

## Die Gemeinschaftsküchen in Holland.

## Eine müttergütige Organisation.

Das schöne, gottfreundliche Holland, das jetzt wahrhaftig noch das einzige Land ist, in dem man Milch, Eier und gutes Fleisch massenhaft bekommt, allerdings auch nicht mehr zu billigen Preisen wie ehemals, wurde zu Beginn des Krieges von Flüchtlingen und Deserteuren aller kriegsführenden Staaten geradezu überhäuft. Nach Holland wälzte sich vor allem der Strom der belgischen Flüchtlinge. Fast eine Million Fremde wurden zu Anfang des Krieges dort gezählt. Da war guter Rat teuer. Wie wollte man all diese Menschen versorgen? Viele hatten ja genügend Geld mitgebracht, die großen Massen aber waren doch nicht so vermögend, um sich eine Verpflegung im Restaurant oder eine Pension gestatten zu können. In dieser Not kamen, wie holländische Blätter erzählen, teilnehmende Persönlichkeiten im Haag auf die vortreffliche Idee, eine gemeinsame Küche zu schaffen, und nun ging die Verpflegung ganz vorzüglich von statten.

Die Einteilung und Einrichtung dieser Küchen, die sowohl im Haag als auch in Scheveningen, Amsterdam und Rotterdam sich ganz glänzend bewähren, ist folgende: In dem dichtbelebtesten Stadtteil ist die Zentralküche untergebracht. In allen größeren Stadtteilen befinden sich Filialküchen. Die Zentralküche umfaßt einen ganzen Häuserblock. In den Küchen selbst wird dem Besteller das Essen nicht verabfolgt. Er muß es sich entweder selbst abholen, kann es abholen lassen oder bekommt es, wenn er will, vollständig fertig ins Haus zugestellt. Die heißen Speisen werden in warmhaltende Blechbüchsen gefüllt, die aufeinandergeschichtet, in einen Speiseträger gegeben werden, der dann in einen Thermophor getan wird. Der Thermophor enthält den Namen und die Adresse des Auftragebers. Radfahrende Boten bringen die Speiseträger ins Haus. Man bezahlt dort für ein sehr gutes, außerordentlich reichhaltiges und nahrhaftes Essen, das aus Suppe, 20 Dekagramm gebratenem Fleisch, einer Schüssel Kartoffeln, einer Schüssel Gemüse und einer süßen Speise besteht, 70 Cent pro Tag. Außerdem einen Gulden Einschreibgebühr und zehn Gulden Kaution für die Eßschalen. Die Zustellung und Reinigung des Geschirres ist in diesem Betrag schon begriffen. Die Kaution wird verzinst und bei etwaiger Sündigung des Essens zurückerstattet.

Da der Krieg seinen verderblichen Einfluß schon seit langem auch auf das neutrale Holland ausübt, so ist auch in dem an Milch und Gemüse überaus reichen Lande eine derartige Leuerung eingetreten, daß sich die ärmere Klasse der Bevölkerung nicht mehr genügend gut nähren kann. Der Kettenhandel mit allen wichtigen und nötigen Nahrungsmitteln setzte mächtig ein, die Preise stiegen rapid, und die Gier nach Gewinn der Kaufleute wuchs ins Unendliche, so daß sich die holländische Regierung gezwungen sah, einzugreifen. Es wurden, wie bei uns, Höchstpreise eingeführt und Verordnungen erlassen. Damit aber die Lebensmittel nicht vom Markt verschwinden, wurden Lebensmittelbüchlein herausgegeben, die die kleine Form von

Taschenkalendern haben. Diese Form ist sehr praktisch, denn erstens kann man ein derartiges Büchlein leicht unterbringen, und dann wird durch das kleine Format viel Papier erspart.

Um aber ein derartiges Büchlein zu bekommen, muß man sich oft stundenlang anstellen, denn es ist in dem großen Haag nur eine einzige Ausgabestelle dafür vorhanden. Die Besitzer dieser Büchlein können dann verhältnismäßig billig einkaufen. Bei dem jeweiligen Einkauf wird ein Zettel dem Buche entnommen. Der Kaufmann sammelt diese Zettel und bekommt damit den restlichen Betrag des teureren Preises von der Regierung ausbezahlt. Jeder kann mit einem solchen Büchlein, das er gleichzeitig mit der Postkarte bekommt, einkaufen, niemand aber muß damit einkaufen. Er bezahlt, wenn er das Büchlein nicht vorweist, einfach mit den höheren Betrag. Diese Einkaufsbüchlein muß man auch in der Gemeinschaftsküche abgeben. Auf Grund dieser Karten und der großen Mengen, die gebraucht werden, kann der Zentral-Küchenverein billig einkaufen und ist daher in der angenehmen Lage, da er nicht auf Gewinn berechnet ist, gute, reichliche und nahrhafte Kost an seine Mitglieder abzugeben. Es wird in diesen Küchen kein einziges Surrogat verwendet, wie mir der Vorstand versichert hatte. Die Kost ist, wie allgemein hervorgehoben wird, wirklich vorzüglich.

P. M.