Frankfurter Kriegsküchen.

Wir wollen uns nichts vormachen und haben uns nichts vorgemacht: als England daran ging, Deutschland auszuhungern, griff es uns nach der Gurgel und wir haben den Griff wohl gespürt. Die Nationalökonomen hatten die Millionen-Tonnen-Ziffern über Getreide, Futtermittel, Fleisch, die wir vom Auslande zu unserer Ernährung nötig haben, genau im Kopf Manch einer von ihnen sah das Hungergespenst schon durch die deutschen Lande schleichen und auch die Nicht-Nationalökonomen wurden von dem nervenzerfressenden Gedanken gefoltert: werden unsere Arbeiter, unsere Frauen, unsere Kinder den Hungerkrieg überstehen? Heute wissen wir es: Wir werden ihn überstehen! Englands Berechnungen sind zu Schanden geworden. Wenn das Frontheer aushält, und es hält aus — das Heimatheer hält auch aus und bleibt Sieger über den Hunger. Es sind bis in die letzte Zeit hinein viele Fehler gemacht worden, als es galt, von Flensburg bis Konstanz und von Memel bis Köln jedem Menschen in Deutschland die zur Ernährung notwendigen Lebensmittel zu sichern; ja, die vielbewunderte Organisation brachte es fertig, daß an einer Stelle unseres Vaterlandes Kartoffeln verdarben die an einer anderen Stelle schmerzhaft vermißt wurden aber diese Mängel sind überwunden, wir haben Proviant für 70 Millionen Esser, einschließlich 1.7 Mill. unfreiwilliger Mitesser, und wir wissen, daß wir ihn weiter haben werden, in drei, in sechs, in zwölf Monaten, solange es England gefällt. Unsere Reichs-Kartoffel-Brot-Fett-Fleisch-Karte, viel belächelt, viel gehaßt, ist das Zeichen geworden, in dem das Heimatheer siegen wird.

Wie steht es insbesondere um Frankfurt? Wir waren eine Zeitlang übel dran. Eine Stadt von 440 000 Einwohnern, ohne bedeutendes landwirtschaftliches Hinterland, auf Zufuhr im Frieden auf die Zufuhr von weither angewiesen, ist in Kriegszeiten, wo die Versorgung der Feldgrauen alleroberstes Gesetz ist und nachbarliche Bundesstaaten ihre Grenzen schließen, nicht leicht zu sättigen. Viele von uns haben denn auch eine Marien'sche Kur durchgemacht, die meisten nicht zum Schaden ihrer Gesundheit und äußeren Erscheinung, viele werden sogar die erfreuliche Erkenntnis in den Frieden hinüberretten, daß sie früher zu reichlich gegessen haben und sich nun, nach Abgewöhnung der starken Belastungsproben für Magen und Darm, entschieden verjüngt vorkommen. Heute indes, beim Eintritt ins dritte Kriegsjahr, darf keiner mehr über Unterernährung klagen, keiner, der noch 25 Pfennig sein eigen nennt. Mit geringerem Aufwand hat man sich wohl auch vor dem Kriege nicht sättigen können, wenigstens nicht an zwei warmen Gerichten. Es ist dem feindlichen und halbfeindlichen Ausland nicht laut genug zu sagen und auch die Ueberängstlichen und Lauen im Vaterlande dürfen sichs merken: Man kann in Frankfurt für 25, für 35, für 70 Pfg. an etwa hundert Stellen der Stadt gut und auskömmlich zu Mittag essen. Mir wenigstens hat es gut geschmeckt

Da sind z. B. die Speise-Anstalten der Gesellschaft für Wohlfahrtseinrichtungen. Die Gesellschaft unterhält z. Z. 9 Volksküchen, 2 Eisenbahn-, 3 Post-Speise-Anstalten, 8 Fabrik-Kantinen (einige davon schon in Friedenszeiten) und 1 Lokal in der Universität. Es „gastieren" bei ihr täglich 12 bis 13 000 Personen. Man zahlt für Suppe 10 Pfg., für Gemüse und Kartoffel 15 Pfg., für Fleisch, das freilich ein rarer Artikel ist und in diesen Monaten leicht entbehrt werden kann, 50 Pfg., für ¼ Pfund. Die Betriebe arbeiten ohne Zuschüsse, sie erhalten sich selbst, was natürlich bei den teuren Einkaufspreisen keine Kleinigkeit ist. Eine dieser Speise-Anstalten ist im Hause Gr. Friedbergerstraße 32 eingerichtet. Ein großer Raum — 2000 Menschen essen hier in der Zeit von 11½—2 Uhr — sauber, ordentlich hergerichtet. Der Gast kauft sich am Schalter einen Bon, holt sich seine Mahlzeit und nimmt Platz. Tüchtige Portionen, alles was wahr ist, und, wie ein Blick in die Küche und Wirtschaftsräume zeigt, in Bezug auf das Wort, daß das Kochen eine Vertrauensangelegenheit sei. durchaus einwandfrei. Der Eßraum ist kein Idyll — nein, er kann es nicht sein, das Einnehmen der Mahlzeit kein gesellschaftliches Vergnügen Es ist Krieg! Hungernde sättigen sich hier, Arbeiter kommen von ihrer Werkstelle, Frauen und Mädchen, die sich müd geschafft, lassen sich nieder, es sind verarbeitete Menschen, die vor dem Schalter stehn und sich dann eilig Suppe und Gemüse holen Manch liebes und rührendes Bild trotzdem: die Mutter, die ihr pralles Kindchen bewundern läßt, ein Greis mit verwittertem Kopf, der schnell einen Blick in die Zeitung tut, Pärchen, die sich hier treffen und einander schwören, gleich nach dem Krieg zu heiraten, Männer und Frauen, die durch gemeinsames Schicksal an diesen Tisch gekommen, von der rauhen Gegenwart reden, der Krieg wirft sie alle hier herein, auch diese und wahrhaftig diese nicht zuletzt Truppen des Heimatheeres, vom roten Brand des Krieges umstrahlt. Aber die Hauptsache: Was essen sie? Hier der letzte Wochenzettel:

Griessuppe, frisches Gemüse und Kartoffeln; Dämpf- oder Schweinebraten extra 50 Pfg.

Nudelsuppe, frisches Gemüse, Kartoffeln; Ochsenfleisch, extra 50 Pfg.

Gerstensuppe, Nudeln mit Tunke.

Reissuppe, frisches Gemüse, Kartoffeln; Ochsen- oder Schweinefleisch, 50 Pfg.

Nudelsuppe, Bohnengemüse.

Bohnensuppe, Fisch, Senssose, Kartoffeln.

Griessuppe, frisches Gemüse und Kartoffeln; Ochsenfleisch, extra 50 Pfg.

Kann man dabei bestehen? Man kann es!

Im gleichen Hause ist die Kriegsküche 2 der Zentral-Küchenkommission der Kriegsfürsorge untergebracht, die in ihren Küchen im Juni fast 240 000 Personen, also 9000 Personen pro Tag, gespeist hat und außerdem 1450 schwächliche Kinder verpflegt. Ein vortrefflich geleitetes und tadellos arbeitendes Unternehmen Es erhebt für ein Einzelessen 35 Pfg (2 Mark für 6 Essen), von Kriegerfrauen 20 Pfg., berechnet 45 Pfg. für ein Fleischgericht, das nicht auf der Tageskarte steht, verabreicht an Familien, die zu Hause ihr Mahl einnehmen wollen, das Essen zum Abholen (wovon sehr viel Gebrauch gemacht wird), hilft bei den schon länger eingeführten Kindersuppenanstalten aus und versorgt auch die neuerdings, zunächst für die Ferien, ins Leben gerufenen Stellen für Kinderspeisung.

Ein Gang durch den Eßraum gibt freundliche Eindrücke. Er ist hell und luftig, an den Wanden hängen Bilder, den Tischen fehlt nicht das frohe Grün des Sommers. Soweit eine große Halle heimelig sein kann, ist sie es. Besondere Tische sind für Kriegerfrauen, für Mädchen bereitgestellt, doch herrscht kein Zwang. Wie in der Anstalt der idealen Konkurrenz wird auch hier schnell abgedeckt, schnell gesäubert, weißbeschürzte Frauen geben Auskünfte, sorgen für die geräuschlose Funktion des Betriebs, merken auf, daß alles wohlbestellt sei und niemand Anlaß zur Klage habe. Wie es scheint, wird diese Küche von weiblichen Gästen bevorzugt. Manche mögen von der Kriegsfürsorge eingewiesen sein, es kommen auch viel junge Mädchen aus Geschäften, Kontoren, Fabriken, Nähstuben, auch sie vom Kriege hineingezwungen in eine neue Gemeinsamkeit in der ihnen harte Sorgen fernbleiben und wo sie so viel freundliche Bewirtung und Behaglichkeit finden, als die Rauhheit unserer Zeit nur hergeben kann. Unter dem männlichen Publikum sind sicher auch Viele, die von der netten Aufmachung angezogen werden: junge Kaufleute, kleine Beamte von der Post und Eisenbahn, Soldaten auch und Herren von gewählten Formen. Aber die Hauptsache wird doch auch ihnen das sorgfältig zubereitete, lecker ausschauende gute Essen sein. Aus einem Speisezettel nennen wir:

Dörrgemüse-Suppe, Schellfisch mit Tunke.
Gries-Suppe, Wirsing und Kartoffeln.
Nudel-Suppe, Schmorbraten und Kartoffeln.
Grünkern-Suppe, Gerste mit Zucker und Zimt.
Erbsen-Suppe, Schellfisch, Senftunke, Kartoffeln.
Dörrgemüse-Suppe, Makkaroni, Rhabarber.
Haferflocken-Suppe, Weißkraut und Kartoffeln.

Kann man dabei bestehen? Man kann es!

Der Meinung schien auch ein französischer Kriegsgefangener zu sein, der sich nach getanem Werk an mir vorüberschob und behaglich seinen Schnurrbart strich. Die deutsche Kriegskost schlägt ihm gut an. Ich wünschte, es ginge den deutschen Gefangenen ebenso.

Wenige Schritte weiter, in der Fahrgasse, ist der Zentralküchenkommission ein ganzes Haus zur Verfügung gestellt worden, wo Bemittelteren ihr Mittagessen einnehmen können Einstweilen machen täglich 400 Personen in der Zeit von 12 bis 2 Uhr davon Gebrauch die für 6 Karten 4 Mark bezahlen und zweimal in der Woche auf Fleisch, einmal auf Fisch rechnen dürfen Da gibt es z B für nicht ganz 70 Pfg. Kartoffelsuppe mit Erbsen und Makkaroni mit Heidelbeerkompott oder Haferflockensuppe, Bayrisch-Kraut, Speckwürfel mit Kartoffelbrei, oder frische Erbsensuppe mit Nudeleinlage, Suppenfleisch und gemischten Salat, oder Gemüse-Suppe, Schellfische mit Seemannskartoffeln, oder Gries-Suppe, Bohnengemüse, Kartoffeln und Rollmöpse usw. Bei dieser Speisenfolge läßt sich umso eher bestehen als auf Wunsch nachgeliefert wird. Das Haus ist in erster Linie von Ehepaaren, Beamten und Angestellten besucht, die erst spät zum Mittagessen gehen können. Die Form des Services, die hellen großen Räume, kleine Tische, Bedienung von zarter Hand, — die Leitung des Betriebs und die Austeilung des Essens erfolgt ehrenamtlich — erwerben dieser Küche wachsenden Zuspruch. Sie übt keine Wohltätigkeit, sondern stellt ein profitloses Geschäft dar Eine Wohltat erweist sie aber doch, eine sehr dankenswerte: sie füttert im oberen Stockwerk 120 unterernährte Kinder. Es ist ein Vergnügen zu sehen, wie die munteren Gäste von jungen Helferinnen bedient, betreut, verhätschelt und gestopft werden. Herrscht in den unteren Räumen und an den Tischchen der hübschen Gallerie ein gedämpfter Ton so gehts da oben umso unbefangener zu. Die kleinen Herrschaften wissen noch nicht viel von Tischsitten und fühlen sich mit ihrem kleinen Ich herzhaft als Mittelpunkt der Welt.

Für die Kinder müßte in Frankfurt noch mehr getan werden. Zwar wird in den 17 Kriegsküchen für Kinder besonders gekocht, wir haben auch für Kinder die Suppenanstalten der Kinderhorte und Schulspeisungen, aber für viele Tausende von Kindern droht doch die Gefahr mangelnder Ernährung. Mit Hilfe der Schule, die ihre Turnhallen oder die Aula hergeben könnten, und unter Inanspruchnahme der Stadt, der Krankenkassen, sozialer Vereine usw. in Verbindung mit der Zentralküchen-Kommission könnte dieser Gefahr um so leichter entgegengetreten werden, als ja der gute Sommer eine Verbilligung der Gemüse in Aussicht stellt Davon wird freilich die Frau der unteren Stände nicht viel merken, um so mehr sollten reiche Leute, Vereine und die Stadt alles daran wenden, auf dem Wege der Massenspeisung möglichst viele Kinder durchzuhalten. Auch in der Ernährung, und da erst recht, ist „der Knabe der Vater des Mannes" und wir haben wahrlich eine gesunde und starke neue Generation nötig. Anfänge sind bereits gemacht, — einige Legate gütiger Männer halfen dazu — aber viel bleibt noch zu leisten, wenn wir die Regimenter des jüngsten Deutschland gesund in den Frieden hinüberbringen wollen.

Wer sich die Lust, an solchem Liebeswerke mitzutun, verschaffen will, der wandere in den Ostpark, in dem sich täglich 400 Kinder von Morgen bis in den Nachmittag unter bester Führung ergötzen. Um 11½ Uhr wird zu Mittag gegessen. In langen Reihen rücken sie an, die braungebrannten Knirpse und Mädchen, die Jungens mit Fahnen und gelben und roten Abzeichen aus einem Feldzug heimkehrend, die kleinen Fräuleins mit Puppen und anderem Spielzeug. Jeder hält seinen Napf vor den dampfenden Kessel und dann geht's an die Tische, oder ins Gras, und ein mächtiges Schmausen hebt an. Es ist eine herzliche Lust, bei diesem Diner dabeizusein, man bestaunt immer wieder die Aufnahmefähigkeit der kleinen Bäuche. Ich sah einen kleinen Vielfraß, der zum fünften Male vor dem spendenden Löffel der lächelnden Austeilerin erschien und solcherart ein Quantum Gelberüben, Kartoffeln und Fleisch zu sich nahm, das für einen Familientisch bequem ausgereicht hätte Nachdem er sich auch die fünfte Portion unerschrocken einverleibt, legte er sich ins Gras und schlief einen tiefen Verdauungsschlaf, von dem er zwei Stunden später sich er