

ung

(ung.)

41, 42, 43.

Preis der Anzeigen:

Die kleine Zeile 70-j. Abendbl. 50-j. Reklamen
 A 2.50, Abendbl. A 3.—. Familienanzeigen
 88 mm breit A 1.20. Auf diese Preise 10%
 Teuerungszuschlag. Platz- und Daten-Vor-
 schriften ohne Verbindlichkeit. — Anzeigen
 nehmen an: Unsere Exped. in Frankfurt a. M.:
 Gr. Eschenheimerstr. 3337. Schillerstr. 20.
 Mainz: Schillerplatz 3. Berlin: Mauortr. 16/18.
 Dresden: A. Waisenhausr. 25. München: Perusa-
 strasse 5. Offenbach: Biebererstr. 34. Stuttgar:
 Poststrasse 7. Zürich: Nordstrasse 62. Unsere
 übrige Agentur. u. d. Annonc.-Expeditions-
 Verlag u. Druck der Frankfurter Societäts-
 Druckerei G. m. b. H.
 Postcheckkonto Frankfurt (Main) 4430.

Massetpeisung.

(Dreizehnter Kriegsbericht von der Heimatfront.)

Hamburg, im Sommer 1917.

Dies war früher eine städtische Blumenhalle, kurz vor dem Kriege fertig geworden, ganz aus Stein, riesengroß, luftig gebaut, kühl auch in den heißen Sommermonaten. Noch im zweiten Kriegsjahr trug diese rote Halle im Innern täglich einen frischen Teppich von Rosen und Flieder, Stiefmütterchen und Geranien. Man kaufte hier Blumen, für die Liebste und für den Toten. Aus den Wänden der Halle hatte ein Bildhauer Kränze und Girlanden gemeißelt. Es war eine ganz moderne, schöne und praktische Blumenhalle. Eines Tages ward sie geschlossen. Eine Kriegsküche sollte hier eingerichtet werden. Eine Küche in dieser Riesenhalle? Ja, wohl, eine Küche und ein Speiseraum. Man sprach von fünfzehn Kesseln und von 10 000 Litern Essen. Alle anderen Küchen waren zu klein geworden, selbst die in den Turnhallen und im Straßenbahnwagendepot. Je knapper die Kartoffeln wurden, desto mehr Leute erschienen vor den Kriegsküchen. Vom 25. Mai bis zum 9. Juni nahm die Zahl der verlangten Liter Essen täglich um 10 000 zu. Es gab Ausläufe vor den Speisestellen. So wurden die Küchen immer größer. Aus der Blumenhalle ward eine Speiseanstalt. Es duftet nach Graupensuppe statt nach Rosen. Kessel dampfen. Teller klappern. Kinder und Frauen stehen in langer Reihe mit Körben und Eimern am Arm, Mädchen und Männer mit Näpfen in der Hand. Langstiellige Holzlöffel fahren tief in den dampfenden 50-Liter-Lopf und plantischen die heiße Brühe in das hingehaltene Näpfchen. Hungrige Augen — enttäuschte Gesichter — Mahnrufe — Beschwerden — sanfte Beschwichtigungen. Die Blumenhalle duftet immer kräftiger nach heißer Graupensuppe.

12 Uhr. Draußen vorm Tor drängen sich die Menschen, viele unruhig, ungeduldig, denn die Mittagspause ist kurz. Ordner sorgen für Ruhe. Man hat Vertrauensleute gewählt, die zum großen Teile von den Gewerkschaften bezeichnet wurden. Den Vortritt haben die Arbeiter und Arbeiterinnen, die von der Werkstat kommen. Sie eilen an die rohen Holztische, wo ihnen das Essen sofort „aufgegeben“ wird. Die übrigen gehen zunächst an die Kasse, kaufen gegen Geld oder Speisemarken einen gestempelten Zettel für den folgenden Tag, tauschen den gestern gekauften gegen eine Nummer um und stellen sich mit dieser Nummer und ihrem Gesicht vor der „Ausgabe“ auf. Während die Zahl der in der Kriegsküche Essenden wenig fluktuiert, weist die der Abholer große Schwankungen auf. Darum wird nur an solche abgegeben, die tags zuvor eine Marke gelöst haben. Die Schwankungen hängen mit dem jeweiligen Stand der Lebensmittelversorgung zusammen, aber auch mit dem Menu. So gibt es augenblicklich in jeder Woche einmal die bei Hamburgern mit Recht so beliebte „Kal-Suppe“ nach folgendem Kriegsrezept: 10 Pfund Kartoffeln, 125 Gramm Fett, 30 Pfund Gemüse, 3 Pfund Zucker, 2 Liter Essig, 1 Pfund Salz, 4 Pfund Obst und Rosinen, 3 Pfund Graupen, 3 Pfund Sago, Kalktraut, Petersilie und Kümmelkörner — das Ganze zu 50 Litern Suppe verflocht. An diesem Tage wird die Kriegsküche am stärksten frequentiert.

Ueber die Güte des Kriegsküchen-Essens läßt sich kein allgemeines Urteil fällen, so wenig wie über das Essen an der Front. Es ist ganz abhängig von dem wechselnden Vorratsstand. Ich habe eine Reihe von Kriegsküchen — großen und kleinen — in Nord- und Mittel-Deutschland besucht. Die Unterschiede sind groß, manchmal zwischen Küchen, die keine 500 Meter von einander entfernt sind. Wie im Felde draußen, kommt auch hier vieles auf das Talent und den guten Willen der leitenden Personen an. Wie wichtig ist z. B., daß das Essen frühzeitig fertig ist, abkühlt und nachdielt! Ich habe am selben Tage dasselbe Essen in verschiedenen Küchen gekostet. Die eine Leiterin kann es — die andere nicht. Und immer bleibt es eine Kunst, aus dem geringsten Quantum eine Nahrung herzustellen, über die der einfache Mann nicht schimpft. Vor mir liegt der Speisezettel für die zweite Juniwoche in Hamburg (wo es nicht viel anders sein wird wie überall). Nach diesem Rezept werden jetzt durchschnittlich am Tage in Hamburg 230 000 Liter Essen hergestellt. Jeder erwachsene Mensch erhält eine ganze Portion, d. h. 1 Liter. Was enthält dieses Liter? An einem fleischlosen Tage entfällt auf die Person: 100 Gramm Kartoffeln, 300 Gramm Gemüse, 2½ Gramm Fett, 2 Gramm Suppenwürze, 60 Gramm Graupen. Dienstags und Freitags gibt es Suppe mit Fleisch. Diese Suppe enthält für jeden: 50 Gramm Fleisch, 100 Gramm Kartoffeln, 300 Gramm Gemüse, 30 Gramm Hafergrütze, 30 Gramm Hafermehl. Wenn genügend frisches Gemüse nicht vorhanden ist, werden Sauerkrüben oder Dörrrüben verwandt. Gewiß ist das keine Wasser-suppe. Jedermann sieht ein, daß nicht mehr da ist. Aber trotz aller Zutaten und Beihilfen, die die einzelnen Leiterinnen mit rührender Schlaueit für ihre Küchen herauszuschla-