

* Zur Einrichtung der Krankenküchen. Die „Zentrale für Krankenernährung während des Krieges“ beschäftigt sich gegenwärtig mit der Einrichtung von Krankenküchen für Kranke, denen weder mit der Sonderzuweisung von Nahrungsmitteln noch mit der für Gesunde berechneten Massenspeisung gedient ist. Zunächst sind die Küchen der städtischen Krankenhäuser zur Abgabe von Krankenkost „außer dem Hause“ herangezogen worden, weil hier die nötigen Einrichtungen, ein erfahrenes Personal usw., bereits vorhanden sind. Die Krankenhäuser können sich auch die für die Krankenernährung in Frage kommenden Nahrungsmittel eher und preiswerter verschaffen als der einzelne Kranke. Die Küchen der Krankenhäuser können durch Verarbeitung großer Fleischstücke, durch geschickte Verwendung des Bratenfettes, durch passende Verwertung der Knochen usw. ein nahrhafteres und schmackhafteres Essen mit viel geringeren Kosten bereiten, als es mit den dem einzelnen zukommenden kleinen Portionen im eigenen Haushalt möglich ist. Es werden von den Krankenküchen — auf ärztliche Anweisung — drei Formen von Mittagkost verabfolgt: zu 1,20 M. (150 Gramm Fleisch, 4—600 Gramm Gemüse, 60 Gramm Fett, wobei an Stelle des Fleisches an zwei Wochentagen 300 Gramm Fisch treten); zu 75 Pf. (Gemüse, Fleisch, Kartoffeln, Kompott oder: Fisch, Kartoffeln, Salat oder Kompott) und zu 50 Pf. (neben Suppe: Kartoffelbrei und Kompott oder Gemüsebrei und Pudding, Reis, Grieß, Graupen und Kompott). Die einzelnen Formen werden je nach Art der Krankheit verschrieben. Die Krankenküchen sollen in erster Linie die aus den Krankenhäusern Entlassenen berücksichtigen, die einer diätetischen Nachbehandlung bedürfen, sodann aber auch andere, bei ihren Angehörigen sich aufhaltende Kranke. Im Bedarfsfalle sollen auch die Privatkrankenhäuser zur Lieferung der Kriegskrankenkost herangezogen werden. Die größeren Vorortgemeinden wollen dem Beispiele Berlins folgen.