

Expedition: Essingerstraße 1
666 Telefon 666

Inseraten: Haafenstein & Fogler
Postkontokonto 111327

in des Postvereins: halbjährlich Fr. 24.50, vierteljährlich Fr. 12.25, ausband-Zufendung. Man abonniert direkt bei der Expedition Postanweisung. — Insertionspreis für die Schweiz 25 Cts. die Zeile; für das Ausland 30 Cts. Ankunftspreis Fr. 1 die Zeile. — und deren Filialen im In- und Auslande.

Massenspeisungen in Deutschland

(Von einem Schweizer)

Berlin, 14. Juni.

Kein Raum eine andere Frage steht, nachdem der „Lebensmitteldiktator“ ernannt ist und seine Tätigkeit begonnen hat, heute derart im Vordergrund der wirtschaftlichen Erörterungen in Deutschland, wie die der Massenverpflegung oder — wie man sie wohl richtiger nennen wird — der Gemeinschaftsspeisungen. Dabei handelt es sich, wie man zur Vermeidung irriger Auffassungen vorausschicken und unterstreichen muß, nicht etwa um Notstandsmaßnahmen. Tatsächlich besteht kein Notstand in Deutschland, und die zahlenmäßig belegte Sicherheit, daß, wenn es dem Feind bisher nicht gelungen ist, die Frauen und Kinder in Deutschland auszuhungern, es ihm niemals gelingen wird, steht über allem Zweifel. An Kartoffeln, Gemüse und an Konserven aller Art herrscht nach wie vor im Deutschen Reich weit weniger Mangel als in der Mehrzahl der kriegsführenden Länder, und über Mehl und Brot verfügt es sogar heute, am Ende des zweiten Kriegswirtschaftsjahres, so reichlich, daß eben noch die Kopfration für die schwer arbeitende Bevölkerung in Gestalt neuer Zusatzbrotarten sehr erheblich vergrößert werden können. Eine gewisse Knappheit besteht nur an Fett und Fleisch, auch hier nicht etwa an Dauerfleisch. Die Vorräte darin sind in diesen Tagen durch eine Bestandaufnahme erfasst worden, deren Ergebnis allem Anschein nach die Erwartungen selbst der Optimisten übertrifft. Im übrigen ist auch diese Knappheit an Fleisch und Fett unzweifelhaft nur vorübergehend. Das während des Winters „durchgehungerte“ Vieh, das man kluglich fürs erste noch weiter schon, gewinnt nun in der Weidzeit von Woche zu Woche an Fleisch und Fett, an Geld- und Nährwert, während andererseits die Sommerzeit die Herabsetzung der Fleischration erleichtert und so die Erhaltung des wertvollen Kapitals, das der deutsche Viehbestand darstellt, ermöglicht.

Nachdem der wichtigste und dringlichste Teil des Problems, wie Ermittlung und Verteilung der verfügbaren Vorräte durch Bestandaufnahme und Zentralisierung des Viehhandels durch Einführung von Fleischarten und festen Kundenlisten bei den Fleischern gelöst worden ist, gilt es jetzt auch noch die Verarbeitung und Verwendung der Vorräte nach den Grundsätzen der sozialen Gerechtigkeit zu organisieren und die einfachsten, rationellsten und sparsamsten Formen dafür sicherzustellen. So mußte der Gedanke der Gemeinschaftsspeisungen von selbst in den Vordergrund treten. Der neue „Lebensmitteldiktator“ hat schon in seinen ersten Kundgebungen vor den parlamentarischen Ausschüssen und in der Presse auf die zahllosen und nützlichen Möglichkeiten, die sich auf diesem Wege eröffnen, hingewiesen, und der preussische Minister des Innern konnte sich sogar schon auf einen Erlaß vom 28. August 1914, also aus den allerersten Kriegswochen berufen, wenn er nun erneut die Mahnung an die Regierungspräsidenten ergehen ließ, dem Zusammenwirken der Kommunen mit den Organisationen der freiwilligen Liebestätigkeit zur Einrichtung gemeinschaftlicher Speisungen, namentlich durch Einstellung fahrbarer Küchen (der „Gulaschküchen“) noch mehr als bisher ihr Augenmerk zuzuwenden.

In nicht wenigen Städten sind übrigens seit Kriegsbeginn im weitesten Maße Erfahrungen mit der Massenverpflegung gemacht worden. Allen voran sind in Hamburg schon seit dem September 1914 große Zentralpeisehallen eingerichtet worden, die täglich für mehr als 100,000 Menschen billige und einwandfreie Kost liefern. In Frankfurt a. M. werden unter der ehrenamtlichen Leitung von Damen der Kriegsfürsorge Küchen unterhalten, die eine tägliche Mahlzeit zum Preise von zwanzig Pfennig pro Portion an Kriegerfrauen, an andere Personen zum Herstellungspreis liefern. Dieser Herstellungspreis beträgt zurzeit 33 Pfennig, wovon 28½ Pfennig auf Lebensmittel, 4½ Pfennig auf Ankosten entfallen. Eine Kriegerfrau mit drei Kindern, die mit drei Portionen reichlich auskommt, zahlt sonach 60 Pfennig für eine Mittagessen, dessen Herstellungspreis rund eine Mark beträgt, das sie selber aber keinesfalls unter M. 1.50 würde herstellen können. In Berlin und in den Vorortgemeinden sind Verhandlungen und Versuche im Gange, um die bereits vorhandenen und bestehenden Mittelstandsküchen auf eine breitere Basis zu stellen; eine solche Berliner Küche kocht täglich für 1000 Personen und liefert für 30 Pfennig eine Mahlzeit, bestehend aus 60 bis 70 Gramm Fleisch, einem Pfund Kartoffeln und Gemüse. In Karlsruhe werden in zwei Küchen, eine im Krankenhaus, eine in der städtischen Festhalle, 800 beziehungsweise 1200 Liter Mittagessen zubereitet, und

1916

54