

## Kriegsküchen.

Von Direktor Johann Vilár.

Es ist von großer Wichtigkeit, in den jetzigen ersten Zeiten der Masse der Bevölkerung trotz der starken Preissteigerung der Lebensmittel entsprechende Nahrung zu sichern. Die schon unerschwinglichen Preise der notwendigsten Lebensmittel zeigen noch immer eine aufwärtssteigende Bewegung, dazu kommt noch die immer mehr zunehmende Knappheit an einzelnen Nahrungsmitteln; es ist somit die dringliche Notwendigkeit vorhanden, Sammelweisungen in großem Maßstabe einzuführen, und zwar nicht nur für Arme und Arbeitslose, sondern auch für Personen mit bescheidenem Einkommen.

Die Vorteile, die das Kochen im großen mit sich bringt, sind uns durch die Erfahrungen an unseren Volksküchen schon bekannt; der Großbetrieb kann unter günstigeren Bedingungen einkaufen und bei sorgfältiger Verwertung und Ausnützung aller Nährwerte auch außerordentliche Ersparnisse an Nahrungsmitteln erzielen.

Den in unserer Hauptstadt eingeführten Volksküchen und Sammelküchen fehlt die Zentralisierung der Einrichtung und die einheitliche Oberleitung. An einzelnen Stellen wird den jetzigen Verhältnissen angemessen zu viel geboten, man wetteifert und überbietet sich, an anderen Stellen aber ist das Dargebotene und die Art und Weise der Darbietung keineswegs zweckentsprechend.

Man muß alles vermeiden, was das Ehrgefühl der Besucher verletzen kann, auch muß sich der Betrieb ohne langes Warten rasch abwickeln. Freundliche Räume, entgegenkommende Bedienung wirken einladend und erfreulich.

Diese Prinzipien müssen berücksichtigt werden, um das richtige soziale Ziel zu erreichen.

In Deutschland gibt es schon seit Beginn des Krieges entsprechende zentralisierte Einrichtungen, unter denen an erster Stelle die von der hamburgischen Kriegshilfe erhaltene Kriegsküche erwähnt werden muß. Es wurde dort von vornherein erreicht, daß alle bereits bestehenden Vereine und Betriebe sich der Gesamtorganisation angliederten, wodurch eine große einheitliche Einrichtung möglich war.

Die hamburgische Kriegsküche besteht seit den ersten Tagen des Krieges. Die ganze Stadt wurde mit einem Netz von Speisestellen überzogen, in denen zwischen 12 und 2 Uhr Essen gegen Entgelt abgegeben wird. Der Zuspruch war gleich zu Beginn groß, er belief sich z. B. schon im September 1914 auf 318.000 Essen für Erwachsene und 106.000 Essen für Kinder. Die Portion war anfangs mit  $\frac{3}{4}$  Liter bemessen, wurde jedoch später auf ein Liter erhöht und die Fleischmenge — nur einen fleischlosen Tag gab es in der Woche — von 60 auf 100 Gramm gesteigert. Der Selbstkostenpreis für die Portion betrug 35 Pfennig. Auf Grund der mir zur Verfügung

gestellten Daten ist der Wert des Essens, im Einzelhaushalte hergestellt, das Dreifache dieses Betrages. Bei einer Familie von drei bis vier Personen schon eine namhafte Ersparnis. Mit Zunahme der Teuerung und als die Beschaffung der notwendigsten Lebensmittel immer schwieriger wurde, hat sich der Besuch der Kriegsküchen verdoppelt und verdreifacht. Jetzt bestehen 80 Küchen und werden täglich ungefähr 140.000 Personen gespeist. Die Gesamtabgabe in den Kriegsküchen betrug im Monate April 1916 1,800.000 Liter. Nachdem die Selbstkosten auf 45 Pfennig für den Liter gestiegen sind und der Abgabepreis nicht erhöht wurde, hatte die hamburgische Kriegshilfe für den Monat rund 350.000 Mark Zuschuß zu leisten. In Anbetracht dessen, daß durch diese Verfügung ein Fünftel der Bevölkerung ernährt wurde, dünkt dieser Zuschuß sehr gelinde.

Die Zusammenstellung der Kochrezepte und Speisezettel beweist, daß diese Aktion von tüchtigen Praktikern geleitet wird, die es verstanden haben, das Ernährungsweesen in der richtigen Weise anzufassen. Man kocht nur an Wochentagen, am Sonntag wird nicht gekocht; an diesem Tage kochen die Frauen im Haushalte selbst, dadurch kommt etwas Abwechslung in die Kost. Für die Erhaltung des Kräftezustandes der Bevölkerung ist diese musterhaft organisierte Einrichtung eine unbedingte Notwendigkeit geworden.

In der hamburgischen Kriegsküche werden die Lebensmittel einheitlich durch direkten Einkauf von einer Zentralfstelle beschafft. Frisches Gemüse kaufen die einzelnen Küchen selbst ein.

Ein großer Teil der Küchen ist zwecks Vermeidung von großen Investitionen in Turnhallen untergebracht. Die Einrichtungen sind sehr einfach und praktisch. Sämtliche Vorrichtungen sind in einem Raum aufgestellt. An einem Ende sind die großen freistehenden Kessel untergebracht; in einer Ecke ist ein abschließbarer Holzverschlag für Vorräte. An einer Seite sitzen Frauen, die Kartoffeln schälen und Gemüse putzen, vor den Kesseln steht ein großer Tisch für die Ausgabe, in der freien Hälfte der Halle stehen schmale Tische und Bänke für die Tischgäste. Alle Leute, die am Tage vorher Marken genommen haben, müssen befriedigt werden. Leute, die nicht am vorhergehenden Tag gekauft haben, müssen warten, bis die anderen befriedigt sind.

Eine Vereinigung der bei uns bestehenden Volksküchen nach diesem Muster würde von gutem Erfolg gekrönt sein. Unsere Volksküchen und Speisestellen müssen einheitlich neuorganisiert werden. Ein Zweckverband auf die Dauer des Krieges würde die vielen kleinen Küchen zu einem Großbetrieb vereinigen; einheitliche Speisezettel und die richtige Verteilung der Speisen würden große Vorteile ergeben. Man müßte auch den richtigen Weg finden, auf die Bevölkerung einzuwirken, daß die Abneigung gegen Volksküchen beseitigt werde. Dieser Zweck wurde in Deutschland durch ein enges Zusammenwirken mit den Gewerkschaften erreicht. Mitglieder der Gewerkschaften traten dem Speisungsausschusse bei, und fast in jeder Küche betätigten sich ehrenamtliche Mitglieder der Gewerkschaften. Durch wirksame Werbung, Vorträge usw. gelang es, die Masse der Bevölkerung davon zu überzeugen, daß die Inanspruchnahme der Kriegsküchen für den einzelnen Hausstand den besten Schutz gegen die durch die Lebensmittelteuerung herausbeschworene Gefahr der Unternährung bedeutet.