

## Die Zentralküche.

Der Kriegszustand hat den Denkern unseres öffentlichen Lebens so manche treffliche Anregung zum Besten der Allgemeinheit gegeben, er hat manche nützliche Idee zur Reife gebracht, die sonst niemals oder vielleicht erst in späterer Zeit aufgetaucht wäre. Der Kriegszustand hat die Augen der leitenden Kreise geschärft, die jetzt vieles sehen, was sie bisher nicht gesehen hatten. Er hat ihnen verschiedene soziale Uebelstände vor Augen geführt, die Bedürfnisse unseres öffentlichen Lebens traten schärfer hervor, man entdeckte Mängel, die ohne den Zwang der Verhältnisse noch lange unentdeckt geblieben wären.

Mit sicherem Blicke hatte Bürgermeister Dr. Stefan Bárczy nach Kriegsausbruch die neue Situation erfasst und trat mit klarem Verständnis und voller Tatkraft den durch den Kriegszustand hervorgerufenen außerordentlichen Verhältnissen entgegen. Er griff zuerst dort ein, wo es am meisten nützt, wo die Hilfe am dringendsten war. Und sie war an vielen Orten dringend; viele Familien hatten die Ernährer verloren, die zu den Fahnen eingerückt waren, viele befanden sich plötzlich in größter Notlage. Im Handumdrehen hatte der Bürgermeister eine Wohltätigkeitsorganisation geschaffen, die den außerordentlichen Aufgaben, vor die sie sich gestellt sah, vollkommen gewachsen war; im Budapester Zentral-Hilfskomitee vereinigte er die behördliche und die gesellschaftliche Wohltätigkeit, und den so vereinten Kräften und der vereinten Opferwilligkeit der Behörde und der Gesellschaft gelang es auch, den Notleidenden über die kritischsten Zeiten hinwegzuhelfen. Das Komitee hat viel Leid gemildert, viel Tränen getrocknet. Doch die Tätigkeit des Komitees beschränkte sich nicht auf eine momentane Binderung der Not; das Komitee dachte auch an die Zukunft, berief so mancher von ihr geschaffenen Organisation einen bleibenden Charakter und rief mehrere Institutionen ins Leben, die bestimmt sind, auch in Friedenszeiten den ärmeren Volksklassen die Existenz nach Möglichkeit zu erleichtern.

Eine dieser Institutionen ist die Zentralküche, die schon in einigen Wochen ihrer Bestimmung übergeben werden dürfte. Die Zentralküche verdankt ihr Entstehen der Initiative des Stadtrepräsentanten Friedrich Gluck, des stellvertretenden Präsidenten der Sektion für Volksverpflegung des Zentral-Hilfskomitees, sowie der gesellschaftlichen Agitation, die Bürgermeister Dr. Bárczy, Präsident des Hilfskomitees, und Frau Leo Bánffy, Präsidentin der erwähnten Sektion, im Interesse der Verwirklichung der vom Herrn Gluck aufgeworfenen Idee entfaltet haben. Stadtrepräsentant Friedrich Gluck hatte nämlich mit Rücksicht darauf, daß die schweren Zeiten und die allgemeine Teuerung die Frequenz unserer Volksküchen sehr gesteigert hatten, und unter Hinweis auf die unabwendbare Notwendigkeit, das Budapester Volksküchenwesen nach Möglichkeit zu entwickeln, die Errichtung einer Anstalt angeregt, die diesen Zweck erfüllen

und breiteren Schichten gute und billige Nahrung bieten könnte. Hiedurch würde eines der wichtigsten sozialen Probleme gelöst werden. Die Sektion für Volksverpflegung nahm die Anregung freudig auf und beschloß, eine Zentralküche zu errichten, die zunächst die Aufgabe hätte, die in den einzelnen Bezirken bestehenden Volksküchen mit einer der Zahl ihrer Besucher entsprechenden Menge von Mittagessen zu versehen. Die einzelnen Volksküchen würden nicht mehr selbst kochen, sondern sich darauf beschränken, die von der Zentralanstalt gelieferten Rationen unter die Gäste zu verteilen.

Die Verpflegung der Volksküchen bildet die Hauptaufgabe der Zentralküche; ihre weitere Bestimmung ist, auch solchen unbemittelten Familien, die auf billige Kost angewiesen sind, jedoch keine Volksküche besuchen, für relativ billiges Geld täglich das Mittagessen zu liefern. Solche Familien werden das Mittagessen in bestimmten Lokalen, wohin es aus der Zentralküche in Thermophoren mittels hierzu bestimmter Automobile gebracht wird, übernehmen und dann nach Hause tragen, um es im eigenen Heim zu verzehren.

Die Bau- und Einrichtungskosten wurden auf gesellschaftlichem Wege aufgebracht; der vom Bürgermeister an die wohlhabenden Klassen gerichtete Aufruf, zu den Kosten der Zentralküche beizutragen, war von glänzendem Erfolg gekrönt. An Spenden waren binnen einigen Wochen 400.000 Kronen zu Zwecken der Volksküche eingeflossen, welche Summe von der Landes-Kriegsfürsorgekommission um 120.000 Kronen vermehrt wurde. Das nötige Grundstück im Umfange von 3400 Quadratlastern stellte die Hauptstadt unentgeltlich zur Verfügung, und nunmehr konnte an die Verwirklichung des Projektes geschritten werden. Die Pläne wurden entworfen, und im Frühjahr 1915 erfolgte der erste Spatenstich. Die Hoffnung, die Anstalt noch im Laufe des Jahres ihrer Bestimmung übergeben zu können, hat sich leider nicht erfüllt; die durch den Kriegszustand verursachten Transportschwierigkeiten, der Mangel an geschulten Arbeitern usw. haben die Arbeiten stark verzögert, doch heute sind sie bereits so weit gediehen, daß, trotzdem noch einige Maschinen und Apparate fehlen, die Eröffnung der Anstalt nahe bevorsteht.

Herr Friedrich Gluck hatte die Liebenswürdigkeit, unserm Berichterstatter eine Besichtigung der Zentralküche zu ermöglichen und die nötigen Informationen zu erteilen.

Die Zentralküche ist ein schmucker Rotziegelbau von nicht allzugroßen, seiner Bestimmung aber jedenfalls entsprechenden Dimensionen. Sie hat die Höhe eines Halbstockes, nur der mittlere Teil, in dem die eigentliche Küche sich befindet, ist stockhoch. Das Gebäude liegt an der Ecke des Hungariaringes, der die Zentralküche von dem Rita-Kriegsspital trennt, und der Albersstraße. Den freien Platz rings um das Gebäude schmücken eine hübsche, geschmackvoll angeordnete Parkanlage und ein kleiner Blumengarten.

Zu beiden Seiten der nach dem Hungariaring zu gelegenen Hauptfront befinden sich Zugänge zu den im Hochparterre gelegenen Arbeitsräumen. In dem rechtsseitigen Zugang liegt die Portierloge; einige Treppen führen in einen geräumigen Korridor, in dem rechts die Bureaulokalitäten, links die notwendigen Nebenräume liegen. Sowohl die Wände des Korridors als auch aller Werkstättenräume und der Küche sind bis zu entsprechender Höhe mit Fahence bekleidet, die Fußböden mit hübschen Steinwürfeln bedeckt, die leicht gereinigt werden können. Ueberhaupt ist auf die Gebote der Reinlichkeit das größte Gewicht gelegt, die ja in einer derartigen Anstalt von besonders großer Wichtigkeit ist.

Der Korridor mündet in die eigentliche Küche. Sie ist ein 27 Meter langer, zirka 9 Meter breiter und ebenso hoher Raum, der mit zahlreichen, in beträchtlicher Höhe angebrachten Fenstern versehen ist. In der Mitte des Plafonds befindet sich ein Aufschacht, durch den die Dämpfe abziehen. In dem riesigen Küchenraum sind zwanzig Kochkessel aus Eisen — die später einmal durch Aluminiumkessel ersetzt werden sollen — mit einem Fassungsvermögen von je 400 Litern. In diesen mit Dampf geheizten Kesseln werden die Speisen gekocht; nicht weniger als 12.000 Portionen Mittagessen können hier auf einmal gekocht werden. Außerdem werden auf mächtigen Sparherden an einer der Längseiten des Küchenraumes verschiedene Bestandteile der Speisen, ferner Einbrennsuppen usw. gekocht.

An die Küche grenzen, nach der Hinterfront des Gebäudes zu gelegen, mehrere Arbeitsräume. Zunächst gelangen wir in den Gemüsereinigungsraum, in dem verschiedene Apparate (Kartoffelschälmaschinen usw.) das Gemüse und Grünzeug reinigen und für die Kochkessel vorbereiten werden. Aus diesem Räume, der durch einen Lift mit dem im Souterrain befindlichen Gemüsemagazin verbunden ist, gelangt man in die Mehlspeisefabrik, die aus zwei Räumen besteht; in dem größeren werden Teignet- und -schneidemaschinen den Mehlspeisteig zubereiten, in dem zweiten, kleineren Raum wird der Teig getrocknet. Auch diese Räume zeichnen sich, gleich allen übrigen, durch peinlichste Sauberkeit und vorzügliche Ventilationsvorrichtungen aus.

Neben dem Raum, in dem die Mehlspeisen getrocknet werden, befinden sich zwei kleinere Räume: die Wurstfabrik. Diese ist mit vier Kochkesseln versehen und wird mit allen Maschinen, Apparaten und Werkzeugen, die zur Wursterzeugung dienen, ausgerüstet. An die Wurstfabrik grenzt der Kühlraum für die Fleischvorräte. Die Wurstfabrik wird täglich 10.000 Würste erzeugen können; außerdem wird hier das für die Mittagportionen bestimmte Fleisch zerstückelt und zum Kochen vorbereitet.

Sind die in den Kesseln der Küche gekochten Speisen gar, werden sie in Thermophore gefüllt, die dann auf Automobile verladen werden. Die Verladung erfolgt auf einer Rampe, die

an die Vorderfront des Gebäudes angebaut und an beiden Seiten mit Türen versehen ist. Befinden sich die Automobile auf der Rampe, werden die Tore geschlossen und die Verladung beginnt. Die Automobile stehen dicht vor einem länglichen Räume, der mit der Küche parallel verläuft. Die Arbeit der Verladung wird dank der zweckmäßigen und praktischen Raumeinteilung rasch von statten gehen.

Zur Reinigung der Thermophoren, der Werkzeuge und Apparate dienen in einem links von der Küche untergebrachten kleineren Raum sechs Zementwaschbecken.

Im Souterrain befinden sich an der Hinterfront das mit dem Gemüsereinigungsraum durch einen Lift verbundene Gemüsemagazin und daneben ein Magazin für Lebensmittel aller Art (Mehl, Hülsenfrüchte, Spezerieen usw.). Ferner sind im Souterrain untergebracht: die Wohnungen des Portiers und des Maschinisten samt den Nebenlokalen, unter der Küche eine Luftkammer zur Ventilation der Küche, Waschküchen, ein Speiseraum für das Küchenpersonal, Baderäume, Kohlenmagazine, ferner die Maschinenanlage für die Zentralheizung, mit der das ganze Gebäude versehen ist, zwei Kessel, die das für den Betrieb nötige warme Wasser zu liefern haben, dann vier Kessel, die mit den Kochkesseln der Küche verbunden sind und sie mit heißem Dampf heizen. Die maschinelle Einrichtung ist nach den Zeichnungen des Stadtrepräsentanten Anton Vecsey erfolgt.

Hinter dem Gebäude wird noch eine Garage für die Automobile, ferner eine Bäckerei mit einer Leistungsfähigkeit von 2000 Kilogramm Brot pro Tag errichtet.

Die Zentralküche wird der hauptstädtische Magistrat verwalten, der darauf achten wird, daß die in der Küche hergestellten Speisen allen Anforderungen der Hygiene und einer rationellen Ernährung entsprechen. Das für die Küche notwendige Lebensmittelmateriale wird der kommunale Lebensmittelbetrieb zu den billigsten Preisen liefern; zu diesen Preisen werden die Regiekosten von bloß 8 Hellern pro Mittagessen zugeschlagen, so daß die Küche ein komplettes Mittagessen so billig liefern können, daß es sich auch die ärmsten Leute werden gönnen können.

In maßgebenden kommunalen Kreisen beschäftigt man sich mit dem Plane, auch arme Schulkinder durch die Zentralküche zu verköstigen. Zu diesem Zwecke würden eine entsprechende Menge Rationen in Thermophoren nach den einzelnen Schulen gebracht und unter die Kinder verteilt. Später soll die Zentralküche auch zur Zubereitung von Abendessen eingerichtet werden.

Die Zentralküche ist berufen, auf dem Gebiete der Volksverpflegung von Budapest eine große Rolle zu spielen. Ihre riesige Leistungsfähigkeit, die nach Bedarf noch gesteigert werden kann, wird es ermöglichen, daß viele Tausende unbemittelter Familien zu guter, gesunder, kräftiger, dabei sehr billiger Nahrung kommen, was in sozialer Hinsicht einen großen Fortschritt bedeuten wird.

Einfach und bescheiden, doch anmutig und sauber harret nun die neue Anstalt, ein monumentales Andenken an die Opferwilligkeit der Budapester Gesellschaft in schweren Zeiten, des Tages, an dem sie ihre nützliche Tätigkeit beginnen wird.

Heinrich Schwitt.