:  
Dr. OST.

Aus diesen Gutachten geht mit aller Deutlichkeit hervor, dass das Gerücht, es werde in der Anstalt mit Soda gekocht, ganz haltlos ist.

Zufolge des Antrages von Herrn Dr. Ost werden Unterhandlungen mit der Gemeinde angebahnt betreffs Umbau der Lokalitäten.

1910/11. Eröffnung 31. Oktober 1910, Schluss 1. April 1911  
= 131 Betriebstage.

Die Lieferungen von Fleisch und Brot geben Anlass zu Reklamationen; aus dem gelieferten Fleisch konnten viel zu



wenig Portionen geschnitten werden, und das Brot war nicht nach Vorschrift gebacken. Es wird die Frage geprüft, ob nicht der Metzger, dem die Lieferung übertragen worden und der nach Reglement das Fleisch in der Anstalt zu tranchieren hat, für den entstandenen Schaden aufzukommen habe. Gestützt auf die nicht befriedigenden Lieferungen wird erwogen, ob es nicht besser wäre, für kommende Jahre mehrere Lieferanten zu bestimmen, an Stelle eines einzigen für Brot und eines solchen für Fleisch für die Dauer des ganzen Betriebes.

5 Herren des Gemeinderates, Herr Stadtbaumeister Blaser und fast die ganze Geschäftsprüfungskommission des Stadtrates von Bern statten der Anstalt einen Besuch ab und zwar zur Mittagszeit, wo sie sich selbst überzeugen konnten, dass der Anstalt ein viel zu kleiner Platz zur Verfügung steht, um den stets grösser werdenden Ansprüchen genügen zu können. Das vorgesezte Mittagessen, Suppe, Fleisch und Kartoffelsalat schmeckte ihnen wie es schien ganz gut, denn sie sprachen sich über das Gebotene sehr lobend aus. Diejenigen H. H. des Verwaltungsrates indessen, die glaubten, mit dem gebotenen „Linsengericht“ die hohen Herren unserer Stadtverwaltung nun für den längst ersehnten Umbau gewonnen zu haben, waren schief gewickelt. Der Devise treu „nume nid g'sprängt“ liess man noch etliche Jahre verstreichen, denn „Gut Ding will Weile haben“.

1911/12. Eröffnung am 30. Oktober 1911, Schluss am 30. März 1912.

Das Geschäft geht gut, aber es rendiert schlecht. Aus diesem Grunde wird beschlossen, einen Aufruf an Aktiengesellschaften, Banken, Zünfte, Vereine und Private behufs Zeichnung freiwilliger Beiträge zu erlassen. Dieser Aufruf brachte der Anstalt Fr. 1078.80 ein.

In einem neuerlichen Schreiben wird der Gemeinderat wiederum dringend ersucht, für den baldigen Umbau der Anstalt besorgt zu sein und empfohlen, wenn möglich das an die Anstalt anstossende Gebäude, den evangelisch Taufgesinnten gehörend, zu erwerben, um dasselbe in den Umbau mit einbeziehen zu können; event. sei die Frage zu



Die Chef-Köchin  
beim Füllen der Kasserollen.

prüfen, ob nicht die durch den Neubau des städtischen Schlachthauses frei gewordene alte Schaal an der Metzgergasse in eine Speiseanstalt umgebaut werden könnte.

Dem Kinderhort an der Matte wird die Bewilligung erteilt, den Saal im I. Stock in der Anstalt während der Wintermonate von 3 bis 6 Uhr zu benützen und die Kinder daselbst mit Milch zu verpflegen.

1912/13. Eröffnung 4. November 1912, Schluss 29. März 1913 = 122 Tage.

Ein Schreiben an den Gemeinderat der Stadt Bern um Ausrichtung einer grösseren Subvention (bisher Fr. 400.—, in welchem Betrag die Gemeinde

mit 60% oder Fr. 240.— und der Staat mit 40% = Fr. 160.— beteiligt war), zeitigt das schöne Resultat, dass unserer Institution erstmals Fr. 1500.— zugesprochen wurden, in Anbetracht der finanziell misslichen Lage der Anstalt. Mit dieser Zuwendung hofft man die chronischen Defizite auf ein Minimum reduzieren zu können; das letztjährige betrug Fr. 2550.—.

Im Speisesaal im ersten Stock werden zu Beleuchtungszwecken Gaslampen installiert; 50% dieser Kosten trägt die Gemeinde, während die andern 50% der Institution auferlegt werden.

Dem Gemeinderat wird vom Stadtrat der geforderte Kredit von Fr. 50,000.— zum Umbau des Anstaltsgebäudes bewilligt. Das Projekt sieht u. a. vor: eine grosse Küche im Plainpied gegen die Junkerngasse, Speisesaal im I. Stock für Erwachsene und ein solcher für die Schulen im II. Stock; auf gleicher Höhe ein kleiner Raum für den Verwalter als Bureau

und im III. Stock eine Wohnung von 3 bis 4 Zimmern. Das Haus Gerechtigkeitsgasse 41, das für die Vergrößerung der Anstalt event. noch hätte erworben werden sollen, ist inzwischen vom Konsumverein angekauft worden und fällt daher ausser Betracht.

Der Umbau soll neuzeitliche Einrichtungen erhalten; zu diesem Zwecke wird eine Kommission ernannt, die der „Cuisine populaire“ in Genf einen Besuch abstatten soll, um an Ort und Stelle Einrichtungen und Betrieb etc. zu studieren.

Den Ausführungen des Sprechers dieser Kommission entnehmen wir, dass die Anstalt in Genf auf den nämlichen Grundlagen beruht, wie die unserige. Zuzufolge der günstigen Lage und des regen industriellen Verkehrs in Genf erfreut sich die Anstalt, die zu einer Volksküche ausgebaut ist, einer guten Rendite. Für die Kontrolle, die vom Verwaltungsrat ausgeübt wird, dient das Markensystem. Das Haus ist Eigentum der Gesellschaft. Der Betrieb beginnt morgens 6 Uhr und dauert bis 2 Uhr nachmittags und von 4 bis 8 Uhr abends. Abgegeben werden Suppe, Brot, Fleisch, Gemüse, Käse, Kaffee, Milch und Chocolate, sowie ein billiger Rotwein während dem Essen, der in Gläsern zu 1, 2, 3, 4 und 5 dl ausgeschenkt wird.

Diese Ausführungen veranlassten den Präsidenten, den Verwaltungsräten die Frage zur Prüfung zu unterbreiten, ob der Neubau ebenfalls für eine Volksküche eingerichtet und hernach der Tagesbetrieb eingeführt werden soll. Die Mehrheit der Verwaltungsräte spricht sich indessen dahin aus, dass auch in Zukunft nur Mittagessen serviert werden sollen, wenn möglich aber mit grösserer Speiseauswahl, d. h. nicht nur wie bis anhin bestehend aus Suppe, Fleisch, Brot und Kartoffelsalat. Es wird namentlich geltend gemacht, dass die Lage für eine Volksküche an der Junkerngasse ganz ungeeignet sei, dass ferner in Bern eine Menge kleiner Kaffeehallen und Küchliwirtschaften beständen, was in Genf, Basel und Zürich nicht der Fall sei, und dass diese Etablissements grossen Schaden erleiden, event. sogar Existenzen vernichtet würden, wenn eine Volksküche eingerichtet werden sollte.

Da die Speiseanstalt der untern Stadt am 6. September 1877 auf dem Prinzip der Gemeinnützigkeit beruhend gegründet wurde, mit dem Zwecke, der ärmern Bevölkerung während der strengen Winterszeit gesunde und billige Nahrung zu verschaffen, kann es nicht der Wille der Institution sein, den Jahresbetrieb einzuführen und dadurch kleine Geschäfte zu konkurrenzieren. Gestützt auf diese Ausführungen wurde folgender Antrag mehrheitlich gutgeheissen:

„Der Vorstand der Speiseanstalt wird beauftragt, dafür zu sorgen, dass die Einrichtung so ausgeführt wird, dass Möglichkeit vorhanden ist, einen Tagesbetrieb herbeizuführen.“

Der Preis der Suppe, in der Anstalt genossen, wird von 10 auf 15 Rappen erhöht.

Am 28. Oktober 1912 ist in der Länggasse ebenfalls eine Speiseanstalt eröffnet worden.

1913/14. Der von der Gemeinde beschlossene Umbau wird in Angriff genommen, aus unbekanntem Gründen indessen aber erst Ende Juli 1913 damit begonnen, so dass vor auszusehen ist, dass der Beginn des Betriebes in der neuen Anstalt nicht auf den sonst üblichen Termin, Ende Oktober, erfolgen kann. Auch wurden die Bauarbeiten stark verzögert, indem bedeutend grössere Fundamentarbeiten für die Kelleranlagen ausgeführt werden mussten, als vorgesehen war; aus diesem Grunde musste auch ein Nachkredit von Fr. 14,000.-- gefordert werden.

Inzwischen wurden noch einige grössere Betriebe um Bern herum besichtigt, um die Anstaltsküche nach den neuesten Errungenschaften hinsichtlich Kesseln, Maschinen und Kochherd installieren zu können. Zum Kochen der Suppe einigte man sich für den Ankauf von 2 Kesseln, jeder 400 Liter fassend, wie solche in der Armenanstalt Riggisberg aufgestellt sind. Diese Warmwasserheizungskessel weisen grosse Vorteile auf, namentlich dass sie wenig Heizmaterial erfordern und die Suppen unter Beobachtung grösster Reinlichkeit viel schmackhafter zubereitet werden können, als dies bei offenen Kesseln der Fall ist. Ein weiterer Vorteil besteht darin, dass, nachdem die Kessel gefüllt, das Fleisch, Knochen

und die erforderlichen Zutaten für die Suppe beigemischt sind, diese durch Deckel fest verschlossen und nicht mehr geöffnet zu werden brauchen, bis die Suppe fischbereit ist. Die Dampfabsonderung reguliert sich automatisch. In der Mitte der Küche soll ein grosser Hotelkochherd eingebaut werden, mit Kohlenfeuerung. Weiter wird die Anschaffung einer Kartoffelschälmaschine und einer Messerputzmaschine beschlossen, sowie die Erstellung der Zentralheizung und eines Boilers, 250 Liter fassend. In den Speisesälen sollen Teller- und Speisewärmer in Form von Gasrechauds angebracht und ein Aufzug von der Küche nach den Speisesälen erstellt werden. Beabsichtigt wird ferner, nach Fertigstellung des Umbaues, von der Gemeinde das ganze Haus mietweise zu übernehmen. Aus diesem Grunde soll beantragt werden, im III. Stock eine 3—4 Zimmerwohnung zu erstellen, die bei Zunahme des Betriebes event. von der Oberköchin zu beziehen wäre.

Um dennoch den Betrieb auf 1. Januar 1914 eröffnen zu können, wurde an die Baudirektion ein Gesuch um provisorische Uebergabe der Anstalt gerichtet. Die erhaltene Antwort lautete indessen so, dass jeder weitere Versuch für den frühzeitigen Bezug der Anstalt fallen gelassen werden musste, zum grossen Leidwesen der ärmeren Bevölkerung und der Schulkinder.

Sonntag den 22. März 1914 erfolgte die Besichtigung der neuen Lokalitäten durch die Presse, sowie eine Delegation des gemeinnützigen Frauenvereins und die zahlreich erschienenen H. H. Verwaltungsräte. Alle sprachen sich lobend aus, sowohl hinsichtlich des Baues als auch der Inneneinrichtung. Der Umbau des Hauses fiel zu Lasten der Gemeinde; für die Kücheneinrichtung, Möblierung der Säle, Kasse und Bureau musste die Anstalt aufkommen.

Die Stadtverwaltung scheint nun der Meinung gewesen zu sein, der Umbau der Speiseanstalt sei unter bedeutenden finanziellen Opfern seitens der Gemeinde für den Jahresbetrieb eingerichtet worden. Von dieser Annahme ausgehend, wurde der Verwaltungsrat von der Finanzdirektion

mit Schreiben vom 3. Juli 1914 eingeladen, nunmehr ungesäumt den Betrieb aufzunehmen, ansonst der Beschluss des Gemeinderates betr. Vermietung des Hauses Junkerngasse 30



Kartenausgabe und Kasse.

und Subventionierung der Speiseanstalt in Wiedererwägung gezogen werden müsste. Ein zweites Schreiben der nämlichen Amtsstelle vom 4. August 1914 verlangte neuerdings die sofortige Eröffnung der Anstalt. Diesmal wurden noch die inzwischen eingetretenen politischen Verhältnisse, die durch den Weltkrieg hervorgerufen wurden, ins Feld geführt, die den Behörden die Pflicht auferlegten, alle Massnahmen zu ergreifen, die geeignet erschienen, der ärmeren Bevölkerung eine zweckmässige und möglichst billige Verköstigung

zu sichern. Gestützt auf diese beiden Schreiben wurde der Verwaltungsrat zur Besprechung der Angelegenheit einberufen. Es wurde in Aussicht genommen, den Betrieb in den neuen Lokalitäten am 15. August zu eröffnen. Man hatte indessen die Rechnung ohne den Wirt gemacht. Es zeigte sich nämlich, dass zufolge des Krieges und der ungewissen Lage weder Erbsen, Bohnen, Reis noch sonst irgend welche Viktualien aufzutreiben waren; auch waren keine Kohlen zu beschaffen. Erneute, mit der städtischen Finanz- und der Armendirektion gepflogene Unterhandlungen erzeugten, dass mit der Eröffnung des Betriebes bis Ende September zugewartet werden könne; man hoffte, auf diesen Zeitpunkt dann die erforderlichen Viktualien beschaffen, die Kohlen einzukaufen und die Winterkartoffeln einlagern zu können.

Das für den neuen Betrieb benötigte Geschirr, Servicen etc. konnte in schöner Auswahl und zu guten Bedingungen in den Betrieben der schweiz. Landesausstellung erworben werden.

1914/15. Am 28. September 1914 konnte die neue Anstalt endlich eröffnet werden. Männiglich hatte seine Freude an den schönen Einrichtungen und grossen hellen Lokalitäten. Dies kam so richtig zum Ausdruck an der bescheidenen Eröffnungsfeier, zu welcher nebst der städt. Bau-, Finanz- und Armendirektion die Herren Verwaltungsräte, sowie Personen, die sich um die Anstalt verdient gemacht hatten, eingeladen wurden.

Auf erfolgte Ausschreibung für die Lieferung von Erbsen, Böhnli, Reis, Hafergrütze etc. langte eine einzige Offerte ein und diese nur für Quantitäten, welche bei normalem Betrieb der Anstalt kaum für einen Tag genügt haben würde. Ausser einigen Säcken Reis, die bereits vor Ausbruch des Krieges gekauft worden waren, war nichts aufzutreiben. Zum Glück sprang hier die städt. Armendirektion helfend ein. Diese war in der Lage, uns zum Ankaufspreis Böhnli, Haferflocken, dürre Birnen und Zwetschgen abzutreten, sowie einige Kisten Teigwaren. Fleisch und Speck war, da noch nicht rationiert, genügend erhältlich, ebenso diverse Sorten Würste.

Ab 1. Dezember wurde versuchsweise auch ein einfaches Nachessen serviert und zwar in der Zeit von 6—7 $\frac{1}{2}$  Uhr.

Dieser Versuch musste indes bald wieder aufgegeben werden, infolge der schwachen Frequenz. Auch hinsichtlich des Küchenpersonals erzeigten sich Schwierigkeiten, indem dieses von 5 Uhr morgens bis 9 $\frac{1}{2}$  Uhr abends beschäftigt werden musste, eine vielzulange Arbeitszeit für Frauen, die zu Hause Familie haben, auch wenn sie, wie dies der Fall war, abwechselnd einige Stunden im Tag frei machen konnten. Um dem täglich zunehmenden Defizit Einhalt zu tun, war man gezwungen, die Anstalt am 31. Mai 1915 zu schliessen. Die Neueinrichtungen in der Anstalt würden für die doppelte Besucherzahl spielend genügt haben; der Ausfall wäre dann auch bedeutend kleiner gewesen. An Fleisch allein erstund uns ein Defizit von nahezu Fr. 3000.—. Dazu kamen die verschiedenen grossen Rechnungen für Neuanschaffungen. Das finanzielle Gleichgewicht der Anstalt geriet dadurch stark ins Schwanken, sodass Lieferanten und bei der Neueinrichtung der Anstalt beteiligte Handwerker sich hinsichtlich der Bezahlung ihrer Rechnungen in Langmut und Geduld üben mussten.

Der fürchterliche Krieg, der rings ums Schweizerhaus tobte, brachte auch unserer Institution mancherlei Hemmnisse und Schwierigkeiten. Neben den täglichen Sorgen um Beschaffung der erforderlichen Lebensmittel, kam noch hinzu, dass verschiedene Herren des Vorstandes, zum grossen Teil aus Handwerkern und Gewerbetreibenden bestehend, aus geschäftlichen Gründen ihre Demission einreichten. Andere tätige Mitglieder stunden während kürzerer oder längerer Zeit im Wehrkleid und waren aus diesem Grunde verhindert, unserer Institution die so nötige Hülfe angedeihen zu lassen. Durch die Anstellung eines ständigen Buchhalters in der Person des Herrn Fr. Brand, konnten indessen diese Herren neuerdings bewegt werden, weiter zu amten.

An Unterstützung erhielten wir für das abgelaufene Betriebsjahr von der Gemeinde wiederum Fr. 1500.—, und aus der Notstandssammlung wurden uns Fr. 2000.— übermacht.





Teilansicht des Speisesaales im 1. Stock; frühzeitige Gäste.

1915/16. Eröffnung am 18. Oktober 1915, Schluss am 1. April 1916.

Zwei Mitglieder des Vorstandes, eine Delegation des gemeinnützigen Frauenvereins, sowie die Oberköchin sollen in Zukunft die Menus gemeinsam beraten und diese zum voraus für eine Woche bestimmen.

Der Besuch der Anstalt ist ein schwacher. Viele der sonst hier speisenden Arbeiter genügen ihrer Wehrmannspflicht; auch ist eine gänzliche Stockung im Baugewerbe eingetreten. Wieder andere unserer „Kunden“ sind mangels Arbeit fortgezogen und arme Familien, die sich sonst in der Anstalt verköstigten, oder ihr Essen dort abholten, konnten in diesem Winter das nötige Geld, wie wenig es auch sei, nicht aufbringen.

Art. 9 der Statuten, der besagt: „Verwaltungsräte dürfen nicht zugleich Lieferanten von Viktualien sein“, wird durch Verwaltungsratsbeschluss aufgehoben.

Die städtische Armendirektion offeriert den Speiseanstalten wiederum Mais, Reis, Erbsen, Kartoffeln, Teigwaren und Fett zu Tagespreisen, sofern die nötigen Vorräte nicht anderswie gedeckt werden können. Für frisches Gemüse liegen Offerten vor von den Gemüsekulturen in Kerzers, während die Firma Hirter & Co. und das städtische Gaswerk Kohlen anerbieten.

Einzelne Leiste müssen neuerdings ersucht werden, dafür zu sorgen, dass die von ihnen gewählten Delegierten ihren Verpflichtungen nachkommen, sei es für die Ausübung der Kontrolle oder das Zählen der Karten und Marken. Es wird namentlich gerügt, dass die Leiste sehr oft Delegierte bezeichnen, die sich in der Anstalt weder sehen noch vertreten lassen und dadurch den ganzen Betrieb erschweren, sodass die Anstaltsleitung die Frage einer Aenderung des Kontrollsystems ernsthaft ins Auge fasst.

Tägliche Auftritte der Anstaltsleitung mit der rabiaten und eigensinnigen, dafür aber im Kochen weniger bewanderten Oberköchin führen zur Entlassung derselben.

Das Betriebsdefizit von Fr. 2129.45 veranlasst den Verwaltungsrat, ein Gesuch um Erlass des Mietzinses für das



Speisesaal 1. Stock: Nachzügler, kurz vor 1 Uhr.

Anstaltsgebäude an den Gemeinderat zu richten, das indessen abschlägig beantwortet wird.

1916/17. Eröffnung 16. Oktober 1916, Schluss 12. Mai 1917.

Eine von der Notstandskommission angeregte und von den Leuten der untern Stadt durchgeführte Geldsammlung zugunsten der Speiseanstalt ergibt für diese einen Nettoertrag von Fr. 4150.—. Dieses schöne Ergebnis ermöglichte nicht nur das Betriebsdefizit zu decken, sondern erlaubte auch noch längst nötige Abschreibungen auf dem Inventar vorzunehmen.

Durch den nun schon über 2 Jahre dauernden Krieg wurde naturgemäss die Schweiz, wenn auch als neutraler Staat an diesem unsinnigen Morden unbeteiligt, stark in Mitleidenschaft gezogen. Viele der täglich benötigten Lebensmittel wurden rationiert, ja selbst der Gasverbrauch musste eingeschränkt werden. Die in diesem Jahre starke Frequenz in der Anstalt muss daher in erster Linie obigem Umstande zugeschrieben werden; denn durch die Verköstigung in der Anstalt oder das Abholen des Essens daselbst konnte für viele Familien der Gasverbrauch auf ein Minimum reduziert werden. Ferner wurde die Anstaltsleitung ermächtigt, bis auf weiteres das fertige Essen kartenfrei abzugeben. Bedenkt man weiter, dass Brot, Teigwaren, Fett, Butter, Käse, Zucker und viel anderes mehr nur gegen Abgabe der knapp bemessenen Rationierungsmarken erhältlich war, lässt sich unter diesen Umständen der grosse Umsatz in der Anstalt leicht ermessen.

Dass indessen dieser enorme Verkehr sich reibungslos abwickelte, verdanken wir zum grossen Teil Herrn Privatier Hans Thomi, der, als Delegierter der Kesslergassgesellschaft in die Speiseanstalt entsandt, bald zum Vizepräsidenten ernannt wurde, in welcher Eigenschaft er sich den ganzen Winter vollständig dem Unternehmen widmete und während des Betriebs vom frühen Morgen bis zum späten Abend in der Anstalt anwesend war und wo immer nötig helfend beisprang.

Das ruhige, zielbewusste Auftreten von Herrn Thomi hatte andererseits zur Folge, dass auch zwischen Leitung und Per-

sonal und dem Damenkomitee stets ein schönes Einvernehmen herrschte, trotz der enormen Arbeit, die geleistet wurde, belief sich doch im Februar allein der tägliche Suppenkonsum auf 800 bis 900 Liter.

Auch der Verkehr mit privaten Lieferanten wickelte sich sozusagen ohne Störung ab. Einzig wegen den stets steigenden Preisen mussten oft Unterhandlungen gepflogen werden. Doch konnten die erforderlichen Quantitäten beschafft werden, mit Ausnahme der Kartoffeln, die, trotzdem der Verbrauch möglichst eingeschränkt wurde, gegen das Ende des Betriebes gänzlich ausgingen, da solche weder bei den Gemeindebehörden, noch anderwärts aufzutreiben waren.

Um eine Uebersicht der Gestaltung der Lebensmittelpreise zu erhalten, lassen wir hier eine Zusammenstellung der Preise der wichtigsten Artikel während den 4 letzten Betriebsperioden folgen.

	1912/13	1914/15	1915/16	1916/17
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
1 kg Fleisch . . . . .	1.58	1.85	1.90	2.60—3.20
1 „ Kartoffeln . . . . .	— 08	— .14	— .14	— .20
1 „ Bröt . . . . .	— .33	— .48	— .50	— .65
1 „ Mehl . . . . .	— .50	— .70	— .70	— .75
1 l Milch . . . . .		— .25	— .26	— .33
1 kg Fett . . . . .	1.90	2.40	2.80	2.80
1 l Oel . . . . .			2.30	2.80
1 kg Teigwaren . . . . .		— .65	— .80	— .95
1 „ Erbsen . . . . .	— .41	— .70	— .70	— .76
1 „ Mais . . . . .		— .31	— .40	— .50
1 „ Bohnen . . . . .	— .39	— .70	— .80	— .85
1 „ Reis . . . . .	— .48	— .70	— .60	— .65
1 „ Haferflocken . . . . .		— .65	— .80	1. —
1 „ Sauerkraut . . . . .		— .24	— .35	— .42

Im Zeichen der allgemeinen Teuerung wurden auch die Löhne des Personals wesentlich erhöht, was hinwiederum zur Folge hatte, dass die Versicherungen einer Neuordnung unterzogen werden mussten. Nach dem neuen, mit der Unfallversicherung „Helvetia“ abgeschlossenen Vertrag ist nun die Anstalt auf alle Fälle gedeckt, indem Barlohn, Verköstigung und Heilungskosten versichert sind. Auch das Mobilium wurde von Fr. 5600.— auf Fr. 14,000.— nachversichert.

## BILANZ

Einnahmen . . . . .	Fr. 57,190.52
Ausgaben . . . . .	„ 57,187.35
Aktivsaldo . . . . .	Fr. 3.17

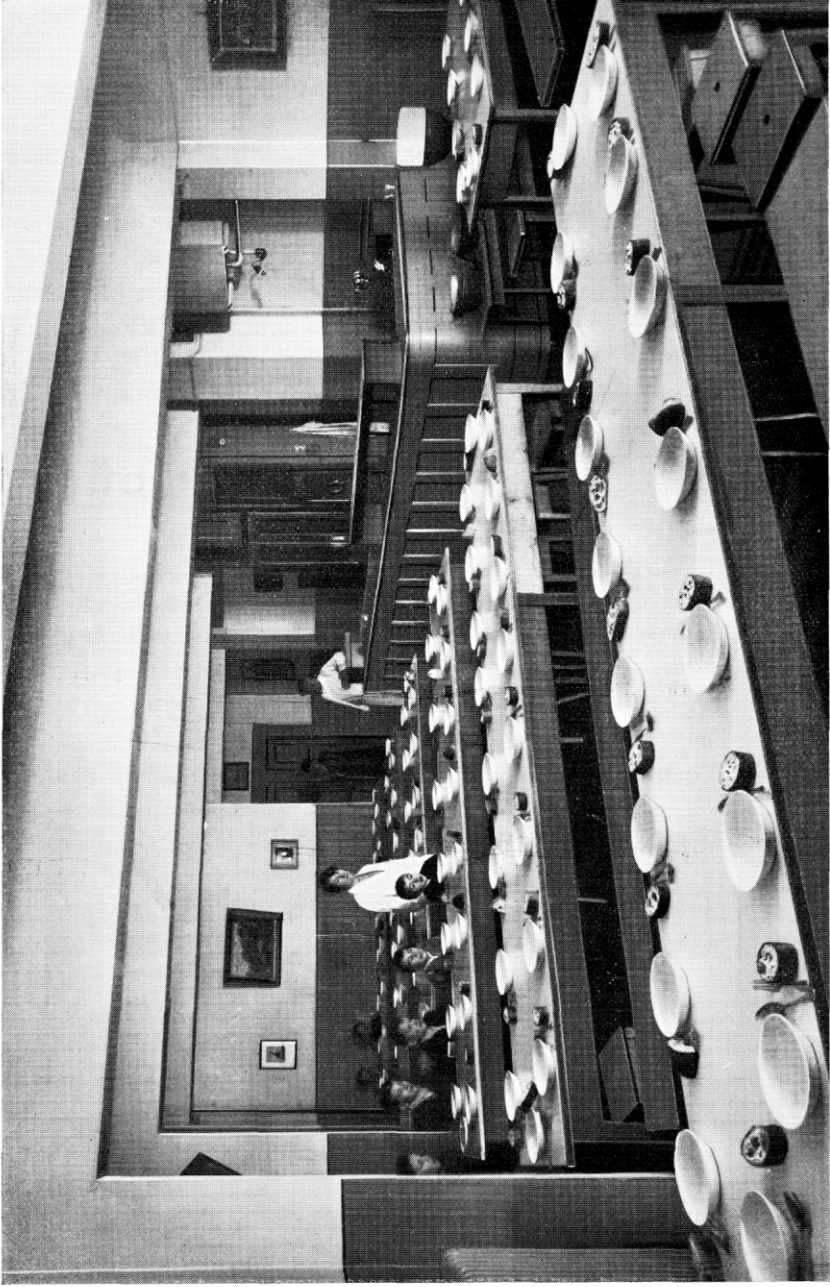
Wird in Betracht gezogen, dass auf Wunsch der Gemeindebehörden die Verkaufspreise in der Anstalt nicht erhöht wurden, ferner, dass zu Beginn des Betriebes das kg Fleisch noch zu Fr. 2.60 erhältlich war, während ab Neujahr 1917 Fr. 3.20 für ein kg bezahlt werden musste, so darf obige Schlussrechnung als eine erfreuliche angesehen werden. Ein grosses Defizit wäre allerdings unvermeidlich gewesen, hätten wir nicht 106,412 Portionen Suppe abgeben können (1915/16 = 67,236 Portionen) und wären uns nicht über Fr. 7000.— an Subventionen und Geschenken zugeflossen.

1917/18. Eröffnung am 22. Oktober 1917, Schluss am 1. Juni 1918.

Unsere Hoffnung, die neue Betriebsperiode im Zeichen des Weltfriedens eröffnen zu können, ging leider nicht in Erfüllung. Die kriegführenden Völker haben sich immer mehr in einander verkrallt, sodass zur Zeit noch kein Ende dieses schrecklichen Krieges abzusehen ist. Die Lage unserer Anstalt hat sich infolgedessen noch schwieriger gestaltet. Die Lebensmittelpreise sind zum Teil auf eine fast unerschwingliche Höhe gestiegen. Verschiedene von uns benötigte Artikel waren überhaupt nicht, oder wenigstens nicht mehr in der gewünschten Menge aufzutreiben. Durch die Monopolisierung und Rationierung der hauptsächlichsten Lebensmittel waren wir fast gänzlich auf die Hilfe der Behörden angewiesen, so namentlich der Armendirektion, des städtischen und des kant. Lebensmittelamts, welche Amtsstellen uns wennmöglich Gemüse und Zerealien zu Tagespreisen lieferten. Das einzige, das wir noch frei beschaffen konnten, waren die Fleischwaren.

Den Service im Saale besorgte wieder das auf ca. 60 Damen erweiterte Komitee in uneigennütziger Weise, eine Arbeit die den beteiligten Damen hoch angerechnet werden muss.

Schon zu Beginn des Betriebes erzeugte es sich, dass die Not sehr gross war und immer weitere Kreise zu ergreifen



II. Stock, der Speisesaal der Kinder.

drohte. Unsere Verkehrsziffern, die mit jedem Tag noch gesteigert wurden, erreichten denn auch schon im November eine früher nie gekannte Höhe. An gewissen Tagen wurden bis 1600 Liter Suppe, 1000 Portionen Gemüse und 800 Portionen Kartoffeln abgegeben. Während längerer Zeit musste schon nachmittags für den folgenden Tag vorgekocht werden, da anders mit den bestehenden Einrichtungen in der Küche das nötige Quantum Speisen nicht hätte bereitgestellt werden können. Für das Rüsten des Gemüses und der Kartoffeln waren oft neben dem ständigen Küchenpersonal bis 10 weitere Frauen und Töchter, die sich freiwillig zur Verfügung stellten, tätig, und trotzdem wurde es meistens 10 Uhr abends bis die Vorarbeiten für den kommenden Tag beendet waren.

Die 30 Tonnen Kohle, die wir im Berichtsjahre benötigten, konnten wir nur erhalten, indem wir bei der Kohlenzentrale A.-G. in Basel 5 Stammaktien erwarben, da ohne diese keine Bewilligung zum Bezuge grösserer Mengen erteilt wurde. Um indessen das Mass der Schwierigkeiten voll zu machen, wurden wir auch noch verpflichtet, in Zukunft von den Konsumenten die Brot- und Fettkarten abzuverlangen.

Zu Beginn des Betriebes gab Herr Präsident Kiener leider seinen Austritt aus dem Leist der untern Stadt, der ihn s. Z. in die Speiseanstalt delegiert hatte. Gemäss unseren Statuten musste er daher auch bei uns als Präsident ersetzt werden. Als Nachfolger von Herrn Kiener wurde vorgeschlagen und einstimmig gewählt, Herr Hans Thomi, der bisherige Vizepräsident. Mit der Wahl des Genannten zum Präsidenten des Verwaltungsrates und zugleich Verwalter der Speiseanstalt ist auch ein längst gehegter Wunsch in Erfüllung gegangen, nämlich, einen seriösen Mann zu finden, der in uneigennütziger Weise dem Betriebe als ständiger Leiter vorstehen würde.

Der Umsatz dieses Jahres bezw. derjenige in 184 Betriebstagen im Betrage von Fr. 215,094.18 beweist denn auch zur Genüge, dass es für die Zukunft ausgeschlossen wäre, ohne ständige Leitung den Betrieb weiterzuführen.



Das Inventar der Anstalt, das nur für uns einen Wert repräsentiert, wird bis auf Fr. 1.— abgeschrieben.

Durch den Hinscheid der Frau Geiser-Meyerhofer wurde das Legat ihres verstorbenen Ehemannes, Herrn Geiser, im Betrage von Fr. 1000,— zugunsten unserer Anstalt fällig und ausbezahlt.

Ferner wurde dem Unternehmen im Betriebsjahr übermacht:  
 von den Bernischen Kraftwerken . . . . . Fr. 500.—  
 von der Gesellschaft Schweiz. Manufakturisten . . „ 500.—  
 von der Kirchenfeld Baugesellschaft . . . . . „ 500.—

1918/19. Eröffnung 14. Oktober 1918, Schluss 31. Mai 1919.

Um die Ausfuhr von Lebensmitteln nach Deutschland und Oesterreich gänzlich zu unterbinden, wurden von der Entente auch die Zufuhren für die Schweiz noch mehr beschnitten, was ein weiteres Steigen der Preise zur Folge hatte, sodass wir nicht ohne Bangen den Betrieb für den fünften Kriegswinter eröffneten. Zum Glück konnten Gemüse verschiedener Art im privaten Handel zur Genüge beschafft werden, was wir auch ausnützten und einen schönen Vorrat anlegten. Um auch gegen das Frühjahr noch mit Gemüse aufwarten zu können, liessen wir 2 Sauerkrautstanden erstellen, in welchen beiden wir über 2000 kg Kabis einmachten.

Schwierigkeiten boten sich indessen für die Fleischbeschaffung. Hier wurden Preise gefordert von Fr. 4.20 p. kg Rindfleisch für die Lieferung bis 31. Dezember 1918. Nach Neujahr erklärten die Metzger, nicht mehr längere als höchstens 14tägige Lieferungsbedingungen eingehen zu können, da das Schlachtvieh nicht mehr aufzutreiben sei; aus diesem Grunde steigerten sich auch die Einkaufspreise sozusagen täglich. Wir bezahlten schliesslich bis zu Fr. 8.— das kg. Während des Winters haben wir auch regelmässig wöchentlich 1 bis 2 Mal Kutteln in unsern Speisezettel aufgenommen, die jeweilen guten Absatz fanden. Da der Preis für das Fleisch inzwischen, wie erwähnt, bis auf Fr. 8.— per Kilogramm gestiegen war (1886 wurde das kg Fleisch zu Fr. 1.02 gekauft), konnten auch die Charcutiers nicht mehr mit Wurstwaren dienen, da auch ihnen das Fleisch fehlte. So waren

wir denn gezwungen, immer mehr fleischlose Tage per Woche einzuschalten.

Von den Bernischen Kraftwerken werden uns Fr. 500.— und von der Volksbank Fr. 400.— überwiesen.

1919/20. Eröffnung am 17. November 1919, Schluss am 17. April 1920.

Im Berichtsjahre wurden verschiedene Neuerungen eingeführt; einmal räumte man mit dem veralteten Kontrollsystem auf und ein neues, einfaches und praktisches Verfahren wurde gewählt. Um ein Mittagessen in der Anstalt einnehmen zu können, mussten bis jetzt verschiedene Karten und Marken, welche letztere aus Messing bestanden, gekauft werden, die täglich von den Delegierten nachgezählt wurden. Abgesehen davon, dass diese Karten und Marken mit der Zeit eine unansehnliche Farbe erhielten und schon aus Reinlichkeitsgründen ausgemerzt werden mussten, war bei diesem Verfahren noch der Nachteil, dass erstens eine Anzahl der für den betreffenden Tag bestimmten Verwaltungsräte oft nicht anwesend war und den Pflichtgetreuen dadurch vermehrte Arbeit wartete und zweitens, dass manchmal von den Leisten Männer in den Verwaltungsrat zur Uebernahme dieser Funktionen abgeordnet wurden, die mit den „Zahlen“ auf dem Kriegsfuss stunden, sodass verschiedentlich die Kontrolle 2 bis 3 Mal gemacht werden musste, bis das Resultat der Zählung mit demjenigen der Kassiererin übereinstimmte. Dass bei diesem Verfahren, welches routinierte Delegierte immerhin  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunden im Tag in Anspruch nahm, die Leute schliesslich missmutig und der Sache überdrüssig wurden, ist nicht verwunderlich, besonders dann, wenn noch das Mittagessen zu Hause verpasst und köstliche Arbeitsstunden eingebüsst wurden. Das neue System beruht auf fortlaufend numerierten Billets (perforierte Rollen). Durch dieses Verfahren wird es der Kassiererin möglich, innert kurzer Zeit die ganze Abrechnung für die Kontrolle bereit zu halten, ohne Inanspruchnahme der Delegierten.

Sodann wurden von der Firma Leopold & Co. in Thun 2 Rüstmaschinen und eine Messerputzmaschine angekauft

und mittelst eines Elektromotors an das städt. Lichtnetz an-



geschlossen. Durch diese Neuerung konnte die Arbeitszeit des Personals bedeutend verkürzt und namentlich die langen Rüstabende vermieden werden.

Das Rüsten der für einen Tag benötigten Kartoffeln, das sonst 10 Frauen während 5—6 Stunden in Anspruch nahm, besorgt jetzt eine Person, die diese Arbeit in ca.  $\frac{1}{2}$  Stunde bewältigt.

Die enorme Verteuerung sämml. Lebensmittel zwang die Verwaltung, die Preise neuerdings zu erhöhen; diese betragen für ein Mittagessen Fr. 1.10 bzw. Fr. 1.— über die Gasse.

Das Defizit des Jahres 1918/19 im Betrage von Fr. 4795.35 wurde ausnahmsweise vom Lebensmittelamt der Stadt Bern gedeckt. Die Subvention der Gemeinde im Berichtsjahr betrug Fr. 4000.—, während uns aus dem Legat der Frau von Fischer-Manuel Fr. 500.— und aus einem solchen des Herrn Privatier Fr. Brand Fr. 100.— zuflossen. Ferner übermachte uns die Schokoladenfabrik A. & W. Lindt Fr. 500.—, und die Bern. Kraftwerke bedachten uns neuerdings mit Fr. 400.—. Die Kosten für die Anschaffung eines elektr. Motors u. der Anschluss der Rüstmaschine an denselben im Betrage von Fr. 1200.— wurden uns von der Stadtkasse zurückvergütet.



Trotz der hohen Lebensmittelpreise ist die Frequenz in der Anstalt gegenüber den vorhergehenden Jahren ganz bedeutend zurückgegangen. Der Gesamtsuppenkonsum 1917/18 betrug 181,500, 1918/19 noch 133,000 und 1919/20 nur noch 63,000 Portionen.

Die Speiseanstalten Lorraine-Breitenrain und Länggasse haben erst nach Neujahr eröffnet, aber wegen Mangel an genügendem Besuch schon nach einigen Tagen wieder geschlossen. Die grosse Arbeitslosigkeit mag dazu beigetragen haben, dass viele Arbeiter mit ihren Familien, die sich sonst in der Anstalt verköstigten, nach industriereicheren Gegenden verzogen sind.

Im Berichtsjahre hat die Verwaltung durch Tod 3 ihrer Mitglieder verloren, u. a. den verdienten langjährigen Kassier Fritz Nyffeler, der anfangs März einem Herzschlag erlegen ist. Durch den Hinschied des Genannten erwuchs der Anstalt ein grosser Verlust. In vorbildlicher Weise hatte der Verbliebene seit Jahren das Amt des Kassiers versehen und immer fand Herr Nyffeler noch Zeit, trotz dieser aufopfernden Tätigkeit, dem Verwalter helfend beizuspringen, namentlich während dem um die Mittagsstunde sich oft einstellenden Massenandrang. Die Erde sei ihm leicht.

1920/21. Eröffnung 15. November 1920, Schluss 9. April 1921 = 121 Betriebstage.

Die im Laufe des Berichtsjahres in Kraft getretenen neuen Statuten sehen einen Verwaltungsrat von nur 18 Mitgliedern vor, d. h. je 3 Delegierte von jeder der Leistungsgesellschaften der untern Stadt. Früher war allerdings die doppelte Zahl gerechtfertigt, indem sozusagen der letzte Delegierte beigezogen werden musste, um irgend eine ihm übertragene Funktion auszuüben, sei es für die Kontrolle, für das Schöpfen der Suppe, das Zählen der Marken und Karten oder für die Aufsicht in der Küche und im Service. Durch die in den letzten Jahren in der Anstalt vorgenommenen Neuerungen, speziell die Anschaffung von Maschinen und modernen Hilfsmitteln, die Vereinfachung in der Ausgabe der Speisekarten und der Kontrolle derselben, namentlich aber die ständige

Anwesenheit von Herrn Verwalter Thomi, der seit Jahren dem Betrieb in mustergültiger und uneigennütziger Weise vorsteht, wird die Mitwirkung der HH. Verwaltungsräte faktisch hinfällig; deren Tätigkeit erstreckt sich jetzt mehr auf die Oberaufsicht.

Der grösste Teil der täglich in der Anstalt zu verpflegenden Schulkinder erhielt diesen Winter nebst Suppe auch Gemüse und Brot und je nach der Gemüseart ein Stücklein Fleisch oder Wurst, was natürlich auch den Betrieb komplizierter gestaltete.

Die Beschaffung der Lebensmittel ging wieder ohne Schwierigkeit vor sich. Die Preise sind im allgemeinen, namentlich was Fett und Cerealien anbetrifft, gegenüber dem Vorjahre etwas zurückgegangen; dieselben stehen aber teilweise immer noch bis 100 % über den Vorkriegspreisen.

Im Berichtsjahr stund versuchsweise erstmals ein Koch dem Personal vor.

Eine Eingabe an den Gemeinderat unter eingehender Darlegung unserer Verhältnisse, dem Unternehmen vermehrte Unterstützung zu gewähren, sei es in Form der Erlassung des Mietzinses für das Anstaltsgebäude oder durch Erhöhung des Gemeindebeitrages, zeitigte den schönen Erfolg, dass uns eine Nachsubvention im Betrage von Fr. 2000. — gesprochen und überwiesen wurde, ein Zeichen, dass die Behörden das Wirken unserer Institution zu würdigen und zu schätzen wissen.

Geschenk der Schweiz. Volksbank . . . . .	Fr. 500. —
Geschenk der HH. A. & W. Lindt, Chocoladefabrikanten . . . . .	„ 500. —
Legat von Fr. Müller in Münsingen . . . . .	„ 500. —
Geschenk der Bernischen Kraftwerke . . . . .	„ 300. —

1921/22. Eröffnung 7. November 1921, Schluss 13. April 1922  
= 135 Betriebstage.

Die Betriebsperiode 1921/22 stund im Zeichen der Schüler-  
speisung. Von 14,500 Schüleressen im Vorjahr stieg die  
Zahl derselben auf 27,350, was ein gutes Stück Mehrarbeit



Partie des Speisesaales im I. Stock.

bedeutete; auch diesmal wurde den Kindern Suppe, Gemüse, Brot und ab und zu ein Stück Fleisch verabreicht.

Die Arbeitslosigkeit scheint eher zu, als abzunehmen. Als Beweis mag angeführt werden, dass sich die Behörden immer mehr mit den Arbeitslosen beschäftigen mussten und Mittel und Wege suchten, um diesen Nahrung und namentlich den Ledigen während der kalten Wintertage Unterkunft in geheizten Räumen zu verschaffen. So wurde uns von der sozialen Fürsorge die Frage unterbreitet, zu prüfen, ob es nicht möglich wäre, die Arbeitslosen zu speisen (Ganztagsverpflegung) und zwar sowohl an Wochen- wie an Sonntagen, event. unsere Lokalitäten als Wärmestuben für dieselben zur Verfügung zu stellen. Letzterem Ansuchen konnten wir aus naheliegenden Gründen nicht entsprechen und die Verabreichung von Morgen-, Mittag- und Abendessen würde zu grossen Unzukömmlichkeiten geführt haben. Einmal hätte

das Personal bedeutend vermehrt werden müssen, um hernach schichtweise zur Arbeit anzutreten. Den Damen indessen, die aus freien Stücken jeweilen den Service übernehmen, durfte diese Mehrarbeit wohl nicht zugemutet werden, sodass wir für die Bedienung ebenfalls bezahltes Personal hätten engagieren müssen. Logischerweise wäre das ohnehin schon grosse Defizit durch diese Mehrbelastung noch bedeutend vergrössert worden, das unsere Institution nicht hätte auf sich nehmen können, es sei denn, dass uns dasselbe von der ersuchenden Behörde rückvergütet worden wäre; aus diesem Grunde sahen wir uns veranlasst, das Gesuch in ablehnendem Sinne zu beantworten.

Die Frequenz der Erwachsenen und das Abholen der Speisen in der Anstalt ist im Berichtsjahre neuerdings zurückgegangen. Die Annahme, es könnte die herrschende Arbeitslosigkeit Grund zu vermehrtem Besuche in der Anstalt werden, erwies sich als unzutreffend.

Rasch tritt der Tod den Menschen an, es ist ihm keine Frist gegeben; das mussten wir wiederum erfahren, als uns die Kunde vom plötzlichen Tode unseres Vizepräsidenten Herrn Ernst Blaser ereilte. Dieser erlag am 16. Dezember 1921 einem Blutsturz. Der Verstorbene war dem Unternehmen als Delegierter des Matteleistes treu ergeben. Herr Blaser hat der Anstalt während mehreren Jahren vorzügliche Dienste geleistet und namentlich auch Herrn Präsident Thomi mit Eifer und Geschick vertreten, als dieser infolge eines Unfalles für mehrere Wochen an das Bett gefesselt war.

An Geschenken und Subventionen erhielten wir im Berichtsjahre:

Von der kantonalen Hilfskommission . . . . .	Fr, 1000.—
„ „ Gemeinde Bern . . . . .	„ 5500.—
Legat der Frl. Schwarz . . . . .	„ 1000.—
Volksbank Bern . . . . .	„ 500.—
Bernische Kraftwerke . . . . .	„ 200.—
Chocoladefabrik Tobler . . . . .	„ 200.—
Spar- & Leihkasse Bern . . . . .	„ 150.—
Käse-Union . . . . .	„ 130.—

1922/23. Eröffnung am 6. November 1922, Schluss am 7. April 1923.

Ausser dem Koch, der durch eine erstklassige Kraft ersetzt wurde, konnte der Betrieb mit dem nämlichen Personal wie im Vorjahre eröffnet werden. Im Laufe des Berichtsjahres ereigneten sich leider verschiedene Unfälle; bis auf 3 waren diese zum Glück nicht von Bedeutung.

Auf Antrag des Verwalters wurden die Verkaufspreise auf Fleisch, Schüleressen und Schulsuppe reduziert; es kostet somit ein ganzes Essen in der Anstalt genossen, bestehend aus Suppe, Fleisch, Gemüse und Brot Fr. 1.—; dasselbe abgeholt 90 Cts. Einzig durch diese Preisermässigung erlitten wir einen Ausfall von Fr. 3000.—.

Die Ausschreibung für die Lieferung von Fleisch und Brot, namentlich die Vergebung des Brotes, führte oft zu langwierigen Verhandlungen. Dieselbe wurde nun endgültig in der Weise geregelt, dass jeweilen der vom Bäckermeisterverein der Stadt Bern festgesetzte Preis als Basis für die Lieferung zu betrachten sei. Damit indessen für die Zukunft Klagen auch hinsichtlich der Bestimmung der Lieferanten verstummen, wurde beschlossen, dieselben in Zukunft durch das Los zu bestimmen, was sich bis jetzt bewährt hat.

Eine Ausschreibung für die Lieferung der benötigten Kartoffeln in der „Neuen Bernerzeitung“ Landausgabe, brachte nicht den erhofften Erfolg.

Für die seiner Zeit proponierte Anschaffung einer Geschirrabwaschmaschine ist es bis jetzt beim Wunsche verblieben.

1923/24. Eröffnung am 5. November 1923, Schluss am 12. April 1924 = 134 Betriebstage.

Der Besuch der Anstalt hat im Berichtsjahre wieder etwas zugenommen; der Verbrauch stieg von 145,000 auf 151,000 Totalportionen.

Das Betriebsergebnis ist um rund Fr. 600.— günstiger als letztes Jahr, d. h. das Betriebsdefizit ist um soviel kleiner, nämlich Fr. 4400.— statt Fr. 5000.—.

Die Preise der Lebensmittel sind gegenüber dem Vorjahre etwas gestiegen. Für Fleisch z. B. bezahlten wir dieses





Die Kinder „an der Arbeit“.

Jahr Fr. 2.40 per kg, statt Fr. 2.—; auch die Kartoffeln mussten etwas teurer bezahlt werden und das Brot wurde uns zu 54 Cts. per kg geliefert. Der Verbrauch an Brennmaterial im Vergleich zum letztjährigen Betrieb ist um Fr. 100.— höher.

Vom bürgerlichen Forstamt erhielten wir neuerdings ein Klafter Buchenholz und an Barbeträgen gingen Fr. 8100.— ein, gegen Fr. 7500.— für 1922/23.

Dass unser Verwalter, Herr Hans Thomi, ganz mit der Speiseanstalt und deren Leitung verbunden ist, geht daraus hervor, dass er den ehrenvollen Antrag, eine Wahl als Mitglied der Kriegssteuerkommission anzunehmen, die ihm finanzielle Vorteile gebracht hätte, ausschlug.

In Anbetracht der aufopfernden Tätigkeit des Genannten und seiner ausserordentlichen Verdienste um die Anstalt, wird beschlossen, ihm eine bescheidene Gratifikation zu verabfolgen.

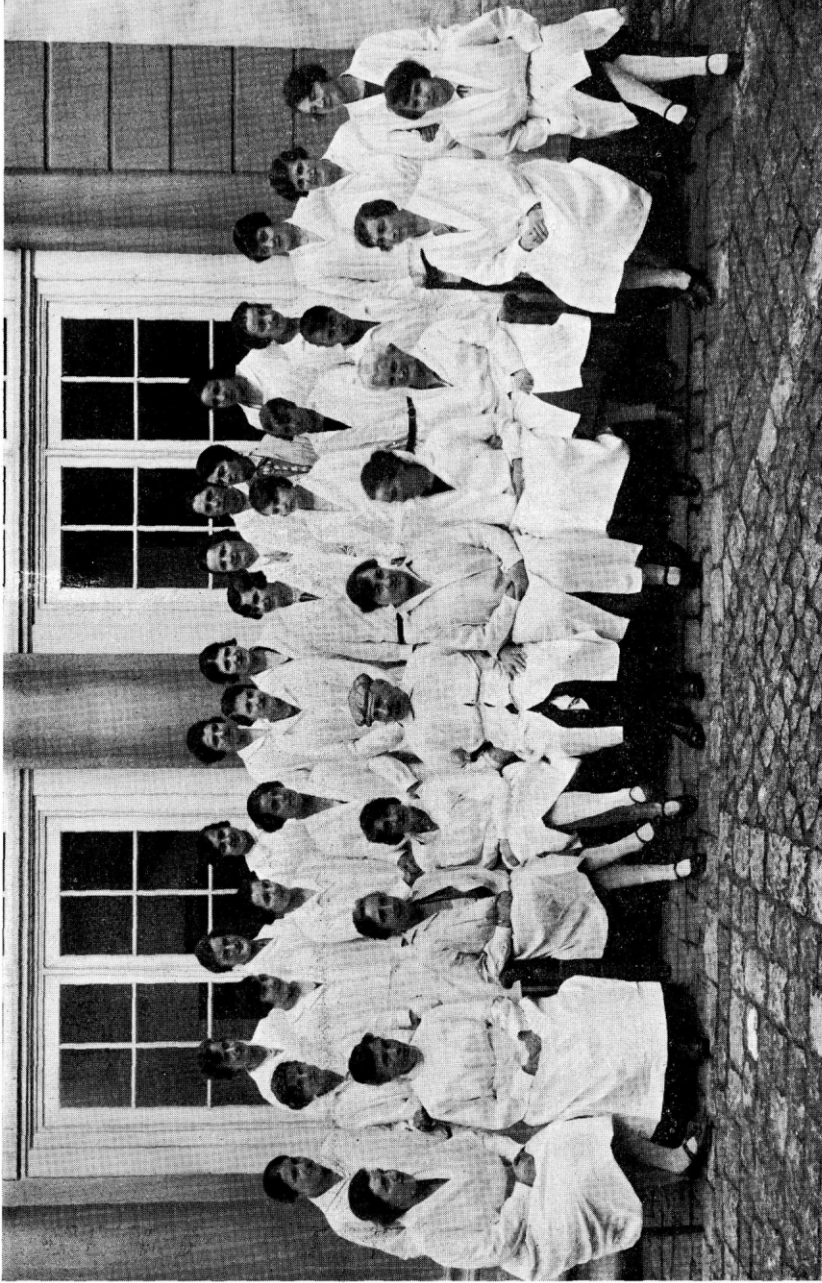
1924/25. Eröffnung am 3. November 1924, Schluss am 9. April 1925 = 132 Betriebstage.

5 Jahre nach Friedensschluss und ständig sind die Preise für die Lebensmittel im Steigen, wenigstens teilweise. So mussten wir für die im Betriebsjahr benötigten Kartoffeln allein Fr. 1400.— mehr ausgeben als für das nämliche Quantum im Vorjahre (92 Tonnen).

Für das kg Steckenbrot mussten wir statt des zugestandenen Preises von 57 Cts. unter Berücksichtigung der kurz aufeinander erfolgten Brotpreisaufschläge 65 Cts. bezahlen.

Für die Lieferung des Brotes an Spitäler und andere Anstalten wurde vom Bäckermeisterverein der Stadt Bern ein Spezialpreis festgesetzt; es sollen Schritte unternommen werden, um auch unsere gemeinnützige Institution dieser Vergünstigung teilhaftig werden zu lassen.

Bei Eröffnung der Anstalt im November hat der Besuch ziemlich lebhaft eingesetzt und nahm in der Folge rasch zu, sodass Ende Dezember zu erwarten war, dass die Frequenz diejenige des Jahres 1923/24 bedeutend übersteigen werde. Nach Neujahr ging der Besuch aber derart zurück, dass die Zahl der Gesamtportionen von 151,100 im Vorjahre auf



Eine Partie des Damenkomitees und Verwalter.

131,000 im Betriebsjahr sank. Nicht nur war der Besuch durch Erwachsene von Neujahr ab bis zum April immer schwächer geworden, sondern auch die Schülerspeisung ist um rund 8000 Gesamtportionen zurückgeblieben. Was den Rückgang der Schülerspeisung betrifft, so ist der Grund darin zu suchen, dass den Schulen eben weniger Mittel zur Verfügung stunden. Betreffend die geringere Frequenz der Anstalt durch Erwachsene wird der Hauptgrund in dem schnee-armen, lauen Winter zu suchen sein. Jedenfalls ist die Anstalt in keiner Weise Schuld am Rückgange, denn es wurde diesen Winter sehr gut gekocht und reichliche Portionen verabfolgt, zu den nämlichen Preisen wie letztes Jahr.

Obigen Tatsachen entspricht denn auch das Rechnungsergebnis, indem dasselbe einen Ausfall von rund Fr. 7400.— aufweist, gegenüber einem solchen von Fr. 4400.— im Betriebsjahr 1923/24. Denn gegenüber den verminderten Einnahmen sind die Unkosten ungefähr gleich geblieben, einzig der Verbrauch an Brennmaterial ist entsprechend der geringern Frequenz niedriger.

Der Einbau eines Dampfabzuges in der Küche, der an die Zentralheizung angeschlossen wurde, soll den lästigen Dampf daselbst rasch beseitigen.

1925/26. Beginn 2. November 1925, Schluss 9. April 1926 = 150 Betriebstage.

Als Koch amte während des verflossenen Betriebes Herr Rohr; derselbe, ein Meister in seinem Fach, wusste die Interessen der Anstalt in jeder Hinsicht zu wahren, was spez. das Rechnungsergebnis günstig beeinflusste. Leider musste derselbe bereits anfangs März wieder als Militärkoch einrücken.

Betreffend Beschaffung der Lebensmittel können wir mitteilen, dass wir dieselben meistens billiger kaufen konnten als im Vorjahr.

Für Kartoffeln bezahlten wir z. B.	12	gegen	17	Rp. p. kg	
„ Teigwaren	„	„	— .81	„ 1.—	Fr. „ „
„ Fleisch	„	„	2.30	„ 2.40	„ „ „
„ Brot	„	„	— .55	„ — .65	„ „ „

Im Vergleich zum Vorjahre setzte der Betrieb bei der Eröffnung nicht so lebhaft ein; derselbe nahm aber bis zum Frühjahr ständig zu, sodass der Gesamtverbrauch um ca. 6000 Portionen grösser war als derjenige von 1924/25.

Der billigere Einkauf der Lebensmittel trug wesentlich dazu bei, dass ein Mehreres für die Zubereitung der Speisen getan werden konnte.

Da der mit der Unfallversicherung „Helvetia“ in Zürich abgeschlossene Vertrag sich bis jetzt nur auf das mit der Anstalt in einem Dienstverhältnis stehende Personal bezog, wurde eine neue Versicherung eingegangen, in welche auch die Damen des Services, der Verwalter und der Buchhalter einbezogen wurden. Alle diese Personen sind versichert gegen Todesfall, Invalidität und vorübergehende Arbeitsunfähigkeit, d. h. für Unfälle, die sich in der Anstalt ereignen könnten.

1926/27. Eröffnung 1. November 1926, Schluss 14. April 1927  
= 140 Betriebstage.

Frau Keller-Kneubühler, die während 32 Jahren in der Anstalt als Köchin tätig war, tritt aus Alters- und Gesundheitsrücksichten von ihrem Posten zurück, unter bester Verdankung der geleisteten Dienste.

Auf erfolgte Ausschreibung hin wird von 69 Bewerbern an die freigewordene Stelle gewählt Frau Baumgärtner.

Bedenkt man, was heutzutage von einer Köchin in einem Grossbetriebe wie dem unsrigen alles verlangt wird und geleistet werden muss, ist es wohl begreiflich, dass es für den Vorstand keine leichte Aufgabe war, aus der grossen Zahl der Anmeldungen die richtige Person herauszufinden. Wir glauben, heute schon sagen zu dürfen, dass die getroffene Wahl eine glückliche war. Frau Baumgärtner ist eine vorzügliche Köchin, die in andern Grossbetrieben bereits mit Erfolg tätig war, und ihr harmonisches und stilles Wesen trug denn auch viel dazu bei, dass sich der Verkehr in der Anstalt und speziell in der Küche während der ganzen Betriebszeit in schönster Ordnung und Eintracht abwickelte.

Herr Rohr, unser letztjähriger Koch, trat seinen Posten bereits am 1. November an, da die Chefköchin neu im Amte war und zuerst gründlich eingeführt werden musste; dadurch erfuhr das Konto „Löhne“ eine entsprechende Mehrbelastung. Es darf dann aber auch ohne Ueberhebung gesagt werden, dass wohl noch in keinem der früheren Betriebsjahre so vorzüglich gekocht wurde.

Für Lebensmittel haben wir Fr. 24,500. — oder ca. Fr. 1400. — weniger ausgegeben als letztes Jahr, dafür aber einige hundert Franken mehr für Reparaturen (Ueberzug der Tische mit Wachs-  
tuch u. dgl. m.); trotzdem schliesst die Gewinn- und Verlust-  
rechnung mit einem Ueberschuss von Fr. 1638.33. Dieses  
verhältnismässig günstige Resultat verdanken wir in erster  
Linie den uns zugeflossenen Subventionen und Geschenken  
im Gesamtbetrage von Fr. 7821. — und zweitens dem Um-  
stande, dass wir im Betriebsjahr bedeutend weniger An-  
schaffungen zu machen hatten.

1927/28. Eröffnung am 7. November 1927, Schluss am  
5. April 1928 = 129 Betriebstage.

Das Personal war das nämliche wie letztes Jahr. Mit Be-  
ginn des neuen Jahres wurden sodann die Funktionen des  
Herrn Rohr, der leider schon anfangs Januar wieder als  
Militärkoch einberufen wurde, der Chefköchin Frau Baum-  
gärtner übertragen. Zur Ergänzung des Personals wurde  
eine weitere Aushilfe eingestellt, während Frl. Losenegger  
und Müller über Mittag bei der Schülerspeisung aushalfen.

Im Speisesaal amte wieder wie üblich das Damen-  
komitee. Speziell möchten wir hier die grossen Verdienste  
von Frl. Elsa Raaflaub erwähnen, die seit Jahren in ge-  
schickter Weise die Verbindung der Damen mit der An-  
stalt herzustellen weiss.

Von Krankheiten und Unfällen unter dem Personal blieben  
wir auch während dieses Winters verschont.

Der Konsum von Suppe, Fleisch und Gemüse war dies-  
mal etwas geringer, einzig Kartoffeln zum Forttragen haben  
wir über 8000 Portionen mehr verabfolgt als im Vorjahr.

Die Schülerspeisung war um 1700 Essen höher, sodass sich für 1927/28 eine Gesamtportionenzahl von 139,500 ergibt gegen 138,000 im Vorjahr, mithin eine Vermehrung pro 1927/28 von 1500 Gesamtportionen.

Die Lebensmittelpreise waren gegenüber 1926/27 etwas niedriger. Wir haben für diese Fr. 23,300. — ausgegeben oder Fr. 1100. — weniger als letztes Jahr; desgleichen waren die Ausgaben für Kohlen um Fr. 300. — geringer; das bürgerliche Forstamt liess uns neuerdings ein Klafter Buchenholz gratis zukommen.

Das Betriebsdefizit betrug Fr. 4950. —, das indessen durch erhaltene Geschenke gedeckt werden konnte.

Wir lassen hier eine Aufstellung folgen über die während den 50 Jahren des Bestehens der Anstalt von Behörden, Industrie, Gewerbe und Privaten erhaltenen Subventionen.

#### SUBVENTIONEN

flossen der Anstalt zu:

von 1877/78 bis 1886/87	. .	Fr.	13,161. —
„ 1887/88 „ 1896/97	. .	„	942. —
„ 1897/98 „ 1906/07	. .	„	9,223. —
„ 1907/08 „ 1917/18	. .	„	39,354. —
„ 1918/19 „ 1927/28	. .	„	97,880. —
			Total Fr. 160,560. —

Diese Zahlen beweisen zur Genüge, dass die Anstalt als gemeinnützige Institution anerkannt und deren Wirken gewürdigt wird. Wenn auch ab und zu ein kleiner Betriebsüberschuss erzielt wird, so darf man nicht ausser acht lassen, dass die Jahre zahlreicher sind, in denen der Betrieb mit Defizit abschliesst. Nur Dank der erhaltenen Geschenke war es der Anstalt bis jetzt möglich, ihren finanziellen Verpflichtungen nachzukommen. Doch harren unser bereits neue Auf- und Ausgaben, die, namentlich die ersteren, sobald wie möglich ausgeführt werden sollten. So muss das Mobiliar in beiden Speisesälen sobald wie möglich erneuert werden; die Neuerstellung eines tadellos funktionierenden

Aufzuges ist zum dringenden Bedürfnis geworden, da der bereits vor dem Umbau der Anstalt eingebaute nicht mehr repariert und ein Unglück wenn tunlich vermieden werden sollte. Die durch den starken Betrieb der letzten Jahre arg mitgenommenen Küchengeräte, sowie die beiden, je 400 Liter fassenden Suppenkessel sollten ersetzt werden. Ferner ruff unser Grossbetrieb der Erstellung einer mechanischen Abwaschanlage. Auf die Errichtung eines Kühlraumes, der uns ausgezeichnete Dienste leisten würde, müssen wir aus finanziellen Gründen wohl noch auf Jahre hinaus verzichten. Für die Kosten dieser Aenderungen und Neuanschaffungen aber hat das Unternehmen selbst aufzukommen, Ausgaben, die leider nicht zu umgehen sind, da für unseren Betrieb nur eine Küche in Betracht kommen kann, die mit den zweckdienlichsten Maschinen und Apparaten eingerichtet ist.

---

Den besten Ueberblick über die Entwicklung und den Betrieb der Speiseanstalt in den 50 Jahren gibt die nachfolgende Statistik. Aus derselben geht hervor, dass während dieser Zeit 2,948,533 Portionen Suppe, 676,365 Portionen Fleisch, 616,621 Portionen Gemüse, 1,023,957 Portionen Kartoffeln und 172,240 Stück Brot oder Total **5,437,716** Portionen abgegeben worden sind.

Wir glauben, im Einverständnis mit unseren Donatoren zu handeln, wenn wir hier erklären, dass die Speiseanstalt der untern Stadt, die einzige auf dem Prinzip der Gemeinnützigkeit beruhende in der Stadt Bern, es sich auch fernerhin angelegen sein lassen wird, der ärmeren Bevölkerung für wenig Geld ein einfaches aber kräftiges Essen zu bieten, gemäss den Satzungen, wie sie im Jahre 1877 aufgestellt worden sind.

Von dieser Annahme ausgehend, bitten wir alle unsere Gönner, den Bestrebungen der Institution auch in Zukunft hilfreich zur Seite zu stehen.



### Ankauf von Lebensmitteln.

Pro Jahrzehnt	Kartoffeln	Reis, Hafer Gerste	Erbsen Bohnen	Teigwaren	Rübli Refflich	Kabis Sauerkraut	Obst	Fleisch	Wurst	Brot
	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	Stück	
1877/78—1886/87	50,865	10,116	36,582	—	—	—	—	16,955	—	19,205
1887/88—1896/97	34,413	6,782	18,949	—	—	—	—	12,849	—	14,998
1897/98—1906/07	167,096	8,249	33,542	—	—	—	—	26,140	1,136	21,917
1) 1907/08—1917/18	274,211	19,581	37,631	4,441	7,525	4,826	4,521	43,152	29,702	37,812
1918/19—1927/28	205,038	14,422	20,651	17,002	43,701	31,053	10,690	26,535	57,848	26,932
in 50 Jahren	711,553	59,150	147,555	21,445	51,226	35,879	15,211	125,631	88,686	113,864

### Speiseausgabe in Portionen (pro Jahrzehnt und in 50 Jahren).

Pro Jahrzehnt	Suppe	Fleisch	Gemüse	Kartoffeln	Brot	Total
	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	
1877/78—1886/87	480,761	67,694	—	33,592	27,473	609,520
1887/88—1896/97	300,712	52,471	—	24,594	8,049	385,626
1897/98—1906/07	517,965	127,843	—	257,870	31,979	935,637
1) 1907/08—1917/18	984,159	257,652	213,316	467,783	76,426	1,999,336
1918/19—1927/28	664,936	170,705	403,305	240,318	28,313	1,507,577
in 50 Jahren	2,948,533	676,365	2) 616,621	1,023,957	172,240	5,437,716

In den letzten 14 Jahren betrug der Durchschnitt 140,466 Portionen, während sich derselbe in den ersten 36 Jahren nur auf 96,422 Portionen belief.

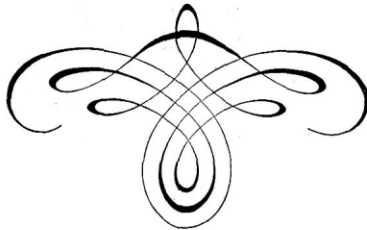
1) Der Betrieb 1913/14 fiel des Umbaues wegen aus.

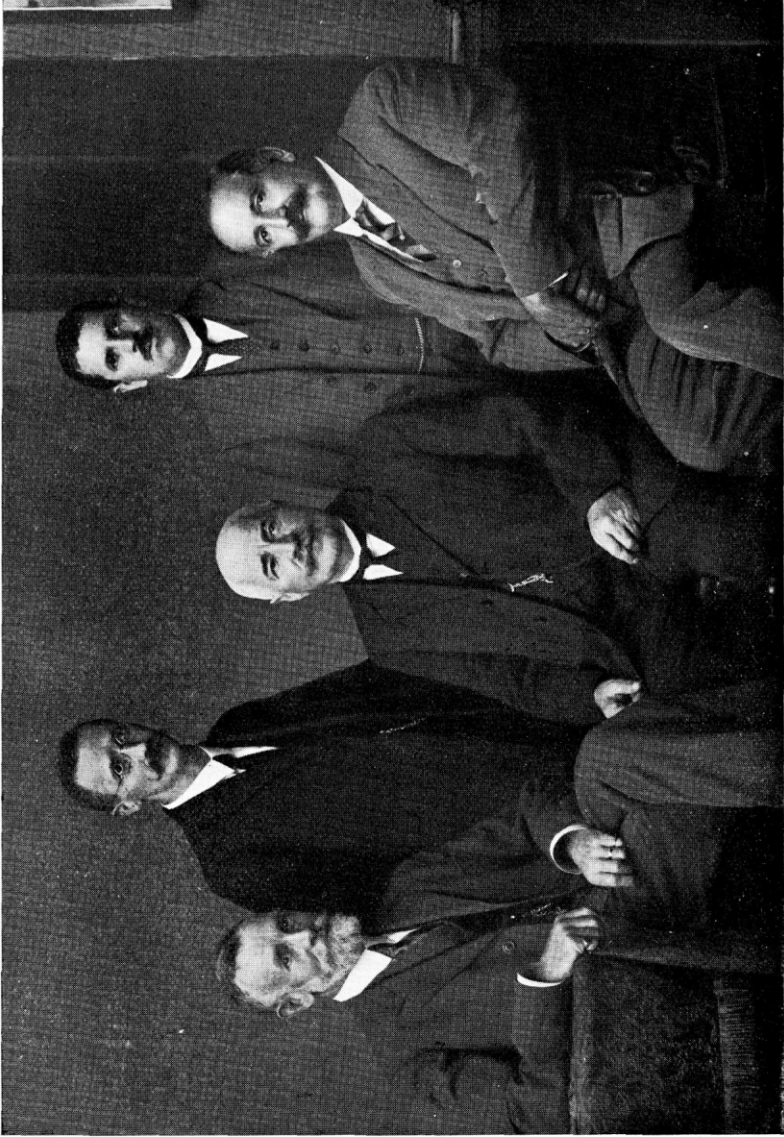
2) Die 616,621 Portionen Gemüse sowie Teigwaren, Rübli, Refflich, Kabis, Sauerkraut und Obst verteilen sich auf 14 Jahre: Wurst auf 23 Jahre.

Aus nachstehender Tabelle geht hervor, welchen Preisschwankungen das für unseren Betrieb benötigte Fleisch während und nach den Kriegsjahren unterworfen war.

### Wir bezahlten für das Kilogramm Fleisch:

1914 Oktober . . . Fr. 1.70	1921 April . . . . Fr. 4.—
1915 April . . . . „ 1.85	1921 November . . „ 3.15
1915 Oktober . . . „ 1.80	1922 Februar, . . . „ 3.—
1916 März . . . . „ 1.80	1922 November . . . „ 2.—
1916 Oktober . . . „ 2.60	1923 April . . . . „ 2.—
1917 Mai . . . . „ 3.20	1923 November . . „ 2.20
1917 Oktober . . . „ 3.10	1924 April . . . . „ 2.40
1918 Mai . . . . „ 3.80	1924 November . . „ 2.40
1918 Oktober . . . „ 4.—	1925 April . . . . „ 2.40
1919 März . . . . „ 4.80 bis 7.50	1925 November . . „ 2.30
1919 April . . . . „ 5.50	1926 April . . . . „ 2.30
1919 Mai . . . . „ 5.20 bis 8.—	1926 November . . „ 2.10
1919 November . . „ 3.60	1927 April, . . . . „ 2.—
1920 April . . . . „ 3.45	1927 November . . „ 1.90
1920 November . . „ 4.—	1928 April . . . . „ 2.—





Der Vorstand.

# VERWALTUNGSRAT:

## I. Vorstand.

Präsident und Verwalter: Herr Thomi Hans, Privatier  
Sekretär: Herr Tschanz Fritz, eidg. Beamter  
Kassier: „ Seiler Alfred, Weinhändler  
Beisitzer: „ Stebler G., Spenglermeister  
„ „ Reber Alfred, Tapezierer.

## II. Verwaltungsrat.

### 1. Kesslergasseleist.

Herr Mittler Ad., Spenglermeister, Greyerzstrasse 52  
„ \*Seiler Alfred, Weinhändler, Kirchgasse 18  
„ \*Thomi Hans, Privatier, Kesslergasse 7.

### 2. Kramgasseleist.

Herr Künzi Fr., Käsehändler, Kramgasse 49  
„ Rizzi J., Bäckermeister, „ 57  
„ Seiler Albert, Wirt, „ 20

### 3. Metzgergass-Brunngasseleist.

Herr \*Reber Alfred, Tapezierer, Metzgergasse 41  
„ Tschannen Fritz, Bäckermeister, Metzgergasse 31  
„ Dulfer Heinrich, Buchdrucker, Gerechtigkeitsgasse 64.

### 4. Leist der Untern Stadt.

Herr Haitz Fritz, Gärtnermeister, Bubenbergrain 15  
„ \*Stebler Gottfr., Spenglermeister, Gerechtigkeitsgasse 22  
„ \*Tschanz Fritz, eidg. Beamter, Junkerngasse 35.

### 5. Matteleist.

Herr Thierstein Fr., Bäckermeister, Gerbergasse 6  
„ Wenger Ernst, Bäckermeister, Schifflaube 40  
„ Schlächli Albert, Metzgermeister, Gerbergasse 14.

### 6. Nydeck-Schosshaldenleist.


Herr Hirschi Fr., Schlossermeister, Stalden 36  
„ Kläy Karl, Metzgermeister, Bantigerstrasse 20  
„ Dürig G., gew. Bäckermeister, Bantigerstrasse 41.

## Rechnungsrevisoren.

Herr Bernet Anton, Kaufmann, Greyerzerstrasse 22  
„ Künzi Fr., Käsehändler, Kramgasse 49.

---

\* Vorstandsmitglieder.

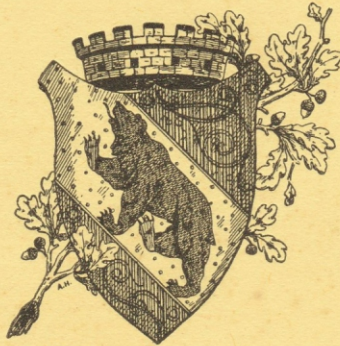


Zeichnungen von A. Huber, Bern  
Photos von Fr. Hagen und H. Denz, Bern  
Clichés von H. Denz









Unveränderte digitale Ausgabe  
12.2018

dig. ces 20.11.2018 - Be 2425