

21. IV. 1916

21  
1

Verordn. 37  
- 70000  
1916  
21. IV. - 26. VIII.  
Appron. P  
Speiseamt. 1

**Kriegsfüchsen - Wagen.**

1 Mannheim, 20. April. (Priv.-Tel.) Der starke An-  
hang, den die städtische Kriegsfüchse in der Bevölkerung  
gefunden hat, hat Freunde der Einrichtung veranlaßt, drei  
weitere Wagen zu stiften. Außerdem beschloß die Stadt einen  
vierten Wagen aus städtischen Mitteln anzuschaffen, sobald  
diesen kurzem der Betrieb mit sechs Küchewagen auf-  
genommen werden kann. In haren Zuwendungen empfing  
die städtische Kriegsfüchse außerdem von der Firma Bopp und  
Neuter 10 000 Mark.

## Armenkarten in den Volkstüchen.

In den Volkstüchen wird soeben folgende Kundmachung verlautbart: „Von Seite des Magistrats der Stadt Wien wurde an den Ersten Wiener Volkstüchenverein das Ansuchen gestellt, auf Armenkarten im Werte von 20 Seller, die mit dem Vermerk „Nach Wahl des Ueberbringers“ bezeichnet sind, nur eine Portion Suppe zu 8 Seller und eine Portion Gemüse zu 12 Seller an diese Karten in den Volkstüchen abgebende Personen auszufolgen. Die Wirtschaftserinnen werden beauftragt, sich streng an diese Anordnung zu halten, und es dürfen auch bei der gleichzeitigen Abgabe von mehreren dieser Karten auf einmal keine anderen Speisen als die oberwähnten verabreicht werden.“

## Einheitliche Kriegsverpflegung.

Der Minister des Innern über die fahrbaren Küchen.

Der preussische Minister des Innern von Loebell hat über Massenverpflegung und Einführung fahrbarer Küchen folgenden Erlaß an die Regierungspräsidenten und den Oberpräsidenten in Potsdam gerichtet:

In meinem Erlasse vom 28. August 1914 habe ich darauf hingewiesen, daß erfahrungsgemäß die einheitlich organisierte Verpflegung größerer Menschenmassen weit billiger durchzuführen ist, als dies im Einzelhaushalt möglich ist. Ich habe deshalb den Kommunen empfohlen, sich zwecks Einrichtung von Speisehallen mit den Organisationen der freiwilligen Liebestätigkeit in Verbindung zu setzen, bezw. selber solche zu errichten.

Aus den mir erstatteten Berichten einer Anzahl größerer Städte habe ich mit Befriedigung entnommen, daß sich die Gemeinden auch diesen Zweig der Kriegswohlfahrtspflege mit dankenswerter Sorgfalt haben angelegen sein lassen. Es darf anerkannt werden, daß die Gemeinden meinen Anregungen in vollem Umfange gerecht geworden sind. Diese Tatsache rechtfertigt die Erwartung, daß die Gemeinden auf dem eingeschlagenen Wege fortschreiten und ihre Maßnahmen ausdehnen werden, soweit das Bedürfnis mit Rücksicht auf die ständige Steigerung der Lebensmittelpreise dieses erfordert. Hierbei wird es sich empfehlen, die Erfahrungen der einzelnen Gemeinden auch für die anderen nach Möglichkeit nutzbar zu machen. Die Gemeinden ersuche ich hiernach, etwaige besondere Maßnahmen und die bei ihrer Durchführung gemachten Erfahrungen zum Nutzen der Allgemeinheit der Zentralstelle für Volkswohlfahrt, Berlin W., Augsburger Straße 61, mitzuteilen.

Auf Grund der mir vorliegenden Mitteilungen möchte ich den Gemeinden insbesondere zu Versuchen mit der Einführung fahrbarer Küchen raten. Diese Küchen ermöglichen es, ein nahrhaftes und dabei durchaus billiges Mittagessen für die minderbemittelte Bevölkerung bis an ihre Wohnungen zu bringen. Sie verdienen meines Dafürhaltens den Vorzug vor den Speisehallen insofern, als bei ihrer Verwendung die an sich erwünschte Geschlossenheit des Familienlebens voll erhalten bleibt.

Sofern eine Gemeinde der Auffassung sein sollte, daß von ihr auf diesem Gebiete geschaffene Einrichtungen sich zur allgemeinen Nachahmung eignen, werde ich von einem entsprechenden Bericht stets mit besonderem Interesse Kenntnis nehmen."

## Die Brüsseler Volksspeisehäuser.

Die deutsche Organisation hat in Belgien auf die Einwohner, wie widersprechend sie auch oft ihrem Vorzuge und ihrer Kraft gegenüberstehen mögen, vielfach vorbildlich gewirkt und unter ihnen selbst erfreuliche Initiativen geweckt. Das unter den gegenwärtigen Umständen besonders schwierige Problem der Volksernährung ist in erster Linie durch Anregungen und Schöpfungen tatkräftiger und kluger Männer, die auch Gemeindevertretungen und andere Körperschaften für ein geordnetes, zielbewusstes Zusammenwirken zu gewinnen vermochten, man darf sagen, in mustergeräthiger Weise gelöst worden. Das ist jedenfalls für Großbrüssel unbestritten zutreffend. Ist es doch in dieser Ansammlung von 800 000 Menschen, denen der Krieg einen großen Teil der gewöhnlichen Erwerbsmittel entzogen hat, — was nicht zum wenigsten auf die Landesflucht vieler reicher Familien zurückzuführen ist, — in den zwanzig Kriegsmonaten noch nie zu einem Zustande gekommen, den man als allgemeines Elend bezeichnen könnte.

Die völlig mittel-, best- und arbeitslos gewordenen Brüsseler, deren Zahl übrigens im allgemeinen in der Abnahme begriffen ist, werden von den Gemeinden Großbrüssels ernährt, die in zahlreichen, für den neuen Zweck hergerichteten öffentlichen Gebäuden Suppen mit Gemüse und Fleisch gegen Marken, die in den Rathhäusern ausgegeben werden, verteilen lassen.

Aber dem gerechten Stolze der mittleren Bevölkerung widerspricht es, sich an die öffentliche Wohltätigkeit zu wenden. Andererseits sind ihre Einnahmen und Hilfsquellen, wenn nicht ganz versiegt, doch so bedeutend vermindert, daß sie sich schwerlich bei den gegenwärtigen Lebensmittelpreisen eine ausreichende Ernährung verschaffen könnte, wenn sie ganz auf eigene Kraft angewiesen wäre. Zu ihrer Unterstützung hat sich ein Verband zusammengetan, der unter der Bezeichnung „Les Restaurants économiques“ eine äußerst segensreiche Wirksamkeit entfaltet. Durch Zuschüsse, die von der Gemeindeverwaltung geliefert werden, wird er instand gesetzt, für eine geringe Summe ausgiebige Mittagsmahlzeiten zu verabreichen, die einem großen Teil der Bevölkerung über das Schwerste hinweggeholfen haben und noch weiter hinweghelfen.

Diese Organisation, die am 27. Januar 1915 ins Leben trat und seither weiter ausgebaut wurde, verfügt über zwei Arten von Speisehäusern. Vier werden von dem Verbands selbst verwaltet und vierundfünfzig von Wirten geleitet, die unter der Aufsicht des Verbandes stehen. Ihr Betrieb wird von vier Inspektoren kontrolliert. Da sich trotz der strengen Ueberwachung gelegentlich einige, übrigens sofort beseitigte Mängel herausgestellt haben, sollen in Zukunft, falls sich neue Lokale als notwendig erweisen sollten, nur solche von dem Verbands selbst verwaltete dem Publikum geöffnet werden. Um gleich nach zwei Richtungen zu wirken, hat der Verband für die notwendigen Einrichtungen in den Speisehäusern fünfhundert Arbeitslose mit mindestens fünfundsiebzig Franken Monatsgehalt eingestellt. Fünfundsiebzig weitere Arbeitslose werden in der Zentrale seines Komitees beschäftigt.

Jedes in diesen Speisehäusern verabreichte Mittagsmahl besteht aus einhundert Gramm Fleisch, Suppe, Gemüse und dreihundert Gramm Kartoffeln, von denen fünfundsiebzig Gramm für die Suppe bestimmt sind. Es wird den Gästen auf Wunsch in Behältern gereicht, um es nach Hause mitnehmen zu können. Anfangs hatten sie fünfundsiebzig Centimes dafür zu zahlen; angesichts der Steigerung der Lebensmittelpreise mußte der Preis leithin auf fünfundsiebzehn Centimes erhöht werden. Wird das Mahl im Speisehause selbst verzehrt, so kostet es fünfundsiebzehn Centimes (ehedem fünfundsiebzehn), wird dann aber durch Brot und ein Fläschchen Bier vervollständigt.

Diese Wohlfeltigkeit läßt sich, wie schon bemerkt, nur dadurch erzielen, daß von den Gemeindeverwaltungen und dem Verbands selbst Zuschüsse geleistet werden. Sie betragen für jede Mahlzeit auf den Kopf dreißig Centimes. Die unter der Verwaltung des Verbandes stehenden Speisehausbesitzer müssen jedoch von diesem Zuschuß je zwei Centimes an den Verband zur Bestreitung der Gehälter und sonstigen Unkosten abführen.

Zur Benutzung der Speisehäuser sind Erlaubnisscheine erforderlich, die von den Gemeindebehörden ausgegeben werden. Das ist schon deshalb notwendig, um genau feststellen zu können, wieviel jede einzelne Gemeinde für diese Hilfeleistung an die Bevölkerung beizusteuern hat.

Um aber auch Bemittelteren diese Speisehäuser ohne lästige oder gar beschämend erscheinende Formalitäten zugänglich zu machen, ist der Eintritt jedermann gestattet, der für die Mahlzeit mit Brot und Bier fünfundsiebzig Centimes (früher fünfundsiebzehn Centimes) zu zahlen bereit ist. Und von dieser Erlaubnis wird sehr weitgehender Gebrauch gemacht.

Die Zahl der Besucher mit Karten ist seit einiger Zeit erheblich zurückgegangen, weil manche wegen völliger Verarmung sich bei der kostenlosen Nahrungsmittelverteilung der „Soupe communale“ eintragen lassen mußten. Infolge dieses Rückganges an eingeschriebenen Besuchern war es dem Komitee möglich, die Bedingungen für die Enttragungen erheblich zu erleichtern. Daraufhin ist in den letzten Wochen ein neuer starker Zuwachs von ungefähr 150 Personen täglich für die Speisekarten zu ermäßigten Preisen zu bemerken. Augenblicklich sind ungefähr 18 000 Karten dieser Art im Umlauf.

Folgende Ziffern legen von dem Wirken des Verbandes bereites Zeugnis ab. Im Jahre 1915 wurden 2 804 000 Mahlzeiten verabreicht. Zurzeit sind 400 000 bis 420 000 Mahlzeiten im Monat für ungefähr 18 000 Gäste erforderlich. Die große Mehrzahl nimmt die Mahlzeiten nach Hause, mit ungefähr 14 500 täglich; nur 2 700 essen in den Speisehäusern selbst.

Die Zahl der verkauften Mahlzeiten ist im Laufe des vorigen Jahres von Monat zu Monat gestiegen; sie betrug im Januar 839, im Juni 280 756, im Dezember 444 008.

**Massenverpflegung und fahrbare Küchen.**

Der preussische Minister des Innern hat über Massenverpflegung und Einführung fahrbarer Küchen einen Erlass an die Regierungspräsidenten gerichtet. Darin wird unter Hinweis auf früher ergangene Erlasse, die Kommunen möchten zwecks Einrichtung von Speisehallen sich mit den Organisationen der freiwilligen Liebestätigkeit in Verbindung setzen, gegebenenfalls selber solche errichten, hervorgehoben, daß eine Anzahl größerer Städte sich auch diesen Zweig der Kriegswohlfahrtspflege mit dankenswerter Sorgfalt haben angelegen sein lassen. Die Gemeinden werden ersucht, etwaige besondere Maßnahmen und die bei ihrer Durchführung gemachten Erfahrungen zum Nutzen der Allgemeinheit der Zentralstelle für Volkswohlfahrt (Berlin W., Augsburgerstr. 61) mitzuteilen, und diese damit in die Lage zu versetzen, auf Anfragen den ratsuchenden Gemeinden wertvolle Anregungen zu geben. Der Erlass rät insbesondere zu Versuchen mit der Einführung fahrbarer Küchen, die es ermöglichen, ein nahrhaftes und dabei durchaus billiges Mittagessen für die minderbemittelte Bevölkerung bis an ihre Wohnungen zu bringen und die an sich erwünschte Geschlossenheit des Familienlebens voll zu erhalten.

**\* Wiener Suppen- und Tecanstalt.**

Die Generalversammlung des Vereins zur Errichtung und Erhaltung der Ersten Wiener Suppen- und Tecanstalt, Zentralverein für Volks-ernährung, fand am 29. v. M. im Rathhause statt. Nach dem Bericht des Präsidenten kais. Rates Lichtenstadt betonte Bürgermeister Doktor Weiskirchner die Notwendigkeit, daß diese Betöstigung der armen Bevölkerung eine dauernde Einrichtung bleibe, daß die Approvisionierung sowohl der gesamten Bevölkerung als insbesondere des ärmeren Teiles derselben eine der größten Aufgaben der Verwaltung in Zukunft bilden, und daß die Gemeinde auf diesen Zweig der Verwaltung die größte Aufmerksamkeit richten werde. Die bewährten Organisationen werden dann in erhöhtem Maß von der Gemeinde in Anspruch genommen werden. Der Jahresbericht des Präsidenten war zum großen Teile der Erwähnung der Dienste gewidmet, die einerseits die vom Bürgermeister ins Leben gerufenen Lebensmittelzentralen und er selbst der öffentlichen Auspeisung erwiesen haben, andererseits der Unterstützung, die diese Auspeisung bei den staatlichen Behörden gefunden hat. Des weiteren gedachte der Präsident der opferungsbollen Tätigkeit des Personales der 15 Anstalten und der erfolgreichen Arbeit aller Vorstandsmitglieder. Die Anstalten hatten im Vorjahre 15 Millionen Portionen zu verteilen, hiedon fünf Millionen für die öffentliche Auspeisung und zehn Millionen an die Gäste, die das Essen bezahlten. Für vier erledigte Stellen wurden Medizinalrat Dr. Fürth, Spediteur Ernst Göhl, Marktamtsdirektor Bauer und Regierungsrat Ernst Zierhut neugewählt. Bei der Zusammensetzung des Vorstandes wurde kais. Rat Lichtenstadt zum Präsidenten, Vizebürgermeister Hof und Gemeinderat Melcher zu Vizepräsidenten, Dr. M. Mendelsohn und Hans Schönbieler zu Schriftführern, Ferdinand Raunegger zum Kassier wiedergewählt. Als Revisoren wurden die Herren Professor Ehrlich, Kaufmann Hugo Frankfurter, Rechnungsrat Hermann Döfler und Oberbeamter Hugo Pollak wiedergewählt.

### Erweiterung der Kriegsküchen.

Unter dem Vorsitz von Bürgermeister Dr. Luppe tagte in der Geschlechterstube des Rathauses eine aus allen Kreisen, die sich für die Massenernährung interessieren, besuchte Versammlung. Es handelte sich darum, wie für die nächste Zukunft die Bedürfnisse nach öffentlichen Kocheinrichtungen befriedigt werden können.

Dazu machte Herr Thomas von der Zentralküchenkommission folgende, auf den bisherigen Erfahrungen in den Kriegsküchen beruhende Ausführungen. Zunächst muß unter allen Umständen eine Zentralisierung der Massenverpflegung herbeigeführt werden. Die Zentralküchenkommission hat im Monat März 117 000 Portionen verausgabt. Dazu kommen Einrichtungen der Wohlfahrtsgesellschaft, des Nationalen Frauendienstes, der Kinderhorte, der Mutterschulküche, der Kochkiste und anderes. Der Redner sprach sich gegen fahrbare Küchen aus, wie dies auch jüngst in einem Artikel der „Frankfurter Zeitung“ ausgeführt wurde, und legte dar, daß die Frankfurter Entwicklung für die Bezirksküchen spreche. Die Schaffung von Mittelstandsküchen wird erfolgen, wenn die Lokalfrage gelöst ist — Unterhandlungen in dieser Hinsicht sind eingeleitet — und wenn sich freiwillige Hilfskräfte in den Mittag- und Abendstunden finden, die die Bedienung übernehmen. Eine weitere Frage, die dringend der Lösung bedarf, ist die Speisung von unterernährten Kindern. Was die Kinderhorte bieten, kann nicht als vollgiltiger Ersatz angesehen werden.

In der Diskussion teilte Bürgermeister Dr. Luppe mit, daß von der freiwilligen Sanitätskolonne ein Angebot eingegangen ist, eine fahrbare Küche zur Verfügung zu stellen. Man sollte in einem Bezirk, wo es nötig erscheint, damit einen Versuch machen. Ferner gaben Dr. Luppe und Stadtrat Dr. Rößler über die Verteilung von Lebensmitteln in Zukunft beruhigende Erklärungen ab. Im Uebrigen war die Versammlung mit den gemachten Vorschlägen, namentlich auch was die Mittelstandsküche und die Kinderernährung betrifft, einverstanden.

\* Einführung von Gulaschkanonen und Vermehrung der Volksküchen in Neukölln. In der gestrigen Neuköllner Stadtverordnetenversammlung veranlaßte folgender vom Stadtverordneten Heilmann (Soz.) gestellter Antrag: „Was gedenkt der Magistrat in der Lebensmittelfrage zu tun, und wie ist die spätere Lebensmittelversorgung der Bevölkerung gesichert?“ den Stadtrat hier in eingehender Weise auf die bisherigen und zukünftigen Maßnahmen der Fleisch- und Lebensmittelversorgung einzugehen. Es ist beabsichtigt, die Küchen in der Hermann- und der Bergstraße weiter auszugestalten und eine neue Volksküche in der Canner Straße zu errichten. Ferner ist beschlossen, mehrere Gulaschkanonen oder fahrbare Stadtküchen anzukaufen und für billiges Geld das Essen abzugeben. Kriegerfrauen werden auf ihre Ausweiskarte hin eine Mahlzeit für 30 Pf., andere Einwohner für 40 Pf. erhalten. Die städtischen Gulaschkanonen werden bereits binnen 14 Tagen in den Seitenstraßen Neuköllns in Betrieb gesetzt werden. Die Fleischversorgung ist durch die Stadt geregelt, mit der Verteilung sind die Fleischermeister beauftragt. Für das Kalb- und Hammelfleisch sind nunmehr von dem Preisprüfungs-Arbeitsausschuß für Groß-Berlin Preise festgesetzt, die etwas niedriger als die jetzt von der Stadt Neukölln erhobenen sind.

## Fahrküchen für Wien.

Eine Aktion der „Miles“.

Wie wir erfahren, werden seitens der vom Ministerium des Inneren legitimierten Einkaufsstelle, der „Miles“, mit dem Ministerium des Inneren und der Gemeinde Wien Unterhandlungen wegen Einführung von fahrbaren Volksküchen für Wien gepflogen. In Deutschland sind bekanntlich derartige fahrbare Volksküchen bereits eingeführt und mit dem größten Erfolge tätig.

Die „Miles“ beabsichtigt nun, die „Gulaschkanonen“ im Einbernehmen mit der Gemeinde einzuführen, und zwar anfangs mit vier Fahrküchen; sollte sich die Sache bewähren, so gedenkt man die Zahl der Fahrküchen nach und nach eventuell auch auf 20 zu erhöhen. Es ist in Aussicht genommen, die Wagen täglich zweimal, des Mittags und Abends, in die in Betracht kommenden Straßenzüge zu entsenden und den ärmeren Bevölkerungsschichten hierbei ein abwechslungsreiches Menü in guter Qualität zu billigen Preisen zu liefern. Um die Aktion erfolgreich durchführen zu können, ist es nötig, daß sich eine entsprechende Anzahl freiwilliger Hilfskräfte findet, die ihre Arbeit unentgeltlich in den Dienst der guten Sache stellen.

In Deutschland wird das Menü von den jungen Damen hergestellt, die sich in den Hochschulen betätigen; nur auf diese Weise ist es möglich, den ärmeren Bevölkerungsklassen wirklich billige Nahrung in guter Qualität zuzuführen. An Sonntagen wird eine Ausspeisung nicht vorausgenommen werden. Die ganze Aktion soll in großzügiger Weise zur Ausführung kommen; doch wird von den Führern der Aktion die Erwartung ausgesprochen, daß nur wirklich hilfsbedürftige Elemente sich der Institution der Fahrküchen bedienen werden.

Die Fahrküchen sollen nach dem Muster der in Köln bestehenden Fahrküchen zur Einführung gelangen. Dort wurden die Fahrküchen für die unbemittelte Bevölkerung während des

Krieges aus Gemeindemitteln geschaffen. Der Preis einer Portion, die ausreichend groß ist und auch Fleisch und Fett enthält, beträgt in Köln 20 Pfennig und besteht hauptsächlich aus Gemüse und Kartoffeln. Das Fleisch wird vom städtischen Schlachthof geliefert, das Gemüse von der städtischen Einkaufszentrale. Die weißen Fahrküchen sind sehr sauber gehalten, die Speisen werden von weißgekleideten Küchenwärtinnen verabreicht. Dadurch machen die Küchen einen sehr appetitlichen Eindruck.

## Fahrende Volksküchen.

In der jüngsten Generalversammlung des Wiener Volksküchenvereines war unter anderem auch die Frage aufgeworfen worden, ob der Verein nicht versuchen solle, nach dem Vorbild verschiedener deutscher Städte Küchenwagen einzuführen, die die Bevölkerung gewisser Bezirke mit billiger, aber doch nahrhafter Kost versehen sollen. Die Vereinsleitung anerkannte zwar die Vorteile einer solchen Einrichtung, mußte sich aber ablehnend verhalten, da sie unter den derzeitigen Verhältnissen nur mit Mühe imstande ist, den Betrieb der Volksküchen aufrecht zu erhalten.

Was der in seinen Mitteln beschränkte Volksküchenverein nicht leisten konnte, will nun die kapitalsträftige „Miles“ zur Ausführung bringen. Ihr Vertreter in Berlin, Konsul Spielmann, hat in verschiedenen deutschen Städten die Errichtung der fahrbaren Volksküchen studiert und auf Grund seiner Beobachtungen der „Miles“ den Vorschlag gemacht, nach dem Muster der Stadt Köln, die bereits 15 solche Fahrküchen mit bestem Erfolge in Betrieb gesetzt hat, solche auch in Wien einzuführen. Die „Miles“, welche als Einkaufsstelle in der Lage ist, die für den Betrieb notwendigen Rohstoffe, Gemüse, Fleisch, Fett, zu günstigeren Bedingungen zu beziehen als ein privater Verein, erwartet, daß sich die Einrichtung selbst erhalten werde, sie will aber, auch wenn dies vorerst nicht der Fall sein sollte, die Fahrküchen einführen, und hat zu diesem Zwecke die Investition eines Kapitals von 250.000 Kronen in Aussicht genommen.

Es sollen zunächst vier Fahrküchen in Betrieb gesetzt werden, welche Zahl, wenn sich die Einrichtung, wie zu erwarten ist, bewährt, allmählich auf zwanzig erhöht werden soll. Die fahrbaren Küchen werden die gleichen sein wie in Köln, deren Konstruktion es ermöglicht, daß gleichzeitig an vier Personen die Speiseportionen ausgegeben werden können. Eine Fahrküche faßt 400 Liter, welches Quantum für 300 Portionen ausreicht, so daß also jeder Gast etwas mehr als einen Liter bekommt, welche Menge zur Sättigung auch schon einer recht kräftigen Person gewiß vollkommen ausreicht. Die zu verabreichenden Speisen sind natürlich nicht für Feinschmecker berechnet, sie werden aus einem dicken Brei von zusammen gekochtem Gemüse, Kartoffeln und Fleisch bestehen, also die übliche Wiener Kost gleich zusammengemischt enthalten.

Die Herstellung der Speisen erfolgt an einer Zentralstelle, und zwar erwartet die „Miles“, daß sich gleichwie in Köln Frauen und Mädchen finden werden, die sich freiwillig, ohne Entgelt für die Zubereitung der Speisen zur Verfügung stellen werden, denn nur dann wird es möglich sein, den ärmeren Bevölkerungsklassen wirklich billige Nahrung in guter Qualität zu verabreichen. Von dieser Zentralstelle werden die Fahrküchen, die mit ihrem weißen Anstrich und dem weiß gekleideten Bedienungspersonal einen sehr sauberen Eindruck machen, täglich zu bestimmter Stunde ausfahren. Zur flaglosen Durchführung der wohlthätigen Aktion ist es natürlich notwendig, daß mit dieser Einrichtung kein Mißbrauch getrieben wird, das heißt, daß sich nur wirklich bedürftige Elemente der Fahrküchen bedienen werden.

Bürgermeister Dr. Weiskirchner hat mit der Firma Warholowsky, Eißler und Co. Verhandlungen wegen vorläufiger Bereitstellung von zehn Fahrküchen eingeleitet und den Obermagistratsrat Dr. Dorn beauftragt, wegen Inbetriebsetzung derselben und wegen Durchführung im Rahmen der öffentlichen Auspeisung unverweilt Bericht und Antrag zu erstatten. Die neue Form der Bereitstellung von warmen Speisen für die minderbemittelte Bevölkerung soll in erster Linie den Peripheriebezirken dienstbar gemacht werden.

Eine „Ration“ reicht nicht. Da gestern der Andrang während des ersten Versuches der Speisung durch fahrbare Küchen in Charlottenburg über Erwarten stark war, ist es nicht möglich gewesen, die Ausgabe auf der Straße stattfinden zu lassen. Es sollte, wie vorher mitgeteilt, versuchsweise nur eine Menge von 600 Litern Speise verausgabt werden. Die Bevölkerung hatte sich zu Tausenden angesammelt. Es kann daher bis auf weiteres

die Speisung in dieser Weise nicht stattfinden. Der Magistrat wird schleunigst für andere Regelung dieser Angelegenheit die nötige Vorjorge treffen.

## Die Versorgung mit Lebensmitteln. Kinderspeisung in Städten.

In letzter Zeit ist wiederholt darauf hingewiesen worden, daß erfahrungsgemäß die einheitlich organisierte Verpflegung größerer Menschenmassen viel billiger durchzuführen ist, als dies im Einzelhaushalt möglich ist. Verschiedene Städte oder Gemeinden haben sich auf Grund wiederholter, vom Minister des Innern ergangener Erlasse zwecks Einrichtung von Speisehallen mit den Organisationen der freiwilligen Liebestätigkeit in Verbindung gesetzt und, soweit sich Organisationen zur Einrichtung solcher Hallen gegen Gewährung angemessener Zuschüsse nicht bereit fanden, selber solche eingerichtet. Mit der Einrichtung von Speisehallen oder Volksküchen sind fast überall sehr gute Erfahrungen gemacht worden, ebenso mit der Einführung fahrbarer Küchen, die es ermöglichen, ein nahrhaftes und dabei durchaus billiges Mittagessen für die minderbemittelte Bevölkerung bis an ihre Wohnungen zu bringen, und die insofern den Vorzug vor den Speisehallen verdienen, als bei ihrer Verwendung die an sich erwünschte Geschlossenheit des Familienlebens voll erhalten bleibt, während durch die Speisung in den Volksküchen dessen Lockerung von mancher Seite befürchtet wird.

Auch mit der in manchen Städten eingeführten kostenlosen Speisung schulpflichtiger Kinder sind gute Erfahrungen gemacht worden. Wie von der Stadt Londern berichtet wird, bestand diese Einrichtung dort schon vor dem Kriege. Schon im Winter 1912 wurde der erste Versuch mit einer kleinen Anzahl von Kindern gemacht, die kostenlos gespeist wurden. Bei der größeren Teilnehmerzahl während des Krieges wurden die Markthallen für die Speisung benutzt, und neuerdings werden an den Wochentagen etwa 300 Kinder in der Warteschule kostenlos gespeist. Die Kinder, von denen die Hälfte Kriegsteilnehmern gehört, stehen im Alter von 3 bis 14 Jahren. Der Magistrat von Londern weist ausdrücklich darauf hin, daß die mit der Kinderspeisung gemachten Erfahrungen außerordentlich günstig waren, die Kinder fast ausnahmslos blühend aussahen und gegen Krankheit und Witterungseinflüsse viel widerstandsfähiger als früher waren. Die Kosten für die Bespeisung waren auch verhältnismäßig niedrig, da die meisten Kräfte sich unentgeltlich in den Dienst der Sache gestellt hatten.

Die guten von der Stadt Londern und andern Städten gemachten Erfahrungen werden auch andere Gemeinden zu gleichen Einrichtungen ermutigen, die um so mehr empfohlen werden können, als einmal eine Kinderspeisung sich viel leichter durchführen läßt als eine Speisung von Erwachsenen und ferner durch eine derartig organisierte Verpflegung einer Unterernährung der Kinder aus den untern Schichten der Bevölkerung, wie sie leicht bei der augenblicklichen Knappheit und Teuerung der wichtigsten Lebensmittel eintreten könnte, erfolgreich entgegengewirkt werden kann, schließlich auch infolge der bei einer solchen Einrichtung notwendigen Zentralisierung des Einkaufs für einen größeren Teilnehmerkreis der freie Markt von Konsumentenschichten entlastet wird, die häufig durch unorganisierte Bedarfsdeckung Schwierigkeiten der Lebensmittelversorgung verursacht haben.



#### Die Wiener Fahrküchen.

Das Projekt für Fahrküchen für die äußeren Bezirke Wiens, mit dem sich wie noch bis vor kurzem verlautete, die „Miles“ befassen wollte, wird jetzt von der Gemeinde Wien ausgeführt. Die Verhandlungen, die gegenwärtig im Rathaus wegen der Einführung der Fahrküchen gepflogen werden, haben bereits eine Reihe von Details der Durchführung in den Vordergrund der Besprechungen gestellt. Die Fahrküchen werden zunächst in elf Bezirken, und zwar im 2., 3., 5., 10., 11., 12., 13., 14., 15., 16. und 20. Bezirk zur Einführung kommen. In jedem der Bezirke werden die Bezirksvorstehungen Vorschläge für die zu befahrenden Straßen erstatten. Einer dieser Vorschläge aus dem 12. Bezirk ist bereits im Rathaus eingelangt; ihm zufolge werden folgende Straßen in Meidling von den Fahrküchen befahren werden: Breitenfurterstraße, Wienerbergstraße, Wilhelmstraße, Dibenotgasse, Ahmayergasse, Glur-  
schützstraße, Wurmbstraße, Schallergasse, Sertheraasse, Maltiazasse, Matzknaasse und

Spittelbreitengasse. Bekanntlich wurden bei der Firma Warchalowsky zehn Fahrküchen mit Pferdebetrieb, die zum Abproben des Vordergestells eingerichtet sind, bestellt. Außerdem wurde bereits in Weis bei den Titania-Werken eine neue Fahrküche, die auf einem Handwagen untergebracht ist, bestellt. Dieser Wagen wird von zwei Angestellten der Gemeinde geschoben und hat zwei Kessel, die mit Dampfheizung warm erhalten werden. Falls sich der eine oder der andere Typus der Fahrküchen für den Wiener Bedarf besser eignet, werden eventuell später Nachbestellungen des bewährten Wagens gemacht werden. Die Aktion ist also mit den bisherigen elf Wagen nicht abgeschlossen. Ein sehr schwieriges Problem bildet die Berechnung der Preise, die für die Speisen verlangt werden sollen. Die Gemeinde will bei der Aktion nur die Selbstkosten decken. Nach Berechnungen, die auf Grund von Erfahrungen im Wiener Versorgungsheim angestellt wurden, stellen sich 10 Defa Rindfleisch, roh, auf 90 Seller; gekocht ergeben sich daraus etwa 5 Defa Fleisch. Diese 5 Defa Fleisch würden daher auf 90 Seller kommen, dazu die Suppe 10 Seller und ein Gemüse 20 Seller; demnach ein vollständiges Mittagessen um 1 Krone 20 Seller. Ob dieses Projekt durchführbar ist, steht noch nicht fest, da noch die Frage der Fleischlieferung — in Aussicht genommen wäre die Großschlächterei — offen ist. Auch sind noch andere Betriebskosten in Betracht zu ziehen. Fleisch würde, falls es überhaupt zur Verabreichung kommt, voraussichtlich nur einmal in der Woche auf dem Speiseprogramm der Fahrküchen erscheinen.

## Die Fahrflüchen in Wien.

Die Vorbereitungen für die Einführung der Fahrflüchen sind im Rathhaus so weit gediehen, daß eventuell schon in der nächsten Woche eine Probefahrt eines Fahrflüchenwagens der Fabrik Warchalowski in einem der bekannten elf in Aussicht genommenen Bezirke erfolgen könnte. Wie wir aber erfahren, ist die prinzipielle Entscheidung, ob die Gemeinde Wien wirklich diese Aktion im vollen Umfang durchführt, noch nicht gefallen. Gestern vormittags fand eine Sitzung des Frauenhilfskomitees statt, in der die Damen der „Kohls“ sich für die Einführung der Straßenflüchen aussprachen, während eine Vertreterin der Arbeiterschaft sich sehr skeptisch äußerte und den Wunsch aussprach, daß die Märkte ausreichend mit den wichtigsten Lebensmitteln, besonders Eiern und Fett, beschickt werden sollen, dann könnte man sich die Fahrflüchen, von denen keine große Verringerung der Lebensmittelmißere zu erwarten sei, überhaupt ersparen. Tatsächlich herrschen in den für diese Einführung maßgebenden Kreisen mehrfache Bedenken gegen die Verabreichung von Speisen auf den Straßen. Es wird darauf hingewiesen, daß die „Gulachkanonen“ in deutschen Städten derart umdrängt wurden, daß ein geordneter Betrieb nicht möglich war. Auch in Wien, wo das Erscheinen der rauchenden Fahrflüchen in den Straßen der äußeren Bezirke zweifellos großes Aufsehen machen wird, ist ein Massenandrang um so mehr zu erwarten, als neben den Bedürftigen auch viele Neugierige, die es gar nicht notwendig haben, diese Einrichtung in Anspruch zu nehmen, die Speisen kosten

werden wollen. Zu befürchten ist, daß die Fahrflüche unter solchen Umständen überhaupt gar nicht in die Lage kommt, den vorgeschriebenen Rahm des Bezirkes auszufahren, da sie möglicherweise gleich an der ersten Straßenecke die 500 Portionen, über die sie verfügt, verkauft hat. Würden Einschränkungen der Abgabe der Speisen angeordnet, so würde dies zu scharfen Kritiken der Aktion im Publikum führen. Gegen die Fahrflüchen sprechen auch Bedenken hinsichtlich der Speisenabgabe im Staub oder Regen. Schließlich wird darauf hingewiesen, daß wir in Wien 113 Ausweistellen haben, wo die Verabreichung der Speisen viel ruhiger, geordneter und leichter möglich ist als durch Fahrflüchen auf der Straße. Die neue Straßenercheinung der Fahrflüche wäre für die Wiener sicher eine große „Gee“, aber die Notwendigkeit ihrer Einführung erscheint nicht feststehend. Uebrigens besteht, wie wir erfahren, noch die Möglichkeit, daß das Ministerium des Innern die Fahrflüchen einführt. In diesem Falle würde voraussichtlich die Gemeinde Wien dem Ministerium die ganze Aktion überlassen. Dagegen wird in Erwägung gezogen, in den Ausweistellen die Abgabe von Speisen gegen Bezahlung einzuführen, so daß sich auch bedürftige Leute, die sich nichts schenken lassen wollen, ein billiges Essen verschaffen können. Die Verwendung der Fahrflüchen käme dann eventuell in Fabrikanlagen, in deren Nähe kein geeignetes Gasthaus oder keine Kantine ist, in Betracht. Die ganze Frage dürfte voraussichtlich heute oder morgen durch den Bürgermeister zur Entscheidung gelangen.

## Massenspeisung im Kriege.

Ein deutsches Zukunftsprojekt.

In Deutschland wird seit einiger Zeit der Gedanke erörtert, der Lebensmittelmisere durch Einrichtung der Massenspeisung Herr zu werden; dadurch würde den einzelnen privaten Haushaltungen die quälende Sorge der Lebensmittelbeschaffung genommen und die Gesamtheit der vorhandenen Lebensmittel in möglichst gerechter Weise verteilt werden können. Dieses interessante, wenn auch keineswegs noch irgendwie aktuelle Thema behandelt der Berliner Vorwärts in seiner letzten Nummer in sachlich eingehender Weise, indem er das Für und Wider dieses auf den ersten Blick befremdenden Projektes theoretisch erörtert. Er schreibt:

„Es unterliegt gar keinem Zweifel, daß bei der Bereitung von Speisen im Massenbetrieb ganz enorme Ersparnisse an Lebensmitteln in der rohen Form erzielt werden können im Vergleich zu der Wirtschaft im Einzelhaushalt. Doch kommt natürlich alles auf die Durchführung an, und ein Universalmittel, das allen Nöten ein Ende macht, ist es sicher nicht.

Vor allem wird auch bei der Massenspeisung keine Zauberei getrieben werden können. Mit Wochenrationen pro Kopf von  $\frac{1}{4}$  Pfund Fleisch,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, zwei Eier und sieben Pfund Kartoffeln, bei Mangel an Hülsenfrüchten und Fett, kann auch im Großbetrieb keine nahrhafte Kost geliefert werden. Aus nichts wird nichts. Indessen ist uns ja beständig versichert worden, daß genügend Lebensmittel im Lande sind und der Mangel vor allem auf die fehlerhafte Verteilung zurückzuführen ist. Wir wollen

hoffen, daß dem so ist. Dann wäre also die erste Aufgabe der neu zu errichtenden Zentralstelle, diese Verteilung rationell zu gestalten. Da aber Ueberschuß ganz bestimmt nicht vorhanden ist, sondern sorgfältigstes Haushalten unbedingt geboten erscheint, so wäre die Massenspeisung aus dem genannten Gründe allerdings angebracht und sogar unentbehrlich.

Unter allen Umständen sind zwei Dinge zu vermeiden: Es darf nicht einmal der Schatten von 'Wohltätigkeit' aufkommen, die Konjunktur dürfen niemals den Eindruck erhalten, daß sie zu Almosenempfängern degradiert werden, wenn sie sich ihre Mahlzeit aus diesen Speiseanstalten holen, sondern sie müssen das Bewußtsein haben, daß ihnen ein Recht zusteht, in diesen Anstalten für ihr gutes Geld gute Nahrung zu verlangen. Ferner muß absolut ausgeschlossen bleiben, daß der Betrieb dieser Speiseanstalten zu einer Profitquelle für Unternehmer wird. Das letztere ist nur zu vermeiden, wenn die Speiseanstalten in kommunaler Regie betrieben werden.

Die entscheidende Frage ist, ob man sich diese Massenspeisung als allgemeinaültig denkt, so daß sich alle ohne Ausnahme aus den kommunalen Küchen beköstigen, oder nur als Ergänzung der Einzelwirtschaft. Erfolg könnte man sich nur dann versprechen, wenn der Verkauf aller Gegenstände des Massenkonsums — Fleisch, Fische, Gemüse aller Art, Hülsenfrüchte, Fett und dergleichen — an Private überhaupt aufhörte, die Kommunen als alleinige Käufer auftreten würden, wobei ihnen das durch die Zentralstelle kontrollierte Recht der Beschlaanahme zu bestimmten Preisen zustehen müßte. Damit würde freilich für die einzelnen Haushalte die Möglichkeit fortfallen, Mahlzeiten im Hause zu bereiten.

Daß ein solches System den Unwillen der Wohlhabenden, die auch in dieser Zeit der Not bisher sich nicht gerade viel abgehen ließen, hervorrufen würde, ist anzunehmen, aber nicht zu ändern, und vielleicht wäre es gut, wenn mancher Amandus Großmaul und manche Trude Fettwankt, die für den Krieg schwärmen, am eigenen Bäuchlein spürten, daß Krieg ist.

Ob ein solches System der Massenspeisung sich durchführen läßt? Die technischen Möglichkeiten liegen sicher vor. Als Betriebsstätten der Speisebereituna kämen die zahlreichen Küchen der Gastwirtschaften und Hotels in Betracht, und von hier aus würde auch die Verteilung der Portionen an die Abnehmer erfolgen, von denen die weitaus meisten wohl vorziehen würden, die Speisen abzuholen und daheim zu verzehren. Viele Vorarbeiten würden sich auch in den Werkstätten der Schlächter und in Anlagen der Großbetriebe der Lebensmittelbranche, die zum Teile maschinelle Einrichtungen haben, verrichten lassen. Arbeitskräfte würden in Hülle und Fülle zur Verfügung stehen, da viele Hausfrauen, von der Last des Kochens im Hause befreit, in diesen Betrieben Beschäftigung finden würden. Eine andere Frage ist freilich, ob die organisatorischen Kräfte zur Verfügung stehen. Denn daß eine solche Organisation sich nicht aus dem Sandalein schütteln läßt, ist klar. Zumal die Gleichmacherei nicht so weit gehen darf, daß man die Bedürfnisse der Kranken und der Kinder einfach ignoriert. Auch auf die Arbeitsbedingungen der zu beköstigenden Menschen müßte Rücksicht genommen werden. Die Serbereisung der Produkte, die Verteilung an die einzelnen Betriebe, die Ueberwachung dieser Betriebe in wirtschaftlicher und hygienischer Richtung, die Vorsorge für eine richtige Arbeitsteilung, die Bewältigung des Massenandranges in bestimmten Tagesstunden, das alles setzt eine Unmenge von organisatorischer Arbeit voraus, zu deren Leistung den Kommunalverwaltungen keineswegs übermäßig viel Kräfte zur Verfügung stehen. Sie wären zu finden, wenn man den Antischimmel auf die Weide schiebt und Männer und Frauen, die das unbedingte Vertrauen der Bevölkerung genießen, herbeiruft. Davon würde vieles, wenn nicht alles abhängen.

Daß ein solches System der Massenspeisung mit Sozialismus ebenso wenig zu tun hat, wie etwa die Beköstigung der Soldaten in der Kaserne oder der Anassen der Gefangenen, dürfte für Leute, die nicht am Umhernekkoller leiden, selbstverständlich sein. Es wäre einfach die notgedrungenene Anwendung der Prinzipien, die in einer belagerten Festung gelten, auf ein armes Land. Welche Folgen sich für die Zukunft einstellen, wenn erst der Zwang gewichen ist, bliebe eine offene Frage.“

**Die Schöneberger Bürgerlichen.** In der gestrigen Sitzung der Schöneberger Stadtverordneten brachte der Magistrat, wie gemeldet, eine Vorlage ein, mit dem Volksküchenverein einen neuen Vertrag abzuschließen. Es soll ein über die ganze Stadt verbreitetes Netz von Volksküchen geschaffen werden. Der laufende Betrieb aller Volks- und Mittelstandsküchen wird vom 1. Juni ganz auf städtische Rechnung gehen. Der Verein beabsichtigt, eine Reihe von neuen Volks- und Mittelstandsküchen aufzutun; zunächst in der Monumentenstraße 35; für eine weitere Mittelstandsküche ist der Rollendorfhof (Bülowstraße, Ecke Rollendorfsplatz) gemietet; auch soll im Friedenauer Ortsteil eine öffentliche Speiseanstalt eingerichtet werden. Stadtv. Luis Meyer (lib.) berichtete eingehend über die Lage des Vereins. Dieser hat seine Satzungen dahin abgeändert, daß zwei Mitglieder des Magistrats und zwei Stadtverordnete neu in den Vorstand eintreten. Zur Deckung der Einrichtungskosten und der Zuschüsse des laufenden Betriebes der Volks- und Mittelstandsküchen aus dem Einmillionsfonds wird ein Beitrag von 100 000 Mark bewilligt; für die gleichen Zwecke ist der Restbetrag der von der Stadtverordnetenversammlung unterm 25. Oktober 1915 bewilligten 50 000 Mark zu verwenden. Von der Stadthauptkasse werden für die gleichen Zwecke Betriebsmittel bis zur Höhe von 150 000 Mark vorstufweise zur Verfügung gestellt. Stadtv. Bester stellte im Namen der Liberalen Fraktion verschiedene Abänderungsanträge. Auch Redner anderer Fraktionen äußerten ihre Wünsche und Bedenken. Oberbürgermeister Dominicus suchte alle Einwendungen zu entkräften und wies auf die Verzögerung hin, die die äußerst dringende Angelegenheit durch Abänderungsanträge erfahren würde. Schließlich wird nach langem Hin und Her die Vorlage angenommen.

\* [Die Massenpeisungen in Deutschland.] Der Berliner Lokalanzeiger berichtet: Der Schöneberger Magistrat ist dem am 10. d. gefaßten Beschluß der Stadtverordneten grundsätzlich beigetreten, wonach die im Austrag der Stadt von dem Schöneberger Verein für Volksküchen eingerichteten öffentlichen und gemeinnützigen Speisegelegenheiten dem vermehrten Bedürfnis entsprechend ausgedehnt werden sollen. Der Magistrat hat sich bei Prüfung der Frage der öffentlichen Massenpeisung nicht für die Fahrküchen, die Gulaschkanonnen, die in ihrer Leistungsfähigkeit beschränkt sind, sondern für eine Vermehrung der Volks- und Mittelstandsküchen ausgesprochen. Der Betrieb aller Volks- und Mittelstandsküchen soll über vom 1. Juni ab ganz auf städtische Rechnung gehen. Der Verein soll wie bisher Volks- und Mittelstandsküchen nebeneinander betreiben. In den Volksküchen soll das Mittagessen wie bisher 35 Pfennig für die ganze und 25 Pfennig für die halbe Portion betragen, wobei Zuschüsse der Stadt erforderlich sind. In den Mittelstandsküchen dagegen, wo das Essen in etwas besserer Aufmachung gegeben wird, soll der Preis so bemessen werden, daß er die Selbstkosten von etwa 30 Pfennig deckt. — Ueber die Erfahrungen, die mit den Massenpeisungen in Frankfurt während eines Zeitraumes von achtzehn Monaten gemacht wurden, wird dem Vorwärts aus Frankfurt berichtet: Wir haben im Anfang die Auswahl unserer Gerichte rein nach wissenschaftlichen Grundsätzen aufgestellt und bis heute, freilich unter den größten Schwierigkeiten, durchgeführt. In runden Mengen geben wir pro Tag und Kopf: ein Pfund Kartoffeln, dreiviertel Liter Suppe (Reis-, Haferflocken-, Griech-, Sago-, Grünlern-, Kartoffel- oder Erbsensuppe), ein halbes Pfund Gemüse und im Durchschnitt 50 bis 60 Gramm Fleisch. Zum Schmelzen des Essens wird für jede Portion 10 bis 12 Gramm Fett gerechnet. Dazu gibt es hier und da Obst, Mhabarber usw. Im März wurden 116.817 Portionen verausgabt, die an Lebensmittel kosteten: 31.373,35 Mark, also 27,3 Pfennig pro Portion. Dazu kommt nun noch das, was die Küchen an Verwaltungskosten, Mieten usw. verwirtschafteten, nämlich 4321,90 Mark; damit erhöht sich die Portion um den Betrag von 3,7 Pfennig. Die Gesamtkosten betragen demnach für jedes Mittagessen, selbst wenn man noch einen Pfennig pro Kopf für Abschreibungen aller Art hinzurechnet, nur 31,8 Pfennig. Die Kriegsfürsorge gibt das Essen zum Preise von zwanzig Pfennig pro Tag an die Kriegerfrauen ab. Außenstehende müssen den Herstellungspreis zahlen, der im Monat März also 2 Mark die Woche betrug. Wir sind jetzt am Werk, bürgerliche Kriegsküchen zu schaffen und Schulkinderspeisung zu regeln. In Wirklichkeit liegen heute die Dinge so, daß die Küchen nicht mehr verschwinden werden, auch wenn der Krieg, hoffentlich bald, zu Ende geht. Statt Kriegerfrauen werden dann die Massen der Arbeitslosen und der minder-erwerbsfähigen Kriegsbeschädigten unsere Gäste sein, für sie wird die öffentliche Familienküche — keine Volksküche im üblichen Sinne — eine dauernde Einrichtung werden müssen.

## Massenpeisung.

Der Präsident des neuen Kriegsernährungsamtes, Herr v. Batocki, erschien gestern im Budgetausschuß des deutschen Reichstages. Der Mann, der gleichsam die Schlüssel aller Speisekammern Deutschlands in Händen hat und der die größte Aufgabe, die je einem Verwaltungstalent gestellt wurde, zu lösen haben wird, sprach bei seinem ersten parlamentarischen Auftreten sehr bescheiden und warnte gleich vor übertriebenen Erwartungen. Die gegebenen Verhältnisse, sagte er, seien „weder durch einen Faustschlag noch mit einem Fingerdruck“ plötzlich zu ändern, das heißt: Man möge sich weder von gewaltsamen Mitteln noch von besonderen Kunstgriffen irgendwelche Wunderwirkungen versprechen. Aber Herr v. Batocki stellte doch sofort ein bestimmtes neues Verfahren in Aussicht, das — im belgischen Kriegsgebiet bereits erprobt — in den großen Städten Deutschlands die Volksernährung immerhin wesentlich erleichtern dürfte. Das Kriegsernährungsamt will nämlich darangehen, „mit Hilfe der Kommunen in den großen Wohngebieten Einrichtungen zur Massenpeisung zu schaffen“. Das ist ein Gedanke, dessen praktischer Wert jedermann auf den ersten Blick einleuchten muß, denn er bietet in der Tat die Möglichkeit und wahrscheinlich die einzige Möglichkeit, in der Versorgung der

vielen Tausende kleiner städtischer Haushaltungen rasch einen Wandel zum Besseren zu schaffen. Das bisherige System, die Verteilung der Lebensmittel in den deutschen Städten zu regeln, hat sich nicht bewährt. Die Brotkarte allerdings ist eine ausgezeichnete Einrichtung, aber die Getreide- und Mehlvorräte sind auch für das ganze Reich durch Beschlagnahme, durch Produktions-, Verkehrs- und Konsumregelung aufgenommen und sichergestellt. Ein gleich großer und umfassender Apparat läßt sich jedoch nicht für jedes einzelne Nahrungsmittel in Anwendung bringen, schon darum nicht, weil die Gleichmäßigkeit des Bedarfes fehlt, und weil andere Nahrungsmittel nicht in so enormen Mengen vorhanden und nicht in gleicher Weise haltbar, aufbewahrbar und kontrollierbar sind.

Den Fleischkonsum zum Beispiel kann man nicht ordnen wie den Brotkonsum, weil hier die Ernährungsgewohnheiten der verschiedenen sozialen Schichten viel zu sehr voneinander abweichen. Auch mit der Butterkarte hat man in Deutschland schlechte Erfahrungen gemacht. Da ausreichende Buttervorräte nie und nirgends garantiert werden konnten, hat die Butterkarte den Konsumenten nichts geholfen und hat jene Massenansammlungen wartender Kunden vor den Verkaufsläden nicht gehindert, die vom Berliner Volkswitz „Polonaisen“ genannt werden. Um den Leuten dieses peinvolle, zeitraubende Warten und Drängen zu ersparen, hat man die Butterrationen verkleinert und schließlich gar nummerierte Karten ausgegeben. Alles umsonst. Die Furcht, am Ende doch leer auszugehen, trieb Frauen und Kinder schon in den frühesten Morgenstunden aus den Betten, und die „Polonaisen“ wurden immer dichter und länger. Will man Verteilung und Verbrauch für die städtischen Massen in befriedigender Weise regeln, so muß man es ihnen ermöglichen, ihren Nahrungsbedarf zu erschwinglichen Preisen und ohne einen Zeitverlust, der eine ebenso empfindliche materielle Schädigung wie die Preistreiberei darstellt, zu erlangen. Das ist aber wohl nur durch die Massenpeisung möglich, das ist durch öffentlich organisierte Küchen großen Stils, die bei der Zubereitung

der Speisen ökonomisch verfahren und einen gewissen bescheidenen Einheitstypus einer Mahlzeit zu mäßigem Preise herstellen können. Natürlich darf das nicht in der Form eines Almosengebens, einer Armenunterstützung geschehen. Ohne jede Demütigung und soziale Degradierung, als einfache Kriegsmaßregel, deren Notwendigkeit von jedem begriffen werden muß, der bei der Beschaffung seines Essens auf Geld- und Beiersparnis zu achten hat — so wird die Massenpeisung sich ohne Zweifel in den deutschen Städten einbürgern, besonders dann, wenn jedem Käufer freigestellt wird, die Speisen nach Belieben an Ort und Stelle zu verzehren oder an den häuslichen Tisch mitzunehmen. Bei richtiger Organisation kann auf diese Art wirklich den städtischen Volksschichten geholfen werden, und die Anregung, die dazu von Deutschland gegeben wird, dürfte wohl auch in Oesterreich bald Nachfolge finden.

\* **Gulafkanonen für Berlin.** Dem Verein der Berliner Volkstüchen, Leipziger Straße 103, ist gestattet worden, fahrbare Küchen auf den Berliner Straßen verkehren zu lassen, um Speisen zur Verteilung zu bringen. Zur Vermeidung eines übermäßigen Andranges ist dem Verein aber zur Bedingung gemacht worden, daß er Berechtigungsmarken verteilt, die aber nicht auf der Straße ausgegeben werden dürfen.

## Die Speisegemeinschaft.

Der Präsident des neuen Kriegsernährungsamtes, Herr v. Batocki, hat es gestern im Hauptausschuß des Reichstages für seine Aufgabe erklärt, mit Hilfe der Kommunen in den großen Wohngebieten Einrichtungen zur Massenspeisung zu schaffen. Neben der Aufstellung eines genauen Wirtschaftsplanes für das neue Erntejahr und neben der Bekämpfung des Lebensmittelwuchers hatten auch wir die Einführung von Speisegemeinschaften in den großen Städten für die vorläufig dringendste Aufgabe. Mit besonderer Freude begrüßen wir es deshalb, daß gleichzeitig mit der Erklärung des Herren v. Batocki auch in der Kölner Stadtverordnetenversammlung die Frage gründlich erörtert worden ist. Was Köln tun wird, verdient über die Grenzen der Stadt hinaus insofern Beachtung, als unsere Stadtverwaltung bisher die Schrittmacherin war. Andere Städte sind nachgekommen und haben Einrichtungen nach dem Kölner Beispiel getroffen. Es wäre deshalb wünschenswert, wenn die Stadt Köln auch in dem neuen Stadium, in das die Frage der Massenspeisungen durch die Anregung des Kriegsernährungsamtes eingetreten ist, die Führung behielte.

Wie von der Stadtverwaltung gestern mitgeteilt wurde, haben wir in Köln gegenwärtig vier Volkstüchen, 13 Einrichtungen für Eintopfgerichte, 13 Suppentüchen, sieben Gulaschkanonen und ferner noch eine Reihe von privaten Wohltätigkeitsanstalten. Auf diese Weise werden in Köln täglich 19 630 Portionen verabreicht. Die Stadt erklärt aber, in der Lage zu sein, durch weiteren Ausbau ihrer Einrichtungen etwa 80 000 Personen versorgen zu können. So anerkennenswert diese Leistungen der Stadt Köln sind, so dürfte damit doch noch nicht die Aufgabe, die sich die Stadtverwaltung offenbar selbst gestellt hat, gelöst sein. Aus dem Verlauf der gestrigen Sitzung konnte man aber nehmen, daß gegen den entscheidenden Schritt, aus diesen Speisungen, die zunächst nur für die armen und minderbemittelten Kreise bestimmt waren und ihnen auch vornehmlich dienen, eine Speisegemeinschaft auf breiterer Grundlage zu machen, doch noch erhebliche Widerstände bestehen. Der springende Punkt in den Auseinandersetzungen ist: Was bisher in Köln und andern Städten geschehen ist, das gehört in das Gebiet der Kriegswohlfahrtspflege; wir müssen aber dahin gelangen, daß die Speisegemeinschaft ein wichtiger Teil unserer Kriegsernährungspolitik wird. Übereinstimmung bestand gestern darüber, daß ein Zwang zur Beteiligung an derartigen Speisegemeinschaften nicht ausgeübt werden sollte. An und für sich hätten wir nichts dagegen einzuwenden, wenn der neue Präsident des Ernährungsamtes wenigstens für die Städte einen Zwang zur Teilnahme an den Speisegemeinschaften vorschriebe. Wenn man einmal zu der Erkenntnis gekommen ist, daß in derartigen Sammelküchen unsere Nahrungs- und Lebensmittel am sparsamsten und rationellsten verwertet werden können, dann geht dieser Vorteil allen Gefühlsgründen vor. Zweckmäßigkeitsgründe aber, vor allem dieselbe Überlegung, nach der auch die Selbstversorgung einzelner Gebiete mit Brot zugelassen worden ist, widerstehen dem so sehr, daß der freiwillige Beitritt der zwangsweisen Vereinigung vorzuziehen ist.

Was für eine Ausdehnung der gemeinsamen Küche über ihre bisherigen Grenzen hinaus spricht, das hat Beigeordneter Adenauer in der Stadtverordneten-Sitzung überzeugend dargelegt. Die Speisegemeinschaft liegt einmal im Interesse der einzelnen Personen, vor allem aber im Interesse der Allgemeinheit. Für die einzelnen wird durch die Beteiligung an der Gemeinschaft die Jagd nach den Lebensmitteln überflüssig, die so viel Zeit fordert

und so viel Ärger schafft. Sie wird aber außerdem nach dem bekannten Wirtschaftsgesetz die Lebensführung verbilligen. Der Allgemeinheit aber — und das ist das Ausschlaggebende — wird so die größtmögliche Sparsamkeit mit Lebensmitteln garantiert, die dringend notwendig ist. Daß das übliche Behagen darunter leidet, ist zuzugeben. Aber die Ersparnismöglichkeiten sind so groß, daß die in normalen Zeiten ausschlaggebenden Bedenken heute kein Gewicht haben dürfen. Ein anderer Einwand gegen die Speisegemeinschaft, der gestern vorgebracht wurde, sagt, eine solche Einrichtung bilde die letzte Zuflucht in der Lebensmittelnot; heute lägen die Verhältnisse noch nicht so schlimm, daß man einen solchen Schritt empfehlen dürfte. Mit diesen Beschwichtigungen hat man bisher so böse Erfahrungen gemacht, daß man damit aufhören sollte. Alle Maßregeln, die zu spät gekommen sind wie die bei den Kartoffeln und beim Fleisch, sind dadurch verzögert worden, daß man die Verhältnisse lange zu rosig ansah, und sich von der Entwicklung überraschen ließ. Einer Wiederholung solcher Vorkommnisse muß vorgebeugt werden. Mit der Speisegemeinschaft wird zudem der Bürgerschaft nicht einmal ein Opfer zugemutet; sie nimmt uns vielmehr eine Menge Sorge und Arbeit ab, die auf tragfähigere Schultern gelegt werden soll. Die Befürchtung schließlich, daß derartige Bestrebungen im Auslande den Eindruck erwecken könnten, mit unserer Kraft gehe es dem Ende entgegen, ist völlig unberechtigt. Auch das Ausland weiß heute nach den offenen, mit Zahlen erhärteten Darlegungen der letzten Tage, daß wir die kritischste Zeit in unserer Nahrungsmittelversorgung überwunden haben; es wird erkennen, daß wir aus den Erfahrungen gelernt haben und unsere Organisation auf diesem bisher vernachlässigten Gebiete auszubauen im Begriff sind. Wenn wir deshalb jetzt den entscheidenden Schritt von den der Kriegswohlfahrt dienenden Speiseküchen zur Speisegemeinschaft großen Stils machen, so werden auch unsere Feinde wissen, daß hiermit in der Abwehr englischer Aushungerungsversuche etwas geschieht, was der Einführung der Brotkarte gleichzusetzen ist. Und weit entfernt, darin ein Aufhören unserer Kraft zu sehen, werden sie daraus unsern starken Willen zum Durchhalten erkennen. Weder Rücksichten auf den Eindruck im Auslande, noch Bedenken, daß man mit der Neuerung an alte, liebe Gewohnheiten rührt, dürfen die Entschlüsse über die Speisegemeinschaften beeinflussen. Die materiellen und moralischen Vorteile, die bei einer gemeinsamen Volkstüche herausbringen, liegen so klar auf der Hand, daß diese Einrichtungen sicher kommen werden. Die Städte dürfen deshalb nicht mehr zaghaft sein, und müssen jedem die Möglichkeit geben, in diese Genossenschaft einzutreten.

27. IV. 1916

**Auf dem Wege zur Speisegemeinschaft.**

• **Bonn, 26. Mai.** In der Stadtverordnetenversammlung berichtete heute der Oberbürgermeister Spiritus ausführlich über die Maßnahmen der Stadtverwaltung auf dem Gebiete der Lebensmittelversorgung. Zu der Frage der Gemeinschaftsspeisung bemerkte er, die Stadt Bonn könne und wolle an ihr nicht vorübergehen, es solle aber an der Hand der Erfahrungen anderer Städte erst gründlich geprüft werden, ob den sogenannten Gulaschkannonen oder den stehenden Küchen der Vorzug zu geben sei. Für die Gemeinschaftsspeisung seien schon 2500 M. gestiftet worden, davon 2000 M. vom hiesigen Vaterländischen Frauenverein, dessen Vorstandsdamen auch praktisch mitarbeiten wollten. Nach einer längeren Aussprache, in der die Maßnahmen der Verwaltung von Rednern beider Fraktionen gutgeheißen wurden, beauftragte die Versammlung einen Ausschuß, die Einrichtung der Gemeinschaftsspeisung vorzubereiten und durchzuführen.

• **Duisburg, 26. Mai. (Telegr.)** In Anwesenheit eines Vertreters des stellvertretenden Generalkommandos fand hier heute eine Versammlung des Kriegsausschusses für Konsuminteressen statt, in der Oberbürgermeister Dr. Jarres die Maßnahmen der Stadtverwaltung bekanntgab, durch die eine einheitliche Versorgung mit Lebensmitteln gesichert werden soll. Die ganze Versammlung, bestehend aus den Vertretern der Arbeitervereine und Gewerkschaften, der bürgerlichen, Beamten- und Berufsvereine, war sich darüber einig, trotz aller Schwierigkeiten durchzuhalten bis zu einem siegreichen Frieden, selbst wenn es bei längerer Dauer des Krieges zu der vom Minister erwähnten z wangsweisen Volksernährung kommen sollte. Es werden nunmehr Volksküchen angelegt, die in dieser Größe bisher von noch keiner Stadt eingerichtet worden sind. Jede Küche liefert 4800 Portionen täglich, kann aber bei Bedarf das Dreifache herstellen. Die Milchversorgung, die von 22 000 auf 36 000 Liter täglich herausgesetzt werden konnte, soll durch eine G. m. b. H. ausgeführt werden, die durch die Stadt und die zuverlässigen Milchhändler gebildet wird. Jeder Milchhändler übernimmt einen der Bezirke, in die die Stadt eingeteilt wird. Einmachzucker wird dadurch beschafft, daß die Stadt jetzt ein Sparsystem einführt, wodurch ein beträchtliches Quantum Zucker aufgespeichert wird. Während der Butter- und Eierhandel ganz durch die Hände der Stadt geht, erfolgt der Fleischverkauf unter scharfer städtischer Kontrolle durch die Metzger.

• **Minden, 26. Mai.** Der Erste Bürgermeister trat für Einführung einer Massenspeisung und Errichtung einer großen Dörranlage für Obst und Gemüse ein. Die Versammlung stimmte grundsätzlich zu.

\* Die Berliner Massenspessung. Im Berliner Rathaus fand heute vormittag unter dem Vorsitz des Oberbürgermeisters Bermuth eine Besprechung in der Angelegenheit der Massenspessung statt. Seitens des Magistrats waren die Geheimräte Dr. Ludwig Hoffmann und Dr. Weber sowie der Dezerent Stadtrat Dostlein, aus dem Stadtverordnetenkollegium die Stadtverordneten Kommerzienrat Unger, Hünze, Kommerzienrat Thieme und Feuerstein anwesend. Ferner nahmen an der Besprechung teil Frau Kommerzienrat Hedwig Heyl, Fräulein Elisabeth Landsberg (vom Nationalen Frauendienst), Kommerzienrat Lohner von der Aschinger Aktiengesellschaft, Dr. Hugo Cassirer, für die Gewerkschaftskommission deren Vorsitzende Körsten und Stadtverordneter Ritter, der Vorsitzende des Vereins der Berliner Volkstücher von 1886, Lehmann, sowie Beamte des städtischen Medizinalamts. Es besteht die bestimmte Absicht, die Organisation schon jetzt bis ins einzelne durchzuberaten und demnächst ins Werk zu setzen.

## Die städtischen Massenküchen.

Ein Wirtschaftsausschuß für Volksspeisung.

Die Stadt Berlin hat für die Ernährung ihrer Millionen die in den letzten Monaten durchaus nicht immer jede verdiente Unterstützung gefunden hat, eine Lat größten und kraftvollsten Stils in Angriff genommen. Wie im Abendblatt gemeldet, plant sie nichts Geringeres, als Hunderttausenden Berliner Bürgern die wachsenden Küchen Sorgen für die Dauer des Krieges abzunehmen. Der Magistrat teilt folgendes mit:

In ihrer gestrigen, vom Oberbürgermeister Bermuth geleiteten Sitzung hat sich die Kommission für die Massenernährung zu einem dauernden Wirtschaftsausschuß für Volksspeisung konstituiert. Sie hat bereits die ersten zu unternehmenden Maßnahmen festgestellt. Danach soll in allernächster Zeit die Berliner Bevölkerung unter genauer Mitteilung der in Betracht kommenden Bedingungen zu einer Anmeldung aufgefordert werden, in welchem Umfange sie schon im Laufe des Sommers von der neuen Einrichtung Gebrauch zu machen gedenkt. Nach Maßgabe dieser Anmeldung werden dann unter Vorbehalt unausgesetzter weiterer Ausdehnung die verschiedenen Stadtteile, sei es gleichzeitig, sei es nacheinander, in Angriff genommen werden. Die Stadt soll in 25 bis 30 große Kochbezirke geteilt werden, die unter Aufsicht von fünf bis sechs Ausschüssen stehen, die ihrerseits wiederum von dem Magistrat und dem Wirtschaftsausschuß geleitet werden. Für die Ermittlung geeigneter Räumlichkeiten und für deren Versorgung mit Kocheinrichtungen ist ein besonderer Ausschuß unter dem Vorsitz des Stadtbaurats Geheimrat Dr. Ludwig Hoffmann gebildet worden. Außerdem wurde ein Sonderausschuß für die Beschaffung der Nahrungsmittel und zur Feststellung des Verhältnisses der Volksspeisung zu dem bisherigen Kartensystem eingesetzt. Die bestehenden Volksküchen sollen in die gemeindliche Organisation durchweg einbezogen werden.

Man darf demnach hoffen, daß in wenigen Wochen die Ernährungsschwierigkeiten, die in letzter Zeit einen erheblichen Umfang angenommen hatten, für weite Kreise der Berliner Bevölkerung beseitigt sein werden. Die Vorfrage beschränkt sich nicht auf einzelne Bevölkerungsschichten; man rechnet, wie wir hören, schon für den Anfang mit einer Beziehermenge bis zu einer halben Million Menschen. Durch die eingeleiteten Ermittlungen soll festgestellt werden, wie sich das Bedürfnis auf die Stadtgegenden verteilt. Die Meldungen sind unverbindlich. Es wird warmes Mittagbrot und warmes Abendbrot zu geringem Preis gegeben, und man nimmt an, daß es von der überwiegenden Mehrheit in Heim und Familie genossen werden wird. Für die Ausgabe des Mittagessens ist die Zeit von 12 bis 2 Uhr vorgesehen.

Die Einzelheiten der Organisation bedürfen noch der Festlegung. Sie werden im Laufe dieser Woche von Ausschüssen, die sich zur Prüfung der Platz-, Einkaufs- und Personalfrage abgezweigt haben, durchberaten werden. Am Montag tritt der Gesamtausschuß unter Oberbürgermeister Bermuth zu einer Sitzung zusammen, in der der Plan vielleicht schon seine endgültige Form erhalten wird. Schon heute steht fest, daß die Zubereitung und Ausgabe der Speisen ohne die Mitwirkung der Gastwirtschaften vor sich gehen wird. Eine Bindung an den Essenbezug auf einen bestimmten Zeitabschnitt ist nicht beabsichtigt. Zur Feststellung des jeweiligen Bedarfs wird jedoch eine Meldung einen oder mehrere Tage vorher gefordert werden. Ob für die Entnahme von Fleisch und Kartoffeln entsprechend Abschnitte der Fleisch- und Kartoffelkarte entwertet werden müssen, steht noch nicht fest. Wahrscheinlich ist es nicht. Die Neuregelung wird sich auf den Stadtkreis Berlin erstrecken.

Eine ähnliche Organisation bereitet bekanntlich Schöneberg vor. Auch Charlottenburg hat eine Einrichtung für die Ernährung seiner Bürger geschaffen, die in den nächsten Tagen um 15 bis 20 neue Ausgabestellen vermehrt wird.

In nicht sehr vielen Tagen wird also in städtischen Töpfen städtisches Essen über städtischem Feuer gekocht werden. Die Maßnahme bedeutet eine Revolution des Ernährungswesens überhaupt — freilich keine Revolution, wie sie unsere Feinde wünschen. Mit der Zentralernährung einer Millionenstadt, die Hamburg zuerst versuchte, veranlaßt der Krieg, der Schöpfer neuer Größenverhältnisse, ein organisatorisches Meisterwerk, dem die Vergangenheit nichts Ähnliches an die Seite zu stellen hat.

## Ein Wirtschaftsausschuß für Volksspeisung.

Im Berliner Rathaus fand gestern, wie schon berichtet, unter dem Vorsitz des Oberbürgermeisters Wermuth eine Besprechung über die Maßnahmen zur Massenspeisung statt. Das Ergebnis der Beratungen war die Bildung eines dauernden Wirtschaftsausschusses für Volksspeisung. Es wurde sogleich beschlossen, in allernächster Zeit die Berliner Bevölkerung unter genauer Mittheilung der in Betracht kommenden Bedingungen zu einer Anmeldung aufzufordern, in welchem Umfange sie schon im Laufe des Sommers von der neuen Einrichtung der Massenspeisung Gebrauch zu machen gedenkt. Nach Maßgabe dieser Anmeldung werden dann unter Vorbehalt unausgesetzter weiterer Ausdehnung die verschiedenen Stadttheile, sei es gleichzeitig, sei es nacheinander, in Angriff genommen werden. Die Stadt soll in 25—30 große Kochbezirke geteilt werden, welche unter Aufsicht von 5—6 Ausschüssen stehen, die ihrerseits wiederum von dem Magistrat und dem Wirtschaftsausschuß geleitet werden.

Für die Ausmittlung geeigneter Räumlichkeiten und für deren Versorgung mit Kocheinrichtungen ist ein besonderer Ausschuß unter dem Vorsitz des Stadtbaurats Geheimrats Dr. Ludwig Hoffmann gebildet worden. Endlich wurde ein Sonderausschuß für die Beschaffung der Nahrungsmittel und zur Feststellung des Verhältnisses der Volksspeisung zu dem bisherigen Kartensystem eingesetzt. Die bestehenden Volkstüchen sollen in die gemeindliche Organisation durchweg einbezogen werden.

## Die Speisegemeinschaft.

✚ Berlin, 30. Mai. Der Gedanke der Massenspeisung ist in Charlottenburg seit Kriegsbeginn in die Tat umgesetzt worden. In einer größeren Anzahl von Speisehallen ist der bedürftigen Bevölkerung Mittagsspeisung gewährt worden, zu der die Stadt eine große Anzahl von Unterstützungsbedürftigen auf ihre Kosten überwies. In diesen Speiseanstalten hatte auch die minderbemittelte Bevölkerung, soweit dies nicht auf Kosten der Stadt geschah, Gelegenheit, auf eigene Kosten zu billigem Preise ein gutes Mittagessen einzunehmen. Die Stadt hat in dem Zeitraum vom 1. April 1915 bis zum Ende April 1916 für die Massenspeisung bedürftiger Personen rund 150 000 M. aufgewendet. Es wurden monatlich rund 50 000 Portionen ausgegeben. Der Magistrat beabsichtigt nun in allernächster Zeit die Einrichtung zu treffen, daß die für die Massenspeisung erforderlichen Speisen in einigen großen Zentralküchen hergestellt und durch Ausgabestellen, die über die ganze Stadt verteilt werden, an das Publikum abgegeben werden und zwar so, daß die Speisen dort abgeholt und zum Verzehren in die Wohnung gebracht werden.

Während in diesem Falle die Massenspeisung noch den Charakter der Kriegswohltätigkeit behält, geht man anderwärts im Sinne der Ausführungen in der Norddeutschen Allgemeinen Zeitung dazu über, die Speisegemeinschaft als Waffe im Hungerkrieg auf der durchaus wünschenswerten breiten Grundlage zu errichten.

\* Hannover, 31. Mai. (Telegr.) Die Stadtverwaltung wird im Juni in verschiedenen Stadtteilen in Schulen und sonst geeigneten Gebäuden Großküchen einrichten, in denen jeder Speisen gegen angemessene Bezahlung erhalten kann.

**Errichtung von Kriegsspeisestellen.**

Vor einigen Tagen fand im Ministerium des Innern die von der „Zeit“ vor kurzem angekündigte Konferenz statt, die sich mit dem Projekt der Fahrküchen in Wien beschäftigte. An der Konferenz nahmen außer dem Referenten des Ministeriums des Innern die Gemahlin des Statthalters v. Deyhleben sowie die Gemahlin des Bürgermeisters Dr. Weiskirchner und der Referent des Magistrats Obermagistratsrat Dr. Dont teil. Obermagistratsrat Dr. Dont verwies in seinem Referat auf die Erhebungen, die er gepflogen, und auf die Erfahrungen, die man in Deutschland nach den Berichten der dortigen Presse mit den Fahrküchen gemacht hat. Diese Erfahrungen lassen die Einführung von Fahrküchen in Wien als nicht praktisch erscheinen. Es wurde daher beschlossen, das Projekt der Fahrküchen endgültig fallen zu lassen und dafür stabile Speisestellen, in denen der bedürftigen Bevölkerung gegen Entgelt ein ausreichendes Mittagessen verabfolgt werden soll, ins Leben zu rufen. Diese Speisestellen werden in Verbindung mit den Volksküchen, Suppen- und Teeanstalten und mit der von einigen Vereinen betriebenen Auspeise-

lokalen geschaffen werden. Der Bevölkerung soll durch diese Aktion, die in den nächsten Wochen den Gegenstand weiterer Erörterung bilden wird, eine Suppe (0,3 Liter) um 10 Heller, ferner 0,5 Liter Gemüse um 20 Heller und 0,2 Kilogramm Mehlspeise um 30 bis 40 Heller geboten werden. Zur Einführung dieser Auspeisung gegen Entgelt, die neben der unentgeltlichen Kriegsauspeisung der Gemeinde geschaffen werden soll, wird es zunächst notwendig sein, zu erfahren, wie groß ungefähr die Zahl derjenigen sein wird, die für diese Auspeisung in Betracht kommen. Nach Abschluß dieser Erhebungen soll dann unverzüglich mit der praktischen Durchführung der Aktion begonnen werden.

6. IV. 1916

**Die Massenspeisung.**

Der „wirtschaftliche Beirat für Volksspeisung“, der gestern im Berliner Rathaus unter Vorsitz Oberbürgermeister *Bermuths* tagte, nahm die Berichte seiner Kommissionen entgegen, welche bereits lebhaft an der Arbeit sind. Bei der darauf folgenden Beratung wurde zunächst der Grundsatz endgültig festgestellt, daß die Volksspeisung allen Schichten der Bevölkerung gleichmäßig zugänglich sein und nicht den Charakter einer Unterstützung, sondern den einer Lieferung gegen Entgelt, und zwar gegen die Selbstkosten der Stadt, tragen soll. Die Ausgabe der Speisen soll gegen Wochenkarten erfolgen, d. h. für sechs Tage auf einmal; wer dies besonders verlangt, soll jedoch auch am Sonntag gespeist werden.

Das Verhältnis der Massenspeisung zu bereits bestehenden städtischen Lebensmittelverteilungen wurde eingehend erörtert. Man gelangte zu dem Ergebnis, daß gegen eine nahrhafte Mittagspeise wöchentlich zwei Drittel von der Fleischkarte und ebensoviel von der Kartoffelkarte abgegeben werden, dagegen die Brotkarte, die Butterkarte und die Zuckerkarte den Haushaltungen für ihre sonstigen Mahlzeiten ungeschmälert verbleiben soll. Die Kommission für die Beschaffung und Ausrüstung der erforderlichen Räumlichkeiten hat ihren Plan nahezu fertiggestellt und ist in seiner Ausführung begriffen. Der Ausruf zur Anmeldung wird, wie bereits berichtet, in den nächsten Tagen erfolgen.

Dieses wohlbedachte Vorgehen der Stadt Berlin in der so überaus wichtigen Frage der Massenspeisung sollte die anderen Gemeinden Groß-Berlins zu ähnlichen durchgreifenden Maßnahmen veranlassen, denn was da bisher geschehen, hat sich durchaus als unzulänglich erwiesen.

## Die Versorgung mit Lebensmitteln. Speisegemeinschaft und Rationierung.

Mit der Durchführung des Gedankens, auf breiter Grundlage eine Organisation zu schaffen, die die Sicherheit gibt, in Speisegemeinschaften den Tisch für alle zu decken, muß auch in straffer und umfassender Weise dafür gesorgt werden, daß durch die Speisegemeinschaften die gesamte Nahrungsmittelversorgung nicht etwa künstlich erschwert und geschädigt wird. Es wird ohne weiteres damit gerechnet, daß dort, wo Speisegemeinschaften bestehen, für sie zuerst die vorhandenen Lebensmittel zurückgestellt werden. Diese unbestrittene Vorzugsstellung schließt aber die Verpflichtung ein, daß die Gäste der Speisegemeinschaften mit einem Teil ihres Lebensmittelbedarfs vom Markte wirklich verschwinden. Das mag zunächst als selbstverständlich betrachtet werden, ist es aber nicht immer. Sehr leicht lassen sich Fälle denken, in denen durch die Speisegemeinschaften bei reichlicher Inanspruchnahme eine Verschlechterung der allgemeinen Marktverhältnisse dadurch eintreten kann, daß die Teilnehmer trotz Bezugs eines ausreichenden Mittagessens zu billigen Preisen, das auch ein Fleischgericht einschließt, noch als Fleischkäufer selbst oder durch ihre Familienangehörigen auftreten. Was vom Fleisch gilt, trifft auch auf manche andere Lebensmittel zu. Um einen gerechten Ausgleich zu schaffen ergibt sich die Notwendigkeit, bei der Ausgabe von Speisemarken Sicherheit zu schaffen, daß für die Nahrungsmittel, die einer Kontingentierung unterliegen oder bedürfen, entsprechende Abzüge von den allgemein zugestandenen Rationen gemacht werden. Erst vereinzelt wird, besonders in Städten, die neben andern Bezugskarten bereits Fleischmarken eingeführt haben, bei dem Kauf von Speisemarken die Rückgabe von Waren-Bezugsscheinen verlangt, wie denn auch in den Gastwirtschaften dieser Orte eine entsprechende Berechnung vorgeschrieben ist. Durch die erweiterte Einführung von Speisegemeinschaften gewinnt die Frage der Rückgabe der Bezugsmarken eine außerordentliche wirtschaftliche Bedeutung; ohne Anwendung dieses Verfahrens können Speisegemeinschaften die Verknappung von Lebensmitteln leicht noch verschärfen. Sind zur Regelung und Verbilligung der Nahrungsmittelversorgung die Speisegemeinschaften zumeist unentbehrliche Einrichtungen, so bedingen sie andererseits eine Rationierung der wichtigsten Lebensmittel, denn jeder darf nur an einer Stelle Tischgast sein.

6. VII. 1916

**Der wirtschaftliche Beirat für Volksspeisung,** der gestern im Berliner Rathaus unter Vorsitz des Oberbürgermeisters Wermuth tagte, nahm die Berichte seiner Kommissionen entgegen, die bereits lebhaft an der Arbeit sind. Bei der darauf folgenden Beratung wurde der Grundsatz endgültig festgestellt, daß die Volksspeisung allen Schichten der Bevölkerung gleichmäßig zugänglich sein und nicht den Charakter einer Unterstützung, sondern den einer Lieferung gegen Entgelt, und zwar gegen die Selbstkosten der Stadt, tragen soll. Die Ausgabe der Speisen soll gegen Wochenkarten erfolgen, d. h. für sechs Tage auf einmal; auf Wunsch erhält man jedoch auch am Sonntag Speisen.

Das Verhältnis der Naturspeisung zu bereits bestehenden städtischen Lebensmittelverteilungen wurde eingehend erörtert. Man gelangte zu dem Ergebnis, daß gegen eine nahrhafte Mittagspeise wöchentlich  $\frac{1}{2}$  von der Fleischkarte und eben soviel von der Kartoffelkarte abgegeben werden, dagegen die Brotkarte, die Butterkarte und die Zuckerkarte den Haushaltungen für ihre sonstigen Mahlzeiten ungeschmälert verbleiben sollen. Die Kommission für die Beschaffung und Ausrüstung der erforderlichen Räumlichkeiten hat ihren Plan nahezu fertiggestellt und ist in seiner Ausführung begriffen.

## Die Versorgung mit Lebensmitteln. Speisegemeinschaft in Köln.

Auch in Köln hat man sich nunmehr dafür erklärt, die Speisegemeinschaften auszudehnen, und zwar wird man sie nicht für bestimmte Volksklassen oder Gruppen bringen, sondern sie sind für jedermann, der daran teilnehmen will, gedacht. In der Ernährungs-Kommission hat man sich mit der Frage beschäftigt, ob man Eintopfgerichte allein oder neben diesen auch Einganggerichte einführen will; man ist aber aus verschiedenen Gründen der Überzeugung geworden, daß die Ausgaben von Eintopfgerichten, wie sie gegenwärtig schon in verschiedenen Stadtteilen erfolgt, das zweckmäßigste sei, weil sie eine bessere Verwertung der Nahrungsmittel gestatten. Die Einganggerichte würden in größerem Umfange nicht eingeführt werden können, weil es an Rükeneinrichtungen und an genügend geschultem Personal fehlen würde. Der Beginn der Massenpeisung ist auf Anfang Juli festgesetzt worden, mit dem Zeitpunkt, wo das neue Markenbuch in Kraft tritt, und zwar deshalb, weil von da die notwendigste Kontrolle möglich ist. Diejenigen nämlich, die an der Massenpeisung teilnehmen wollen, müssen vom Einkauf von einer Reihe von Nahrungsmitteln zurückgehalten werden. Das Kochen wird in Brauereikesseln erfolgen. Es soll in den einzelnen Kesseln dreimal am Tage gekocht und auch dreimal abgegeben werden. Man wird sechs Tagesabonnements ausgeben; sollte es notwendig werden, wird man ein 7. Abonnement hinzufügen. Der Abonnent muß natürlich von seinen Marken für verschiedene Artikel abgeben, und zwar von fünf Fleischmarken drei in der Woche, von der Hülsenfruchtmarke 30 Gramm in der Woche, für Graupen, Grieß, Grütze und Reis 60 Gramm in der Woche und eine Fettmarke von 25 Gramm. Eingehend hat sich die Kommission darüber unterhalten, ob die Eintopfgerichte, die in den Zentralküchen der Stadt hergestellt werden, von den Abonnenten abgeholt werden müssen, wie das in den meisten Städten geschieht, oder ob man die Gerichte den Leuten zufahren soll. Bei dem Abholen würde eine große Anzahl von Ausgabestellen erforderlich sein, und dort würden möglicherweise Ansammlungen stattfinden, die man vermeiden möchte. Man hat sich daher dafür entschlossen, die Speisen den Abonnenten in die Wohnung zu bringen. Dafür ist erforderlich, daß sich die Abonnenten in Listen eintragen, und die Stadt läßt ihnen die Speisen auf Wagen, ähnlich der fahrbaren Rükchen, und zwar auf Pferdewagen wie auf Handwagen zu bestimmten Tageszeiten übermitteln, und zwar für 85  $\frac{1}{2}$  die Literportion. Da dreimal am Tage gekocht und gefahren wird, so verteilt sich die Ausgabe auf drei verschiedene Tageszeiten, und zwar auf 8 Uhr morgens, 10 Uhr vormittags und 12 Uhr mittags. Man rechnet vorläufig mit einer Teilnehmerzahl von 40 000 Personen, die jedoch jederzeit auf 100 000 wird erweitert werden können. Die 100 000  $\mathcal{M}$ , die Geheimrat Mag von Guilleaume zur Ausdehnung der Massenpeisung gestiftet hat, sollen der Rinderpeisung zugute kommen. Es sollen etwa 1500 Kinder ein Jahr lang in den Schulen unentgeltlich gespeist werden.

8. VII. 1916

34

**Wer Auspeisung haben will, soll sich melden!**

Aus dem Rathause erhalten wir folgende Mitteilung:

Mit der Sicherung wenigstens einer warmen Mahlzeit täglich für die Bedürftigen hat Wien im Oktober 1914 begonnen und bereits in diesem Monat täglich 10.450 Personen, hauptsächlich Kinder, unentgeltlich ausgespeist. Die Zahl ist im Laufe der beiden Kriegsjahre allmählich auf täglich 54.000 angewachsen. Mit der langen Dauer des Krieges sind aber die Lebensmittelknapper, die Schwierigkeiten ihrer Beschaffung größer geworden und die Notwendigkeit, Fürsorgemaßregeln zu treffen für Bevölkerungsschichten, die zwar die Möglichkeit haben, sich mit ihren bescheidenen Mitteln eine Mahlzeit zu kaufen, denen die Gelegenheit hierzu aber verschafft werden muß, tritt immer klarer zu Tage.

Die Versuche verschiedener Städte, hier mit fahrbaren Küchen Abhilfe zu schaffen, sind mißglückt; die dabei gewonnenen Erfahrungen ließen einen solchen neuerlichen Versuch als ganz aussichtslos erscheinen. Wirkliche Abhilfe können nur feste Küchen bringen, die — mögen sie nun Kriegsküchen oder wie immer genannt werden — nach dem Muster der Volksküchen gute und nahrhafte Speisen zu den Selbstkosten überall dort verabreichen, wo sich das Bedürfnis fühlbar gemacht hat.

Um diesen Bedarf einigermaßen verlässlich festzustellen, richtet ein vorbereitendes Comité unter dem Vorsitz der Frau Baronin Bleyleben an alle Haushaltungsvorstände Wiens eine ganz unverbindliche Anfrage. Am 10. Juni wird sie mit den Postkarten ausgegeben. Jeder, der für sich und seine Familienangehörigen aus einer solchen Kriegsküche regelmäßig Speisen beziehen will, hat nichts anderes zu tun, als bei seiner Postkommission während der Amtsstunden eine Postkarte abzuholen, sie auszufüllen und mit einer Marke versehen nach den Pfingsttagen in den Postkasten zu werfen. Aus der Zahl der Anmeldungen wird ziemlich verlässlich festgestellt werden, in welchem Umfang die Errichtung von solchen Kriegsküchen in Wien tatsächlich ein Bedürfnis und in welchen Bezirken und Bezirksteilen ihre Errichtung am dringendsten notwendig ist.

Nach dem Ergebnis dieser unverbindlichen Anfrage werden sich alle weiteren Schritte richten müssen.

## Die Kriegsküchen.

## Die Erhebungen der Portionenwahl.

Die Abficht, fahrbare Kriegsküchen in Wien einzuführen, ist bekanntlich vom Magistrat aufgegeben worden. Wir haben bereits wiederholt über das Projekt berichtet und mitgeteilt, daß an Stelle der Fahrküchen stabile Küchen in Betrieb gesetzt werden sollen, in denen jener Teil der Bevölkerung, der auf eine einfache, billige Kost reflektiert, in die Lage versetzt werden soll, die erforderliche Zahl der Portionen Suppe, Gemüse und Mehlspeise täglich zu erhalten. Um nun die Zahl der Portionen festzustellen, mit deren Abgabe gerechnet werden muß, wendet sich der Magistrat an die Bevölkerung mit einer Anfrage, die auf weißen Flugzetteln verteilt wird.

Ueber das ganze Projekt wird aus dem Rathaus offiziell folgendes mitgeteilt:

## Die öffentliche Auspeisung.

Mit der Sicherung wenigstens einer warmen Mahlzeit täglich für die Bedürftigen hat Wien als eine der ersten Städte schon im Oktober 1914 begonnen und bereits in diesem Monat täglich 10.450 Personen, hauptsächlich Kinder, unentgeltlich ausgepeist. Die Zahl dieser Personen ist im Laufe der beiden Kriegsjahre allmählich auf täglich 54.000 Personen angewachsen. Mit der langen Dauer des Krieges sind aber die Lebensmittel knapper, die Schwierigkeiten ihrer Beschaffung größer ge-

worden und die Notwendigkeit, Küriorgemahregeln zu treffen für Bevölkerungsschichten, die zwar die Möglichkeit haben, sich mit ihren bescheidenen Mitteln eine Mahlzeit zu kaufen, denen die Gelegenheit hierzu aber verschafft werden muß, tritt immer klarer zutage. Die Versuche verschiedener Städte, mit fahrbaren Küchen Abhilfe zu schaffen, sind mißglückt, die hierbei gewonnenen Erfahrungen ließen einen solchen neuerlichen Versuch als ganz aussichtslos erscheinen. Wirkliche Abhilfe können nur stabile Küchen bringen, die, nach dem Muster der bestehenden Volksküchen, gute und nahrhafte Speisen zu den Selbstkosten überall dort in der Großstadt verabreichen, wo sich das Bedürfnis hierzu geltend gemacht hat.

## Anmeldung durch Postkarten.

Um diesen Bedarf einigermaßen verlässlich festzustellen, richtet ein vorbereitendes Komitee unter dem Vorsitz der Gemahlin des Statthalters Baronin Plehleben an alle Haushaltungsvorstände Wiens eine ganz unverbindliche Anfrage, die mit den am 10. Juni zur Ausgabe gelangenden Postkarten versendet wird. Jeder, der für sich und seine Familienangehörigen aus einer solchen Kriegsküche regelmäßig Speisen beziehen möchte, hat nichts anderes zu tun, als eine bei seiner Postkommission aufliegende Postkarte während der Amtsstunden abzuholen, sie auszufüllen und mit einer Marke versehen nach den Pfingstfeiertagen, bis längstens 17. Juni, in den Postkasten zu werfen. Aus der Zahl der einkommenden Anmeldungen wird nunmehr ziemlich verlässlich und leicht festzustellen sein, in welchem Umfang die Errichtung von solchen Kriegsküchen in Wien tatsächlich ein Bedürfnis und in welchen Bezirken und Bezirksteilen ihre Errichtung am dringendsten notwendig ist.

## Die Preise der Speisen.

Wie wir bereits mitgeteilt haben, wird von der Abgabe von Fleischspeisen Abstand genommen werden. Ausgegeben werden voraussichtlich: 0,3 Liter Suppe (Gemüse-, Erbsen-, Bohnen-, Konservensuppe) zum Preise von etwa 10 Heller; 0,5 Liter Gemüse zum Preise von etwa 20 bis 25 Heller; 20 bis 30 Dekagramm Mehlspeise zum Preise von etwa 30 bis 35 Heller.

**Auf dem Wege zur Massenspeisung.** In sämtlichen Gemeinden Groß-Berlins rüstet man sich, die Speisung der breiten Massen in großzügiger Weise durchzuführen. Schöneberg ist mit einem beträchtlichen Teil seiner Einrichtungen dafür bereits fertig und konnte heute vormittag schon eine „Kostprobe“ verabreichen.

Durch ein Abkommen mit dem Volksküchenverein, an dessen Spitze Frau Alma Müller steht, hat der Schöneberger Magistrat die Verstädtlichung der Volksspeisungen in sehr geschickter Weise herbeigeführt. Durch diese Verbindung von Vereins- und öffentlicher Arbeit ist die bürokratische Schablone vermieden worden. Zu den schon vorhandenen zwei Volks- und einer Mittelstandsküche sind heute je eine Volks- und Mittelstandsküche hinzugekommen. Ihrer Eröffnung ging eine kurze Feier in der neuen hellen, einladend ausschauenden Volksküche (Monumentenstraße 35) voran. Ihr wohnten neben zahlreichen Mitgliedern des Magistrats und der Stadtverordnetenversammlung Regierungspräsident v. Schwerin, Polizeipräsident v. Lüdinghausen u. a. bei. Nachdem Oberbürgermeister Dominicus und Stadtv. Louis Meyer, der Dezent der städtischen Abteilung für Volksernährung, die Gäste begrüßt hatte, wies das Oberhaupt der städtischen Verwaltung auf die Aufgaben einer planmäßigen Massenspeisung hin. Vorbildlich sei für Schöneberg das Hamburger System gewesen. Bald werde auch die große Küche im neuen Rathaus dem Volksküchenverein zur Verfügung stehen, der von hier aus 8000 Personen befestigen könne. Man werde im Laufe des Sommers so weit sein, um das Essen für 40 000 Personen zu besorgen. Nachdem Stadtrat Dr. Licht noch einige Erläuterungen gegeben und dem Volksküchenverein das Recht, ein wenig einzuhamstern, eingeräumt, da er es aus gemeinnützigen Gründen für die Gesamtheit der Bevölkerung ausübt, wurden die Küchenräume, die einen peinlich sauberen Eindruck machen, besichtigt. Dann ging es nach der neuen Mittelstandsküche in der Bülowstraße.

## Die Kriegsküchen.

### Abwechslungsreiche Speiselisten.

Am 10. d. werden bekanntlich die Brotkommissionen mit der Ausgabe der neuen Brotkarten auch die Anfragen wegen der Speiseportionen in den stabilen Kriegsküchen versenden, die auf die vorgebrachten Postkarten an die Gemahlin des Statthalters Baronin Bleyleben anzumelden sind. Die Gemeinde muß nämlich zunächst eine Uebersicht gewinnen, wie viel Portionen von jeder Speise, — Suppe, Gemüse und Mehlspeise — für eine ausreichende Ausspeiseaktion erforderlich sind, damit nicht gleich am Beginn der Ausspeisung Schwierigkeiten entstehen. Denn wären zu wenig Portionen da, so würden sich diejenigen, die nichts mehr bekommen können, mit Recht beklagen, daß nicht genügend vorgesorgt wurde, wird aber zuviel gekocht, dann bleiben die Speisen übrig und die teuren Lebensmittel würden zwecklos verkocht werden. Um solchen Fehlern der Aktion vorzubeugen, ist daher eine möglichst genaue Feststellung der Zahl der Portionen, die aus den Kriegsküchen angefordert werden, notwendig.

Im Hinblick darauf, daß durch die stabilen Kriegsküchen den bedürftigen Schichten der Bevölkerung Gelegenheit geboten wird, um 60 bis 70 Heller ein ausreichendes Mittagessen zu bekommen, dürfte die Zahl der Anmeldungen groß sein. Man schätzt sie für den Anfang auf zirka 20.000. Die Abgabe der Speisen

25 Heller, Mehlspeise um 30 bis 35 Heller — wird, wie wir erfahren, vollständig räumlich getrennt von der unentgeltlichen Ausspeisung erfolgen. Die Speisen werden in den Volksküchen, in den städtischen Anstalten (Spitälern, Versorgungsheim usw.), eventuell neu zu schaffenden Küchen, hergestellt und in Kochkisten in die Abgabelokale, die je nach Bedarf in den Bezirken eingerichtet werden, gebracht. Die Aktion wird vom Roten Kreuz, von der Miliz, von der Kriegsgetreidegesellschaft, vom Ministerium des Innern und vom Kriegsinstitut gefördert werden. Die Kochkisten werden vom Roten Kreuz beigegeben, die Lieferung von Lebensmitteln, die notwendig gebraucht werden, wird von der Regierung besorgt werden.

Als Abgabestellen für die Speisen werden entweder leerstehende Geschäfte, Schulen oder sonstige verfügbare öffentliche Gebäude verwendet werden.

Der Speisezettel wird sehr abwechslungsreich sein. Da wird es zum Beispiel Reissuppe, Erbsenbrei mit Speck und Griesschmarrn oder Kartoffelsuppe, Sauerkraut mit Blutwürsten und Mahnnudeln oder Kollgerstesuppe, Essigbohnen und Polenta mit Pomidellsauce oder Einbrennsuppe, Kochsalat und Zwetschenreis geben. Als Gemüse sind auch zum Beispiel Dillkraut, Nitscher mit Speck, Spinat oder Paradeisauce, als Mehlspeise Milchnudeln, Griesschmarrn oder Topfenleckerln in Aussicht genommen. Wie man aus dieser Probezettel sieht, wird um 70 Heller wirklich nahrhafte Kost geboten. Die Portionen werden ausreichend groß sein: 0,3 Liter Suppe, ein halber Liter Gemüse, 20 bis 30 Dekagramm Mehlspeise.

Von den einlaufenden Anmeldungen wird es jetzt abhängen, wie die Organisation der Aktion in Angriff genommen werden soll. Die einlaufenden Anmeldungen werden zunächst nach Brotkommissionen, dann nach Gassen geordnet. Auf diese Weise wird man in die Lage kommen, zu erheben, in welchen Bezirksteilen die Abgabestellen eröffnet werden sollen. Die Speisen werden voraussichtlich in der Zeit von halb 12 bis halb 2 Uhr verabfolgt werden. Bekanntlich müssen die Speisen in mitgebrachten Geschirren übernommen werden, um zu Hause verzehrt zu werden. In den Abgabestellen wird nicht gegessen.

Interessant ist, daß nun in Berlin die Ausspeiseaktion ebenfalls durch eine Umfrage nach der Zahl der Reflektanten eingeleitet wurde. Die entgeltliche Kriegsauspeisung dürfte daher nun in Berlin und Wien in ähnlicher Weise durchgeführt werden.

**Die städtische Massenspeisung.****Hauslisten zur Feststellung des Bedarfs.**

In den nächsten Tagen werden zur Feststellung, in welchem Umfange das Bedürfnis und die Beteiligung an der Massenspeisung durch die Stadt Berlin besteht, in allen Berliner Häusern Hauslisten verteilt werden, in denen diejenigen Hausbewohner, die an der Massenspeisung teilnehmen wollen, sich einzutragen haben. Die Listen sind in der Zeit vom 15. bis 17. Juni auszufüllen, die ausgefüllten Listen bis spätestens 19. Juni bei der zuständigen Brotkommission abzugeben. Sie tragen an ihrem Kopf folgenden Aufruf:

**Städtische Speisungen.**

Der Magistrat beabsichtigt, im gesamten Stadtgebiet von Berlin Volksspeisungen einzurichten. Anfang Juli soll für einen Stadtteil die 1. Zentralküche mit Speiseausgabestellen eröffnet werden. Gleiche Einrichtungen für die anderen Stadtteile sollen nach Maßgabe der uns überwiesenen Nahrungsmittel baldigt folgen. Das Essen wird in Zentralküchen unter Aufsicht der Stadt zubereitet und in Ausgabestellen an alle Schichten der Berliner Bevölkerung zum Selbstkostenpreis verabreicht werden. Es ist bei den Ausgabestellen in der Zeit von 12—2 Uhr abzuholen; ausnahmsweise kann es dort verzehrt werden. Als Preis sind 40 Pf. für die ganze Portion von etwa einem Liter und 20 Pf. für die halbe Portion in Aussicht genommen.

Den Personen, welchen das Essen (Eintopfgericht) verabreicht wird, werden zum Ausgleich jeweils für 1 Woche bis auf weiteres  $\frac{2}{3}$  von der Fleischkarte und  $\frac{2}{3}$  von der Kartoffelkarte (berechnet auf die Dauer der Fleischkarte) in Anrechnung gebracht, wodurch eine Bindung an die Volksspeisung für diesen Zeitraum bedingt ist. Die übrigen Nahrungsmittelarten sollen vorläufig unberührt bleiben; jedoch behält sich der Magistrat eine Nachprüfung der Anrechnung der einzelnen Karten vor. Für den Bezug der Speisen werden am Anfang jeder Woche Marken ausgegeben, welche für eine bestimmte Ausgabestelle und einen bestimmten Tag, jedoch nicht für eine bestimmte Person Gültigkeit haben.

Zunächst ist es nötig, den Umfang der Nachfrage nach den Volksspeisungen festzustellen, um danach die ins Leben zu rufenden Einrichtungen abmessen zu können. — Wer die Absicht hat, von der Einrichtung Gebrauch zu machen, wird deshalb ersucht, die Liste auszufüllen. Auf das Erscheinen der angemeldeten Personen bei den Speisungen wird gerechnet.

## Die Versorgung mit Lebensmitteln. Die Massenspeisung.

☞ **Berlin, 8. Juni. (Telegr.)** Die geplanten Massenspeisungen werden sich folgendermaßen gestalten: Der Magistrat beabsichtigt, Anfang Juli für einen Stadtteil die erste Zentralküche mit Speiseausgabestellen zu eröffnen. Das Essen wird unter Aufsicht der Stadt zubereitet und in Ausgabestellen an alle Schichten der Bevölkerung zum Selbstkostenpreis verabreicht werden. Es ist von 12 bis 2 Uhr abzuholen. Als Preis sind 40 Pfg. für die ganze Portion von etwa einem Liter und 20 Pfg. für die halbe Portion in Aussicht genommen. Den Personen, denen das Essen (Eintopfgericht) verabreicht wird, werden zum Ausgleich jeweils für eine Woche bis auf weiteres zwei Drittel von der Fleischkarte und zwei Drittel von der Kartoffelkarte (berechnet auf die Dauer der Fleischkarte) in Anrechnung gebracht, wodurch eine Bindung an die Volksspeisung für diesen Zeitraum bedingt ist. Für den Bezug der Speisen werden am Anfang jeder Woche Marken ausgegeben die für eine bestimmte Ausgabestelle und einen bestimmten Tag, jedoch nicht für eine bestimmte Person, Gültigkeit haben. Zunächst ist es nötig, den Umfang der Nachfrage nach den Volksspeisungen festzustellen.

♡ **Karlsruhe, 8. Juni. (Telegr.)** Um solche Gemeinden zu unterstützen, welche durch Einführung von fahrbaren Küchen oder durch ähnliche Einrichtungen eine hinreichende Ernährung der minderbemittelten Kreise unserer Bevölkerung gewährleisten, und um den Ausbau solcher gemeinnütziger Unternehmungen anzuregen, hat das Finanzministerium mit Zustimmung des Staatsministeriums für die nächsten vier Monate einen Staatszuschuß von 50 000 M. zur Verfügung gestellt.

## Die Gulaschkanone dampft.

Ein Stündchen bei der Massenspeisung.

Es ist ein geräumiger, gepflasterter Hof, auf allen Seiten offen wie ein Bauernhof, über ihm das weite sonnige Himmelsblau. An der Straßenseite eine lange rote Mauer mit hohen Einfahrtstoren. Daran entlang Gärtdchen mit Blumen- und Gemüsebeeten. Im Hintergrund des Hofes ein halbes Duzend Stadtbahnbögen, über die von Zeit zu Zeit die Züge rollen. In den ausgemauerten Bögen Gerät- und Vorratsräume. Wir befinden uns auf dem städtischen Grundstück in der Holzmarktstraße 22, wo die Straßenschule zuhause sind. Eben sitzt dort eine Schar von ihnen, junge Burschen, an einer primitiven Tafel, sie löffeln ihr Mittagbrot aus dampfender Schüssel. Die Schüsseln haben sie sich eben aus der nächsten Gulaschkanone, drei Schritte von ihrem Tisch, füllen lassen, mit Suppe von Birsingkohl und Kartoffeln die einen, andere mit Reis und Backpflaumen.

Zehn Gulaschkanonen sind da auf dem Hofe aufgestellt, Generaloberst v. Kessel hat sie, wie bekannt, für die Berliner Massenspeisung gestiftet. Sie kommen aus dem Felde hinter der Front. Dort wurden sie von Soldaten bedient, die mit kräftigen Fäusten den duftenden Brei in ihnen rührten. Hier führen Frauen den riesigen Kochlöffel. Sie stehen auf einem Trittbrett hoch über den Kesseln, tragen bunte Schürzenkleider und weiße holländische Hauben, sehen schmunzelnd und einladend aus und behandeln die Mittagsgäste freundlich und zuvorkommend. Von den Kanonen sind zwei eroberte „Geschütze“, Russen, sie sind nicht so praktisch wie die deutschen, haben keine Glycerinumhüllung um den Herdkessel, das Anbrennen der Speise zu verhüten. Jede der zehn Kanonen enthält 200 Liter Suppe, macht zusammen 2000 Liter, die in etwa einer Stunde oder anderthalb ausgeschöpft sind und etwa tausend Familien mit Mittagbrot versorgen mögen. Der Volkstlichen-Verein kocht das Essen, die Rohstoffe bezieht er von der Stadt. Der Liter kostet 35 Pfg. Jeder Essenholende löst sich eine Marke. Die Marken gibt eine an einem Seitentischchen sitzende Dame aus. Hin und wieder verzehrt ein Hungeriger seine Mahlzeit an Ort und Stelle — dafür reicht der Geschirrvorrat und Tafelplatz schon aus. Um Andrang zu vermeiden, werden die Tore bereits um 11 Uhr geöffnet. Da kommt denn eins nach dem anderen, mit Schüsseln und Kannen und Eimern, aus der Nachbarschaft, aus weiterer Entfernung. Sie kommen und gehen, unablässig einzeln und truppweise. Barsüßige Duden und Mädchen, gutgekleidete Schulkinder, modische Geschäftsdamen, Frauen im Umschlagetuch, alte Mütterchen, Arbeitsburschen. Die einen bringen das Geschirr sorgsam in der Markttasche verborgen, als schämten sie sich des Ganges. Man kann an der Art der Töpfe und Kannen die Stellung der Leute und ihre Art erkennen. Am meisten Verwendung finden die blauen Milchkannen mit Dedelverschluss. Kommt auch einer mit einem großen Wassereimer und holt gleich zehn Liter auf einmal. Da trappeln eben drei nachbeinige kleine Dinger heran, die Armut blüht ihnen aus Röckchen und Flicken. Das Älteste trägt ein Eimerchen, das faßt gerade einen Liter. Ein Liter für drei hungrige Mäulerchen und für die Mutter dazu! Als sie mit dem gefüllten Gefäß davongehen, steckt das eine der Kinder den Finger in die lockende Suppe, schlürft ihn ab und streicht sich schmunzelnd über den Magen.

**Kriegstüchen in Wien.****Für Suppe, Gemüse und Mehlspeise.**

Mit den neuen Brotarten ist auch eine Unvergleichliche Anfrage betreffend die Errichtung von "Kriegstüchen" ausgegeben worden. Es heißt in dieser Anfrage: Da sich die Einrichtung der "Kriegstüchen" in verschiedenen größeren Städten nicht bewährt hat, beabsichtigen mehrere deutsche Städte, wie Berlin, Köln und andere, "Kriegstüchen ins Leben zu rufen, die warme Mahlzeiten zu geringem Preise an breite Bevölkerungsschichten abgeben sollen. Da eine solche Einrichtung das ökonomische Haushalten mit den vorhandenen Lebensmitteln nur fördern kann, soll festgestellt werden, ob und in welchem Umfang die Einführung von "Kriegstüchen" dem Bedürfnis in Wien entspräche. Die Haushalte müßten mit ihren Gefäßen die Speisen aus den "Kriegstüchen" abholen und bar bezahlen. Ausgegeben würden voraussichtlich:

0,3 Liter Suppe (Gemüse-, Erbsen-, Bohnen-, Konservensuppe) zum Preise von etwa 10 Heller,

0,5 Liter Gemüse zum Preise von etwa 20 bis 25 Heller,

20 bis 30 Dekagramm Mehlspeise zum Preise von etwa 30 bis 35 Heller."

Wer davon Gebrauch machen will, muß eine bei der Brotkommission zu diesem Zwecke erhältliche Druckform abgeben und diese bis längstens Samstag den

17. d. an die Frau des Statthalters Baronin Bleyleben, Wien, I. Herrngasse Nr. 11, einsenden. Es ist voraussichtlich, daß von dieser Einrichtung sehr weite Kreise Gebrauch machen werden.

**Die Kriegsküchen.**

Ein neuer Vorschlag.

Von Rosa v. Miori.

Ob wir Kriegsküchen brauchen oder nicht, ist wohl gar keine Frage. Wir brauchen sie und hätten sie schon längst haben müssen. Daran werden die mehr oder weniger zahlreichen Anmeldungen nichts ändern, sie werden aber auch kein klares, verlässliches Bild bieten.

Gerade jene Haushaltungsvorstände, die die billigen Kriegsküchen am meisten herbeiführen — die Legion der Fixbeholdeten —, werden einer sozusagen öffentlichen Einbefennung ihrer Bedürftigkeit aus falscher, ganz und gar unangebrachter Scham aus dem Wege gehen.

Darum sollte man nicht erst lange herumfragen, sondern darangehen, den schon bestehenden Volksküchen, den Auspeisestellen usw. die Mittelstandskriegsküchen anzualiefern. Ich fürchte sehr, der Erfolg wird ein ungeahnter sein.

Wer mit bescheidenem fixen Einkommen wird heute nicht glücklich sein, die drückendste Sorge, wie er sich und die Seinen sattmachen kann, von sich genommen zu sehen!

Ob sich aber all die Tausende, die diese Erleichterung so sehr wünschen, auch vorher schriftlich anmelden werden? Kaum!

Die Zentralstelle der Kriegsfürsorge hat seit Kriegsbeginn so hervorragendes Organisationsvermögen bewiesen, daß auch die Kriegsküchenfrage keine unüberwindlichen Schwierigkeiten bieten darf. Sollten die vielen kleinen Gastwirtschaften, die heute kaum ihren Betrieb aufrecht halten können, nicht dem Zwecke dienstbar gemacht werden können? Die Form ließe sich wohl finden. Es wären da gleich eine Menge Abgabestellen, was einen nicht zu unterschätzenden Vorteil für die Hausfrauen bedeutet. Dann kann auch weit besser gekocht werden, da weniger Portionen gleichzeitig hergestellt werden müssen.

Man kann auch jetzt noch, trotz der Leuerung, mit ein wenig Liebe zur Sache und viel Sorgfalt und Nachdenken gut und nahrhaft kochen.

Freilich müssen sich da alle in Betracht kommenden Faktoren — die Stelle, die die Auspeisung ins Leben ruft sowohl wie die Köche und Köchinnen, die die Speisen bereiten — klar darüber sein, daß es nicht allein gilt, Hungerige satt zu machen, sondern daß die Hungerigen auch ein Anrecht haben, ihre Sättigung in wohllichmedender und nahrhafter Form zu bekommen.

## **Volks- und Mittelstandsküchen für Wien.**

**Massenspeisungen in Deutschland. — Was in Wien geschah und was noch geschehen soll. — Billiges und gutes Essen. — Praktische Ernährungspolitik.**

Eine Wiener Persönlichkeit, die in der letzten Zeit während eines längeren Aufenthalts in Berlin Gelegenheit hatte, mit Funktionären der dortigen Stadtverwaltung in Fühlung zu treten und die Verhältnisse auf dem Gebiete der Approvisionierung der deutschen Reichshauptstadt kennen zu lernen, stellt uns die nachstehenden beachtenswerten Ausführungen zur Verfügung.

In Deutschland nehmen die Dinge in gewisser Beziehung einen vorbildlichen Verlauf. Der fühlbare Mangel an Lebensmitteln, an Fett zumal, regt die Kräfte immer mehr an, eine praktische Ernährungs politik zu treiben. In Hamburg sind 57 Küchen, die täglich 120.000 Menschen speisen. In Berlin gibt es außer den Volksküchen mehr als vierzig Mittelstandsküchen, die über hunderttausend Menschen von 12 bis 2 Uhr mittags speisen. Aber dem nicht genug, hat man auch Fahrküchen in Betrieb gesetzt, und die Gemeinde Schöneberg geht im Verein mit der Volksküchengesellschaft an die Gründung neuer Volks- und Mittelstandsküchen. Sie speist nur 4000 Menschen täglich, sie will mindestens 40.000 speisen. Sie leistet die Zuschüsse zu den Volksküchen, die Portionen zu den Preisen von 35 und 25 Pfennig abgeben, während die Mittelstandsküchen mit den Preisen von 60 Pfennig für die Portion die Selbstkosten ungefähr decken. Frauen und Mädchen aus Bürgerkreisen leisten dabei ehrenamtlich die Bedienung. Das Auffallendste an der neuen Vereinigung des Schöneberger Magistrats aber ist, daß er, wenn es not tun sollte, den neuen Ratskeller ohne Miete zu Zwecken der Ausspeisung hergeben will. Man denke: den neuen Ratskeller.

Auch wir haben einen Ratskeller, wir haben mehr als ein Lokal, das zur Mittelstandsküche hergerichtet werden könnte; und wir haben viele hunderttausende Menschen, die geradezu nach solchen Küchen verlangen. Vielleicht sind sogar die Frauen Wiens — der Allgemeine österreichische Frauenstimmrechtsverein — mit der Gründung von vier bürgerlichen Mittagstischen, die Portion zu vierzig Sellern, vorangegangen. Aber wir sind mit den Mittelstandsküchen stehen geblieben. Es

gab auch für die Flüchtlinge einen Mittagstisch auf dem Tiefen Graben, und die Flüchtlinge der besten Stände drängten sich in großer Zahl. Viele von ihnen sind heimgekehrt, und die Küche wurde schon vorigen Jahres gesperrt. Aber glaubt man, daß das Bedürfnis, billig und gut außer Hause zu essen, mit dem Abgang der Flüchtlinge geringer geworden ist? Geringer mit dem unheimlichen Wachsen der Preise? Geringer mit den auch bei uns fühlbaren Hemmnissen der Versorgung, die ein „Anstellen“ um Mehl und Brot, um Eier und Butter bedingen? ... Schon in Friedenszeiten ist die Frage der Zentralküchen für die Großstadtbevölkerung eine gewichtige. Nicht nur die mühsame Arbeit am Einzelherde und das Feuer wird gespart, auch der Einkauf kann billiger und rationeller gestaltet werden. ... Wie erst in Kriegszeiten! Die Gründe, die jetzt für die Massenspeisung sprechen, sind so vernehmlich, daß es keiner Herholung tieferliegender Vorteile bedarf.

Wer weiß, wie viele Kinder jetzt ein kaltes Mittagbrot verzehren müssen, abgesehen von den Großen, die auf den Wegen ihr Brot herausziehen? In Berlin hat man eine Umfrage bei den Schaffnerinnen gemacht und es stellte sich heraus, daß sie trotz der vielen Küchen kaltes Mittag- und Abendessen einnehmen. Und wie ist es in Wien? Was Berlin kann, kann auch Wien. Mehr noch! Ich will hier nicht entscheiden, ob wir mehr Lebensmittel wie Berlin haben, aber sicher ist, daß die Wiener Küchenführung das Vorhandene stets am besten und schmachhaftesten zu verwenden verstanden hat. Unsere Suppen müssen besser, unsere Gemüse schmachhafter, unser Fleisch saftiger sein. Wenig — aber gut — und von Herzen. Man sitzt an kleinen oder größeren sauberen Tischen; wer will bringt sein Eßbesteck mit und in manchen Lokalen ist auch ein Lesezimmer.

Eine praktische Ernährungs politik wird sich hundertfach an den Kräften der Frauen und Mütter, an den Kräften der ältesten Männer, die die im Felde stehenden ersetzen müssen, lohnen. Und die Kinder ... Wer das nicht versteht, dem ist nichts zu sagen. Mit den von der Stadt Wien geplanten fahrbaren Küchen wäre erst ein Anfang gemacht für Bezirke und Gegenden, in denen die Mittelstandsküchen vielleicht nicht errichtet werden können. Und beständen sie auch, es wäre nicht zu viel! Eine Großstadt vom Range und Reichtum Wiens kann da nicht zu viel tun. Schließlich darf man bei dem Ruf nach Mittelstandsküchen nicht vergessen, daß unser Wirtschaftsleben bei weitem mehr die Einigung der Angehörigen verschiedenster Stände verträgt als Berlin, wo das „Beisl“, in dem hoch und nieder beisammen sitzt, von altersher unbekannt ist.

Alles in allem: das Bedürfnis nach der Mittelstandsküche besteht, hilfsreiche Kräfte, und diese sind in Wien sicher bereit. Es fehlt noch der Wille. Wenn er da ist, da ist auch der Weg da!

## Was leisten Kriegsküchen?

Gulaschkanonen, Armen- oder Einheitsküche.

In Hamburg sind, wie Hüfmeister im „Hamburger Echo“ zu Pfingsten berichtet, bis jetzt 78 Küchen im Betrieb. Neben ihnen befinden sich Ausgabstellen, wo täglich gleich gespeist werden kann. Von Woche zu Woche werden neue Küchen eingerichtet, da die Anforderungen fortwährend steigen und die einzelnen Küchen an der Grenze ihrer Leistungsfähigkeit angelangt sind.

Zu Anfang des Kriegsjahres 1915 bestand ein gewisses Vorurteil in der arbeitenden Bevölkerung gegen diese Küchen. Man sagte sich, daß für den Preis von 15 Pfennig für die Dreiviertelportion kein wirklich nahrhaftes Essen geliefert werden könnte, wenn sich die Küchen aus den Einnahmen für Essen selbst erhalten sollten. Erst als eine Veränderung in der Organisation eintrat und zwei Vertreter aus der organisierten Arbeiterschaft in dem Speiseauschuß mitwirkten, und als von der Kriegshilfe ein bedeutender Zuschuß geleistet wurde, konnte ein nahrhaftes Essen hergestellt werden. Infolge reger Aufklärung in Versammlungen, namentlich Frauenversammlungen, und Presse verschwand die Abneigung gegen die Küchen. Man betrachtete das Essen nicht mehr als Bettelsuppen. Durch gemeinsames Zusammenarbeiten von bürgerlichen und proletarischen Frauen in den Küchen ist eine gute Kontrolle gesichert. Die Gewerkschaften haben in vielen Küchen der Ordnung halber für jede Ausgabe ehrenamtlich tätige Vertrauensleute gestellt, die auch Beschwerden entgegennehmen.

Diese Maßregeln eroberten den Küchen das Vertrauen der Massen. Welch große Leistungen die Kriegsküchen schon bewältigt haben, zeigen die Zahlen. Es wurden verausgabt: Oktober 1915 822.725, November 1915 728.892, Dezember 1915

670.403, Jänner 1916 689.425, Februar 1916 909.083, März 1916 1.778.073, April 1916 1.790.000 Liter. An einem Tage im April wurden annähernd 82.000 Liter verabfolgt. Es werden täglich 120.000 Personen von den Küchen der Hamburger Kriegshilfe gespeist werden. Dazu kommen 5000 Personen von der Feldküche im Schlachthof und 25.000 Personen, die vom Schulverein gespeist werden. Das ergibt zusammen 150.000 Personen, welche täglich von den Küchen gespeist werden. Es gibt Küchen darunter, die 4000 bis 5000 Personen täglich speisen.

Das Essen wird der Liter für 20 Pfennig und der halbe Liter für 10 Pfennig verabfolgt.

Für diesen geringen Betrag ist aber ein Liter Essen bei den heutigen Preisen ohne Zuschuß nicht herzustellen. Denn es enthält: Fleisch mit Spinat: 60 Gramm Fleisch, 150 Gramm Spinat, 70 Gramm Reis, 250 Gramm Kartoffeln, Salz u. s. w.; oder Fleisch mit Spargel und Reis: 60 Gramm Fleisch, 250 Gramm Kartoffeln, 50 Gramm Spargel, 70 Gramm Reis, Salz u. s. w.; oder Fleisch mit Kartoffeln und Gemüse: 60 Gramm Fleisch, 400 Gramm Kartoffeln, 50 Gramm Gemüse, 50 Gramm Griech, Salz u. s. w. — an fleischlosen Tagen dienen als Ersatz für Fleisch Eier, Milch u. s. w. Das Essen kostet den Kriegsküchen vielmehr 40 bis 42 Pfennig der Liter, Unkosten für Feuerung, Mieten und Löhne eingeschlossen. Es werden nur 2 Pfennig beim Liter für Unkosten berechnet, mithin hat die Hamburger Kriegshilfe auf den Liter 18 bis 20 Pfennig zuzuzahlen. Im Monat werden bis zu 400.000 Mark von der Hamburger Kriegshilfe an Zuschüssen geleistet.

Man kann daraus ersehen, welche große Aufwendungen von der Hamburger Kriegshilfe für die Massenspeisung gemacht werden. Die Unkosten würden sich wohl bedeutend erhöhen, wenn man für Geschirr und Inventar Abschreibungen verrechnen müßte. Ferner würde sich das Lohnkonto erhöhen, wenn sich nicht sehr viele Frauen ehrenamtlich zur Verfügung stellten. Als wichtiger Faktor kommt hinzu, daß die Hauptverwaltung, Lebensmitteleinkauf, Massenverwaltung u. s. w., ehrenamtlich arbeitet. Die größtmögliche Ausnützung der Lebensmittel durch den Masseneinkauf, ein Teil Ersparnis an Mieten durch teilweise Benützung

von Turnhallen und anderen Betrieben ermöglichen es, daß der Herstellungspreis für den Liter auf 40 bis 42 Pfennig zu stehen kommt. Würden alle Unkosten berechnet werden, so müßte sich ein bedeutend höherer Preis ergeben.

Wir bringen diese Aufstellung, um unserer Verwaltung einen deutlichen Fingerzeig zu geben, wie die Aufgabe anzupacken ist. Der Vorteil für die Gäste und Kunden der Kriegsküchen liegt auf der Hand. Für eine Frau mit drei Kindern reichen drei Liter, die zusammen 60 Pfennig kosten. Sie hat aber nach dem oben angeführten Selbstkostenpreis der Hamburger Kriegshilfe für 1.20 Mark im Topfe. Würde sie sich das Essen selbst kochen, so würde sie für dieselbe Quantität 1.40 bis 1.55 Mark verausgaben müssen. Dazu spart die Frau, die ihr Essen aus der Kriegsküche holt, die so argen Laufereien und das stundenlange Warten, das jetzt beim Wareneinkauf unerlässlich ist. Man sieht, daß die Kriegsküche in der gegenwärtigen schweren Zeit den Familien große Vorteile bietet. Das erkennen die Frauen auch an. Der Zubräng zu den Kriegsküchen vergrößert sich täglich.

Die Arbeit in den Kriegsküchen trägt, wie Hüfmeister ausführt, einen gewissen familiären Charakter; das Verhältnis der Leiterin zu den Mitarbeiterinnen ist harmonisch und das überträgt sich auch auf die Beziehungen zu dem Publikum, das die Küchen in Anspruch nimmt. Eine große Anzahl von Personen nimmt das Essen gleich in den Küchen oder in den Nebenräumen ein.

Gerade aber diese angenehmen Verhältnisse in den Bezirksküchen lassen sich bei fahrbaren Küchen, sogenannten „Gulaschkanonen“, nicht ermöglichen. Die fahrbaren Küchen würden gerade deshalb auch nicht so den Zuspruch der Bevölkerung haben. Wer mit seinem Topfe oder sonstigem Gefäß bei diesem Küchenwagen erschiene, würde von dieser oder jener Nachbarin, die sich's noch „leisten“ kann, gewiß mit einer gewissen Betachtung angesehen werden. Man weiß ja, wie das geht. Auch müßten ja zwar die Küchenwagen beim Erscheinen auf den Straßen sich irgendwie deutlich ankündigen; aber dennoch würde mancher wahrscheinlich kein Essen bekommen. Am schlimmsten würde es während des Winters sein, wenn die Küchenwagen zwischen Schnee und Eis auf den Straßen herumfahren müßten. Aber es wäre doch von sehr großer Wichtigkeit, daß nicht gleich von vornherein den Menschen der Geschmack an der wohlthätigen Einrichtung verdorben wird. Da die Kriegsküchen doch für jedermann aus der Bevölkerung, der sich während des Krieges mit seinem geringen Einkommen nicht mehr anders durchhelfen kann, eingerichtet sind und wohl

auch noch lange nach dem Kriege bestehen bleiben müssen, so soll man die Einrichtungen auch gleich so schaffen, daß sie dauernden Bestand haben.

Die minderbemittelten Kreise der Bevölkerung müssen in diesem Kriege derartig große Opfer bringen, müssen ihre Lebenshaltung in einer Weise einschränken, daß es sich durch nichts, aber auch durch gar nichts rechtfertigen ließe, wollte man ihnen dadurch ihre „Minderwertigkeit“ noch drastischer vor Augen führen, daß man für die Kreise, die sich zu gut dünken, in den heutigen Kriegsküchen zu essen oder ihr Essen von dort zu holen, besondere Küchen mit besserem Essen einrichten wollte. Die Einrichtung von Mittelstandsküchen, die von den verschiedenen Seiten betrieben wird, würde das Essen der Kriegsküchen wirklich zu Bettelsuppen für die Armen herabdrücken. Wenn in den Schützengräben die Angehörigen aller Bevölkerungsklassen aus der gleichen Gulaschkanonie ihre Schnäpfe gefüllt bekommen, dann sollte man meinen, daß auch die Daheimgebliebenen diesen guten Brauch üben könnten. Das Essen der Kriegsküchen ist nahrhaft, kann auch noch nahrhafter gemacht werden, und alle Kreise der Bevölkerung sollten darum, wenn es nötig ist, ihren Bedarf in der einheitlichen Kriegsküche bedenken und bedenken müssen.

**Speisegemeinschaften.**

Man schreibt uns: Mit der Durchführung des Gedanken, auf breiter Grundlage einer Organisation zu schaffen, die die Sicherheit gibt, den Tisch für alle zu decken, muß auch in straffer und umfassender Weise dafür gesorgt werden, daß durch die Speisegemeinschaft die gesamte Nahrungsmittelversorgung nicht etwa künstlich erschwert und geschädigt wird. Es wird ohne weiteres damit gerechnet, daß dort, wo Speisegemeinschaften bestehen, für sie zuerst die vorhandenen Lebensmittel zurückgestellt werden. Diese unbestrittene Vorrangstellung schließt aber die Verpflichtung ein, daß die Gäste der Speisegemeinschaften mit einem Teil ihres Lebensmittelbedarfs vom Markte wirklich verschwinden. Das mag zunächst als selbstverständlich betrachtet werden, ist es aber nicht immer. Sehr leicht lassen sich Fälle denken, in denen durch die Speisegemeinschaften bei reichlicher Inanspruchnahme eine Verschlechterung der allgemeinen Marktverhältnisse dadurch eintreten kann, daß die Teilnehmer trotz Bezugs eines ausreichenden Mittagessens zu billigen Preisen, das auch ein Fleischgericht einschließt, noch als Fleischkäufer selbst oder durch ihre Familienangehörigen auftreten. Was vom Fleisch gilt, trifft auch auf manche andere Lebensmittel zu. Um einen gerechten Ausgleich zu schaffen, ergibt sich die Notwendigkeit, bei der Ausgabe von Speisemarken Sicherheit zu schaffen, daß für die Nahrungsmittel, die einer Kontingentierung unterliegen oder bedürfen, entsprechende Abzüge von den allgemein zugestandenen Rationen gemacht werden. Erst vereinzelt wird, besonders in Städten, die neben anderen Bezugskarten bereits Fleischmarken eingeführt haben, bei dem Kauf von Speisemarken die Rückgabe von Waren-Bezugscheinen verlangt, wie dem auch in den Gastwirtschaften dieser Orte eine entsprechende Verrechnung vorgeschrieben ist. Durch die erweiterte Einführung von Speisegemeinschaften gewinnt die Frage der Rückgabe der Bezugsmarken eine außerordentlich wirtschaftliche Bedeutung; ohne Anwendung dieses Verfahrens können Speisegemeinschaften die Verknappung von Lebensmitteln leicht noch verschärfen. Sind zur Regelung und zur Verbilligung der Nahrungsmittelversorgung die Speisegemeinschaften zumeist unentbehrliche Einrichtungen, so bedingen sie andererseits eine Rationierung der wichtigsten Lebensmittel, denn jeder darf nur an einer Stelle Tischgast sein.

**Die Massenspeisung.**

Heute fand im Berliner Rathaus unter dem Vorsitz des Oberbürgermeisters Wermuth eine weitere Sitzung des Wirtschaftsbeirats für die Volksspeisung statt, in welcher über die Verteilung der einzelnen Kochstellen auf das ganze Stadtgebiet und die Beschaffung und Einrichtung der dazu erforderlichen Räumlichkeiten im einzelnen beraten wurde. Auch wurde der Bedarf an Lebensmitteln festgestellt, der nötig ist, um die Speisung nachhaltig zu betreiben.

Auch die Massenspeisungen in Charlottenburg werden vom dortigen Magistrat mit großer Beschleunigung vorbereitet. Der Preis der ganzen Portion von annähernd einem Liter wird voraussichtlich 40 Pf., der Preis der halben Portion 20 Pf. betragen. Diejenigen Charlottenburger Einwohner, die mit ihrem Haushalt von der Massenspeisung bedacht werden wollen, müssen sich zur Entnahme und zur Vorausbezahlung für eine Woche verpflichten. Für jede Woche wird ein noch zu bestimmender Abschnitt der Fleischkarte entwertet werden. Die Entnahme der Speisen erfolgt in den Ausgabestellen an Charlottenburger Einwohner gegen Abgabe einer Marke. Diejenigen Charlottenburger Einwohner, die beabsichtigen, von der Massenspeisung Gebrauch zu machen, werden jetzt vom Magistrat aufgefordert, sich in der Zeit vom Mittwoch, 14., bis zum Sonnabend, 17. d. M., in einer der zehn Beratungsstellen des Kriegsausschusses für Volksernährung einschreiben zu lassen. Die Meldung hat in derjenigen Beratungsstelle zu erfolgen, in deren Bezirk der sich Meldende wohnt. Für die Aufnahme in die Liste ist die Vorzeigung der Charlottenburger Lebensmittelkarte erforderlich.

**Volkspeisung.** Die Hauslisten, die zur Feststellung dienen, in welchem Umfang die Beteiligung an den städtischen Volkspeisungen erwünscht ist, sind in Berlin bereits zur Verteilung gelangt. Wer die Absicht hat, von der Einrichtung der städtischen Speisung Gebrauch zu machen, wird deshalb aufgefordert, sich in der bei dem Hauseigentümer oder Verwalter ausgelegten Liste einzutragen. Die Eintragung in die Liste muß in der Zeit vom 15. bis 18. Juni erfolgen, da die ausgefüllte Liste spätestens bis zum 19. Juni bei der zuständigen Brotkommission abzugeben ist. Für den Bezug der Speisen werden am Anfang jeder Woche Marken ausgegeben, die für eine bestimmte Ausgabe stelle und einen bestimmten Tag, jedoch nicht für eine bestimmte Person Gültigkeit hat. Die Mahlzeit ist in den Ausgabe stellen in der Zeit von 12—2 Uhr abzuholen; ausnahmsweise kann sie auch dort verzehrt werden.

\* Die Massenspeisungen. Die Hauslisten, die feststellen sollen, wie groß die Beteiligung an den städtischen Volksspeisungen sein wird, sind bereits im Umlauf. Wer die Absicht hat, von der Einrichtung Gebrauch zu machen, wird deshalb aufgefordert, sich in der bei dem Hauseigentümer oder Verwalter ausgelegten Liste einzutragen. Die Eintragung in die Liste muß in der Zeit vom 15. bis 18. Juni erfolgen, da die ausgefüllte Liste spätestens bis zum 19. Juni bei der zuständigen Brotkommission abzugeben ist. Für den Bezug der Speisen werden am Anfang jeder Woche **M a r k e n** ausgegeben, die für eine bestimmte Ausgabeestelle und einen bestimmten Tag gelten, jedoch nicht für eine bestimmte Person Gültigkeit haben. Wie bereits berichtet, wird das Essen in Zentralküchen unter Aufsicht der Stadt zubereitet und zum Selbstkostenpreis verabreicht. Die Mahlzeit ist in den Ausgabestellen in der Zeit von 12 bis 2 Uhr abzuholen; ausnahmsweise kann sie auch dort verzehrt werden. Der Preis beträgt für die ganze Portion (etwa 1 Liter) 40 Pf., für die halbe Portion 20 Pf.

Für die Massenspeisung soll auch die Zentralmarkthalle benutzt werden. Da die Berliner Großschlächter bei der Regelung der Fleischverteilung bekanntlich ausgeschaltet wurden, waren sie gezwungen, ihre Verkaufsstände in der Fleischgroßhalle aufzugeben. Der Magistrat hat nun beschlossen, in den leer werdenden Räumen eine der Speiseanstalten zu errichten. Die Zubereitung der Speisen erfolgt, nach dem „Konf.“, in der Küche der Markthallen-Gastwirtschaft.

\* [Die Massenpeisungen in Deutschland.]  
 In Köln sprachen sich, wie der Vorwärts be-  
 richtet, elf öffentliche Frauenversammlungen  
 für die Speisegemeinschaft für alle  
 aus. In einer Entschließung erklären die  
 Frauen, bei den heutigen Schwierigkeiten gern  
 auf die Einzelküche verzichten zu wollen. Auch  
 mache die jetzige Jagd auf Lebensmittel und  
 das Stehen vor den Läden das Familienleben  
 und die Erziehung der Kinder unmöglich. Die  
 Beschaffenheit der Nahrungsmittel dürfe nicht  
 mehr von der Fülle des Geldbeutels abhängen.  
 Zur Frage des Gemüsepreises wurde folgendes  
 Telegramm an Herrn v. Batocki abgesendet:  
 „Elf Frauenversammlungen im Kölner Stadt-  
 gebiet teilen mit: Gemüsepreise in Köln trotz  
 reichster Ernte in benachbarten großen Er-  
 zeugungsgebieten wucherisch auf das Drei- bis  
 Fünffache der Friedenspreise hinaufgetrieben.  
 Einmütige scharfe Kritik der Presse aller Rich-  
 tungen und alle Eingaben an Behörden erfolg-  
 los geblieben. Bei gleichzeitigem Fettmangel  
 sichtbare Unterernährung weiter Bevölkerungsschichten.  
 Wachsende Erregung in der Arbeiter-  
 klasse und im Mittelstande, beunruhigende Auf-  
 tritte auf den Märkten. Preisreaktion des

Einschreiten unverzüglich ge-  
 boten.“

### Die kommunistische Küche.

Je länger der Krieg dauert, schreibt die „Kommunale Praxis“ (Nr. 23), desto mehr kommt man zu der Erkenntnis, daß die sozialdemokratischen Forderungen auf dem Gebiet der Ernährungsfrage berechtigt sind und durchgeführt werden müßten. So macht in einer Denkschrift ein E. Bürschmann (Begefac bei Bremen) den Vorschlag, die „kommunistische Küche“ einzuführen. Und zwar tritt er nicht dafür ein, daß man bei der Fahr- und Volksküche bleibe, sondern regt an, in den Städten und geschlossenen Ortschaften die Fleischmahlzeit öffentlich zu beschaffen und den Fleischverbrauch außerhalb dieser Mahlzeit zu verbieten. Es ist nicht nur der Fleischmangel und die ungerechte Verteilung der Fleischmengen, die ihn veranlassen, mit dieser Forderung hervorzutreten, sondern auch andere sehr wichtige Umstände. Der Vorschlag wird von der großen bürgerlichen Tagespresse ausführlich erörtert, und man weist ihn nicht etwa ab, sondern meint, daß man sich mit dem Gedanken besser befreunden werde als bisher.

Der Verfasser der Denkschrift weist vor allem auf die Fettersparnis hin, die nach seiner Meinung gemacht wird, wenn die Fleischmahlzeit in Massentüchen hergestellt wird. Er rechnet mit einer Ersparnis von zwei Millionen Pfund Fett in einer Woche. Alle Angehörigen des Volkes könnten auch unter den heutigen Umständen ausreichend ernährt werden. Die Fleischhamsterei würde beseitigt werden; die Frauen brauchten die Hauptmahlzeit nicht mehr im Einzelhaushalt herzustellen, sondern könnten sich mehr um die Kinder kümmern oder arbeiten. Das Vieh müßte von der Reichsfleischstelle beschlagnahmt werden. Den Produzenten will Bürschmann einen Teil des Fleisches zum Selbstverbrauch überlassen. Mit Hilfe der Gemeinden hätte der Staat das Fleisch nach Landesteilen und Kommunen zu verteilen. Er hätte auch das Vieh schlachten zu lassen und die Fleischer würden lediglich Angestellte des Staates sein. Es soll also ein Staatsmonopol für Fleisch geschaffen werden.

Bürschmann will mehrere Speisen zur Auswahl herstellen lassen. Nach seinem Vorschlag soll sowohl für die vor- schulpflichtigen Kinder wie auch für die Erwachsenen besonders gekocht werden. Ferner soll eine Diätküche eingerichtet werden, aus der alte und kranke Personen gegen Bescheinigung Speisen erhalten sollen. Die Gasthäuser sollen für die Mittagmahlzeit als Kommunalküchen, die Küchen der Krankenhäuser als Diätküchen erklärt werden. Ausgegeben soll das Essen werden in Speisehallen und Fahrtüchen, soweit die Gasthäuser nicht aus-

reichen, Abendmahlzeiten und das Frühstück sollen sich die einzelnen Haushalte selbst herstellen. Damit auch die Winderbemittelten die Fleischmahlzeit erwerben können, soll sich der Preis des Essens nach dem Steuerzettel richten. Die Wohlhabenden sollen also mehr bezahlen als die Armen, und alle — ob reich, ob arm — sollen gezwungen werden, die Hauptmahlzeit aus der kommunistischen Küche zu beziehen, denn die Haushalte sollen kontrolliert werden. Der Plan ist gewiß großzügig. Anfänge sind bereits vorhanden. Würde er durchgeführt werden, so würde man nicht auf halbem Wege stehen bleiben, sondern auch recht bald einsehen, daß es am praktischsten ist, auch die anderen Mahlzeiten aus der kommunistischen Küche zu beziehen.

Es ist gerade jetzt interessant, darauf aufmerksam zu machen, daß August Bebel in seinem weitverbreiteten Buche: „Die Frau und der Sozialismus“ die großen Vorzüge der kommunistischen Küche geschildert hat. Nach Bebel muß die Nahrungsmittelzubereitung ebenso wissenschaftlich betrieben werden wie andere menschliche Tätigkeiten, wenn sie möglichst vorteilhaft sein soll. Dazu gehören Wissenschaft und Einrichtungs- weisung. Daß unsere Frauen, wie Bebel schreibt, dieses Wissen oft nicht besitzen, nicht besitzen können, bedarf keines Beweises mehr. Die Technik der großen Küchen hat schon gegenwärtig eine Vollkommenheit erreicht, welche die aufs beste eingerichtete Familienküche nicht kennt . . .

Mit Bebel's Argumenten wird jetzt von bürgerlicher Seite das erstrebt, was er vor vielen Jahren gefordert hat. Die Entwicklung drängt zur kommunistischen Küche. Die schon eingerichteten Suppenküchen und Speisehallen sind nur die ersten Anfänge, Vorläufer der kommunistischen Küche, die ein musterergültiger Großbetrieb sein muß. Die kommunistische Küche ist eine wirtschaftliche Notwendigkeit. Es kommt nur darauf an, gleich Einrichtungen zu schaffen, die großzügig sind.

## Eröffnung Anfangs Juli.

Die Anmeldungen für die Kriegsküchen, deren Termin am Samstag, wie berichtet, abgelaufen ist, haben die Anzahl einiger Tausend erreicht. Es ist im Augenblick noch nicht zu übersehen, wie viele Haushalte, beziehungsweise Einzelköpfe als Ergebnis dieser Anmeldungen anzusehen sind. Augenblicklich ist man damit beschäftigt, die Karten zu sichten und eine genaue Statistik der eingelaufenen Anmeldungen zusammenzustellen. Es dürfte dies eine Arbeit von ein bis zwei Tagen sein, da die Zusammenstellung beschleunigt werden soll. Die bekanntlich unter der Leitung des Obermagistratsrates Dr. Dont stehende Aktion dürfte dann zu einem raschen, praktischen Resultat kommen, da, wie wir erfahren, es möglich gemacht werden soll, daß bereits Anfangs Juli die ersten Kriegsküchen eröffnet werden.

Im Laufe dieser Woche sollen in Anwesenheit der Baronin Plehleben, der Gattin des Statthalters, die an der Spitze dieser Aktion steht, die letzten Beratungen stattfinden, um die noch zu erörternden Details für die Errichtung der Kriegsküchen festzustellen. Sowie das geschehen ist, wird an die Aktivierung der ersten Kriegsküchen geschritten.

## Für unsere Frauen.

### Die Rumfordsche Suppe.

Die Massenpeisungen, die jetzt allerorts zur befriedigenden Lösung der Magenfrage eingerichtet werden sollen, haben ein geschichtliches Vorbild großen Stils in dem gemeinnützigen Wirken des bayerischen Grafen Rumford und in seiner berühmten, über ganz Europa verbreiteten Suppe. Was der große Physiker und Menschenfreund durch seine bahnbrechenden Arbeiten auf dem Gebiet der Wärmetheorie geleistet, kann hier nicht erörtert werden. Nach zahlreichen wissenschaftlichen Versuchen fand er, wie er selbst in seinem berühmten „Essay über die Ernährung der Armen“ mitteilt, daß die billigste, schwachste und nahrhafteste Speise, die gefunden werden konnte, eine Suppe ist, bestehend aus Gerste, Erbsen, Kartoffeln, Brobstücken, Essig, Salz und Wasser in bestimmten Mengen. Die Art der Zubereitung dieser Suppe ist die folgende: Wasser und Gerste werden zuerst zusammen in den Sparlocher getan und zum Kochen gebracht; dann werden die Erbsen hinzugefügt und das Kochen unter kleinem Feuer zwei Stunden fortgesetzt. Dann kommen die Kartoffeln hinzu und die Masse kocht noch eine Stunde, wobei die Flüssigkeit mit einem großen Holzlöffel umgerührt werden muß. Dann wird Essig und Salz hinzugegeben und zuletzt erst, wenn die Suppe aufgetragen werden soll, wird Brot hineingeschnitten. Die Menge von dieser Suppe, die genügt, um eine kräftige gesunde Person völlig zu sättigen, beträgt 550 Gramm. Später gestaltete Rumford die Zubereitung noch billiger, indem er der Suppe Knochen, Blut und andere, bisher nicht verwendete Abfallstoffe zusetzte. Zehntausende wurden täglich mit dieser Suppe in München gespeist und ihr Ruhm verbreitete sich durch ganz Deutschland, wo das Beispiel vielfach Nachahmung fand. Die Engländer lernten durch die Einführung dieser „ökonomischen Suppe“ erst Suppe essen; bei der großen Feuerung von 1798 und 1799 wurden in London zahlreiche Suppenhäuser errichtet, in denen Massenpeisungen im größten Stil mit der Rumfordschen Suppe stattfanden. In Paris rief man eine „Philantropische Gesellschaft zur Verteilung Rumfordscher Suppen“ ins Leben, die in zahlreichen Anstalten Suppen an die Armen ausgab. Ähnliche Unternehmungen wurden und auch in den anderen Ländern Europas ins Werk gesetzt und man berechnete, daß eine Ersparnis von vielen Millionen erzielt werde durch die verständigere Benutzung der Nahrungsmittel, die dieses Suppenrezept herbeigeführt habe. Die Literatur dieser Zeit hallt wieder vom Lobe Rumfords als eines großen Wohltäters der Menschheit: „Von der Nema bis zur Seine, von der Themse bis zur Donau schwebt des Grafen Benjamin Rumford Name auf viel tausend Lippen. Er hat die frierende und hungernde Menschheit gewärmt und gesättigt. Die Feen fangen an seiner Wiege nur den einen Segensspruch: Unser täglich Brot gibt er heute...“

\* **Einrichtung einer Kriegspeisehalle in Tempelhof.** Die Tempelhofer Gemeindevertretung beschäftigte sich in ihrer gestrigen Sitzung mit einer Vorlage des Lebensmittelausschusses, betreffend Errichtung von Volkstüchen und einer Mittelfruchtstüchle. Um die Frage einer öffentlichen Massenpeisung auch für Tempelhof in befriedigender Weise zu lösen, ist beabsichtigt, die bisherige Lazarettküche im Lyzeum zu einer Volkstüche für 1000 Personen umzuwandeln. Wie Bürgermeister Wiesener ausföhrte, ist beabsichtigt, neben der 2. Gemeindefchule in der Werderstraße auf einem der Gemeinde gehörigen Grundstück einen Holzbau für eine große Volkstüche zu errichten. Bei diesem Bau wird durch verschiedene Zu- und Abgänge sowie durch mehrere Schalter dafür gesorgt, daß der Nachteil von Ansammlungen des Publikums vermieden wird. Die Versorgung der Bevölkerung soll hauptsächlich in der Weise erfolgen, daß die zubereiteten Speisen abgeholt werden; nur Einzelstehende können die Speisen im Speiseraum einnehmen. Nach kurzer Erörterung stimmte die Versammlung dem Plane einstimmig zu und bewilligte die erforderlichen Kosten im Betrage von 20 000 M.

### Die Kriegsküchen.

#### Der Beginn ihrer Errichtung.

Den vorigen Samstag abgeschlossenen Anmeldungen für die Kriegsküchen sind bis heute keine weiteren gefolgt. Das Ergebnis beträgt nur einige tausend, so daß sich die Kriegsküchen nach diesem Ergebnis nur in kleinerem Stil errichten lassen.

Wenn auch das Ergebnis der Anmeldungen weit hinter der erwarteten Zahl zurückbleibt, so beabsichtigt man an leitender Stelle dennoch die eheste Errichtung der Kriegsküchen auch für die bisher angemeldeten Interessenten. Es ist nämlich zu erwarten, daß, sobald die ersten Kriegsküchen in Funktion stehen und den Beifall der Bevölkerung gefunden haben, sich noch weitere Anmeldungen für diese Kriegsküchen ergeben werden.

Wie begreiflich, ist das derzeitige geringe Interesse an den Kriegsküchen dem Umstand zuzuschreiben, daß die Bevölkerung einer noch ganz unbekanntem Einrichtung gegenübersteht und vielleicht erst die praktische Errichtung dieser Kriegsküchen abwarten will. Dieser Lage werden bereits die entsprechenden Unterhandlungen gepflogen, damit die Errichtung der Kriegsküchen ehestens durchgeführt werden kann. Es werden auch zu Beginn der nächsten Woche die Verhandlungen im Schoße der Leitung der Kriegsküchen wegen der Ausarbeitung der Details stattfinden.

## Die Massenpeisung.

Der Berliner Magistrat hat gestern beschlossen, für die Ausführung der erforderlichen baulichen Anlagen, Küchen-, Transport- und Speiseeinrichtungen, für die Zwecke der Volksspeisung bei der Stadtverordnetenversammlung einen Betrag von 2 Mill. M. anzufordern.

Es sollen im ganzen Stadtgebiet eine Reihe von Zentralküchen eingerichtet und das Essen von diesen aus durch Transportgefäße nach zahlreichen Ausgabestellen geschafft und dort verteilt werden. Um festzustellen, in welchem Umfange die Bevölkerung sich schon jetzt an der Volksspeisung zu beteiligen gedenkt, und in welcher Stadtgegend das Bedürfnis am meisten empfunden wird, war bekanntlich eine Voranmeldung in sämtlichen Häusern herbeigeführt worden. Unter Berücksichtigung des Ergebnisses dieser Voranmeldung sollen nunmehr nach und nach im ganzen Stadtgebiet die nötigen Einrichtungen in Wirksamkeit treten. Die erste Zentralküche wird bereits am 10. Juli in der Markthalle Treslowstraße eröffnet werden. Die Vorbereitungen für alle in Aussicht genommenen Zentralküchen sind aber bereits in der Weise getroffen, daß noch im Laufe des Sommers 250 000 Liter fertiger Speisen täglich ausgegeben werden können. Inzwischen werden aber noch weitere Einrichtungen getroffen werden, um dann im Winter nötigenfalls in der Lage zu sein, eine erheblich größere Zahl von Einwohnern speisen zu können.

Wegen Sicherstellung der erforderlichen Lebensmittelvorräte schweben Verhandlungen mit dem Kriegsernährungsamt und dem Oberpräsidenten; nur bei Erfolg dieser Verhandlungen wird die wirksame Durchführung der Volksspeisung möglich sein.

Bekanntlich soll die Speiseabgabe nicht den Charakter der Wohltätigkeit tragen; sie soll allen Bevölkerungskreisen zum Selbstkostenpreise des Magistrats zur Verfügung stehen. Zurzeit ist nur eine teilweise Anrechnung auf die Fleisch- und Kartoffelkarte in Aussicht genommen, während die anderen Lebensmittelkarten nicht in Anspruch genommen werden sollen. Zur Ermöglichung einer weitgehenden Beteiligung soll die Bezahlung erst bei Entnahme des Essens stattfinden.

24.10.1916

## Speisegemeinschaften.

Mit der Errichtung von Speisegemeinschaften geht es in einer ganzen Reihe von Orten erfreulich vorwärts; wo diese Einrichtungen noch nicht bestehen, sind sie geplant oder in Vorbereitung. Nun zeigt sich bei den Gründungen vielfach die Neigung, nach dem Beispiel der freien Liebestätigkeit Volksküchen und Mittelstandsküchen zu eröffnen. In der Regel beträgt der Preis für ein Mittagessen in der Volksküche 30 oder 35, in der Mittelstandsküche 50 bis 60 Pf. Niemals ist daran gedacht worden, durch derartige Doppelgründungen die Gäste der Speisegemeinschaften gesellschaftlich oder nach Einkommensstufen trennen zu wollen; leitend war dabei nur der Gedanke, den Teilnehmern, die nach Möglichkeit ihr Essen abholen lassen sollen, Gelegenheit zu geben, nach Gewohnheit und Einnahmen auch eine etwas reichhaltigere Speisenfolge zu wählen. Aber wie von mehreren Seiten berichtet wird, läßt die verschiedene Firmierung Deutungen zu, die den mit Speisegemeinschaften beabsichtigten Zwecken nicht förderlich und auch aus anderen Gründen durchaus unerwünscht sind. Wie die Verhältnisse einmal liegen, ist die Errichtung von Volksküchen und Mittelstandsküchen in der Auffassung mancher Kreise Aufforderung und Mahnung zu einer Scheidung in „Volk“ und „Mittelstand“ geworden. Daß hieran nie gedacht worden ist, wurde bereits betont; aber es wäre zweckmäßig, irrigem Meinungen durch die Tat entgegenzuwirken. Die mit dem Betrieb von Speisegemeinschaften Vertrauten wissen, daß in den Mittelstandsküchen nicht wenige Arbeiter zu verkehren pflegen, man will ferner beobachtet haben, daß dort, wo Volks- und Mittelstandsküchen bestehen, Personen, die man zum Mittelstand zu zählen pflegt, deren Mittel aber geringer sind als die der meisten Industriearbeiter, sich gezwungen glauben, Volksküchen fernzubleiben. Gewiß wäre es herzlich unangebracht, gerade in dieser Zeit aus Rücksicht auf falsche Scham zweckmäßige Einrichtungen zu unterlassen. Doch es dürfte allen Interessen damit gedient sein, bei der Ausgabe von Speisen zu verschiedenen Preisen durch Speisegemeinschaften nur die Preishöhe kenntlich zu machen, aber die Ausgabestellen nicht als Sonderanstalten zu bezeichnen. Dem gemeinsamen Ziel, dem durch den Betrieb von Speisegemeinschaften zugestrebt werden soll, wird durch Ausschaltung einer störenden Nebenerscheinung nur gedient werden. Nicht immer ist der Name Schall und Rauch; bei den Aufgaben, die die Speisegemeinschaften zu erfüllen haben, dürfte es nicht überflüssig sein, eine sachlich unrichtige Bezeichnung zu meiden, die zu Mißverständnissen führen kann.

Mit der Durchführung des Gedankens, auf breiter Grundlage eine Organisation zu schaffen, die die Sicherheit gibt, den Tisch für alle zu decken, muß auch in straffer und umfassender Weise dafür gesorgt werden, daß durch die Speisegemeinschaften die gesamte Nahrungsmittelversorgung nicht etwa künstlich erschwert und geschädigt wird. Es wird ohne weiteres damit gerechnet, daß dort, wo Speisegemeinschaften bestehen, für sie zuerst die vorhandenen Lebensmittel zurückgestellt werden. Diese unbestrittene Vorzugsstellung schließt aber die Verpflichtung ein, daß die Gäste der Speisegemeinschaften mit einem Teil ihres Lebensmittelbedarfs vom Markte wirklich verschwinden. Das mag zunächst als selbstverständlich betrachtet werden, ist es aber nicht immer. Sehr leicht lassen sich Fälle denken, in denen durch die Speisegemeinschaften bei reichlicher Inanspruchnahme eine Verschlechterung der allgemeinen Marktverhältnisse dadurch eintreten kann, daß die Teilnehmer trotz Bezug eines ausreichenden Mittagessens zu billigen Preisen, das auch ein Fleischgericht einschließt, noch als Fleischkäufer selbst oder durch ihre Familienangehörigen auftreten. Was vom Fleisch gilt, trifft auch auf manche andere Lebensmittel zu. Um einen gerechten Ausgleich zu schaffen, ergibt sich die Notwendigkeit, bei der Ausgabe von Speisemarken Sicherheit zu schaffen, daß für die Nahrungsmittel, die einer Kontingentierung unterliegen oder bedürfen, entsprechende Abzüge von den allgemein zugestandenem Bezügen gemacht werden. Erst vereinzelt wird, besonders in Städten, die neben anderen Bezugskarten bereits Fleischmarken eingeführt haben, bei dem Kauf von Speisemarken die Rückgabe von Waren-Bezugscheinen verlangt, wie denn auch in den Gastwirtschaften dieser Orte eine entsprechende Verrechnung vorgeschrieben ist.

Durch die erweiterte Einführung von Speisegemeinschaften gewinnt die Frage der Rückgabe der Bezugsmarken eine außerordentliche wirtschaftliche Bedeutung; ohne Anwendung dieses Verfahrens können Speisegemeinschaften das Knappwerden von Lebensmitteln leicht noch verschärfen. Sind zur Regelung und zur Verbilligung der Nahrungsmittelversorgung die Speisegemeinschaften zumeist unentbehrliche Einrichtungen, so bedingen sie andererseits eine Zurechnung der wichtigsten Lebensmittel, denn jeder darf nur an einer Stelle Tischgast sein.

**Die Massenspeisungen.**

N. Berlin, 23. Juni. (Priv.-Tel.) Der Magistrat hat beschlossen, für die Ausführung der baulichen Anlagen und ihre Einrichtungen für die Zwecke der Volksspeisung bei der Stadtverordnetenversammlung einen Betrag von 2 Millionen Mark anzufordern. Es sollen im ganzen Stadtgebiet Zentralküchen eingerichtet und das Essen von diesen aus nach zahlreichen Ausgabestellen geschafft und dort verteilt werden. Um festzustellen, in welchem Umfang die Bevölkerung sich schon jetzt an der Volksspeisung zu beteiligen gedenkt, und in welcher Stadtgegend das Bedürfnis am meisten empfunden wird, war eine Voranmeldung in sämtlichen Häusern herbeigeführt worden. Unter Berücksichtigung des Ergebnisses dieser Voranmeldung sollen nunmehr nach und nach im ganzen Stadtgebiet die nötigen Einrichtungen gemacht werden. Die erste Zentralküche wird bereits am 10. Juli in der Markthalle Tresewitzstraße eröffnet werden. Die Vorbereitungen für alle in Aussicht genommenen Zentralküchen sind bereits in der Weise getroffen, daß noch im Laufe des Sommers 250 000 Liter fertiger Speisen verarbeitet werden können. Für den Winter sollen die Einrichtungen vergrößert werden.

Wegen Sicherstellung der erforderlichen Lebensmittelvorräte schweben Verhandlungen mit dem Kriegsernährungsamt und dem Oberpräsidenten. Die Speiseabgabe soll nicht den Charakter der Wohltätigkeit tragen, sie soll allen Bevölkerungskreisen zum Selbstkostenpreise des Magistrats zur Verfügung stehen. Zur Zeit ist nur eine Teilanrechnung auf die Fleisch- und Kartoffelart in Aussicht genommen, während die anderen Lebensmittelarten nicht in Anspruch genommen werden sollen.

## 2 Millionen für die Volksspeisung

Täglich 250 000 Liter fertiger Speisen.

Der Berliner Magistrat hat in seiner gestrigen Sitzung beschlossen, für die Ausführung der baulichen Anlagen und ihre Einrichtungen für die Zwecke der Volksspeisung bei der Stadtverordneten-Versammlung einen Betrag von 2 Millionen Mark anzufordern.

Es sollen im ganzen Stadtgebiet eine Reihe von Zentralküchen eingerichtet und das Essen von diesen aus nach zahlreichen Ausgabestellen geschafft und dort verteilt werden. Um festzustellen, in welchem Umfange die Bevölkerung sich schon jetzt an der Volksspeisung zu beteiligen gedenkt, und in welcher Stadtgegend das Bedürfnis am stärksten empfunden wird, war eine Voranmeldung in sämtlichen Häusern herbeigeführt worden. Unter Berücksichtigung des Ergebnisses dieser Voranmeldung sollen nunmehr nach und nach im ganzen Stadtgebiet die nötigen Einrichtungen in Wirksamkeit treten. Die erste Zentralküche wird bereits am 10. Juli in der Markthalle Freskowstraße eröffnet werden. Die Vorbereitungen für alle in Aussicht genommenen Zentralküchen sind aber bereits in der Weise getroffen, daß noch im Laufe des Sommers zu einer Verabreichung von 250 000 Litern fertiger Speisen wird geschritten werden können. Inzwischen werden aber auch weitere Einrichtungen getroffen werden, um dann im Winter nötigenfalls in der Lage zu sein, eine erheblich größere Zahl von Einwohnern speisen zu können.

Wegen Sicherstellung der erforderlichen Lebensmittelvorräte schweben Verhandlungen mit dem Kriegsernährungsamt und dem Oberpräsidenten; nur bei Erfolg dieser Verhandlungen wird die wirkliche Durchführung der Volksspeisung möglich sein.

Wie schon mehrfach betont, soll die Speisenabgabe nicht den Charakter der Wohltätigkeit tragen; vielmehr allen Bevölkerungskreisen zum Selbstkostenpreise des Magistrats zur Verfügung stehen. Zurzeit ist nur eine teilweise Anrechnung auf die Fleisch- und Kartoffelkarte in Anspruch genommen, während die anderen Lebensmittelarten nicht in Anspruch genommen werden sollen. Zur Ermöglichung einer weitgehenden Beteiligung soll die Bezahlung erst bei Entnahme des Essens stattfinden.

Die vom Magistrat geforderten 2 Millionen Mark sollen der Ausführung der erforderlichen baulichen Anlagen, Küchen-, Transport- und Speiseeinrichtungen, dienen.

### Zwei Millionen Mark für die Volksspeisung in Berlin.

(Telegramm der „Neuen Freien Presse“)

Berlin, 24. Juni.

Der Berliner Magistrat hat beschlossen, für die Ausführung der baulichen Anlagen und sonstigen Einrichtungen für die Zwecke der Volksspeisung bei der Stadtverordnetenversammlung einen Betrag von zwei Millionen Mark anzufordern.

Es sollen im ganzen Stadtgebiet eine Reihe von Zentralküchen eingerichtet und das Essen von diesen aus durch Transportgefäße nach zahlreichen Ausgabestellen geschafft und dort verteilt werden. Man hofft, daß noch im Laufe des Sommers zu einer Verabreichung von 250.000 Liter fertiger Speisen wird geschritten werden können. Die Speiseabgabe soll nicht den Charakter der Wohltätigkeit tragen, sie soll allen Bevölkerungsschichten zum Selbstkostenpreis des Magistrats zur Verfügung stehen.

## Massenpeisung in Charlottenburg.

Am Mittwoch, 28. d. M., beginnt in Charlottenburg die Ausgabe der Speisen für die sogenannte Massenpeisung in den verschiedenen Ausgabestellen. Der Preis der Portion beträgt 40 Pf., der der halben Portion 20 Pf. Wer sich bereits in den zehn über die Stadt verteilten Beratungsstellen für die Volksernährung angemeldet hat, kann am Montag und Dienstag dieser Woche in diesen Stellen die vom 28. Juni bis 1. Juli einschließlich gültigen Bezugsscheine zum Essenempfang erhalten. Zur Empfangnahme der Bezugsscheine ist das Vorzeigen der Fleischkarte erforderlich. Auch für die Woche vom 3. bis 9. Juli können die Angemeldeten gleich ihre Bezugsscheine in Empfang nehmen. Die Bezahlung erfolgt nicht bei der Empfangnahme der Bezugsscheine in der Beratungsstelle, sondern erst in der Ausgabestelle beim Empfang des Essens. Es ist darauf Rücksicht genommen worden, daß niemand von seiner Wohnung zur Ausgabestelle einen zu weiten Weg zurückzulegen hat. Wer sich noch nicht zur allgemeinen Speisung angemeldet hat, kann die Anmeldung in der zuständigen Beratungsstelle vom 28. d. M. ab nachholen. Er kann hierbei gegen Vorzeigung der Fleischkarte und Entwertung je eines für die Woche vom 3. bis 9. Juli gültigen Abschnitts für 3 Bezugsscheine diese, lautend auf die darauffolgende Woche, in Empfang nehmen.

### Die Kriegsküchen.

Die von einem Komitee eingeleitete Aktion auf Errichtung von Kriegsküchen in Wien hat, wie bekannt, zunächst durch allgemeine Rundfrage die Feststellung versucht, in welchen Bezirken hauptsächlich ein Bedürfnis nach solchen billigen Speisegelegenheiten besteht. Auf diese Anfragen, die in Flugblattform den letzten Brotkarten beigezschlossen wurden, sind bisher etwa 4000 **U n m e l d u n g e n** eingelangt. Das Komitee beabsichtigt nun in den nächsten Tagen die Vorarbeit soweit abzuschließen, daß eine Anzahl Kriegsküchen **a n f a n g s** Juli den Betrieb eröffnen kann.

### Beamtenfücke.

Eine Anregung des Obergespanns Aurel v. Bartal.

Die Beamtenenschaft Ungarns sieht mit größter Spannung der Entscheidung über die Frage entgegen, ob ihre zwanzigprozentige Kriegsunterstützung, die sie im Herbst vorigen Jahres bewilligt erhielt, nach Ablauf der zehnmonatigen Frist erhöht und wieviel diese Erhöhung betragen wird. Beide Häuser des Reichstages werden sich in allernächster Zeit, wahrscheinlich schon Anfangs Juli, mit dieser Angelegenheit befassen und es ist nach den jüngst abgegebenen Regierungserklärungen begründete Aussicht vorhanden, daß den durchaus berechtigten Wünschen der Beamtenenschaft im Rahmen der finanziellen Leistungsfähigkeit des Staates entsprochen werden wird. Die Beamtenenschaft hat in verschiedenen Städten des Landes zu dieser wichtigen Frage Stellung genommen und überall, wo dies der Fall war, ist diese Stellungnahme in durchaus ernster, würdiger Form erfolgt. Die betreffenden Adressen an die Regierung weisen in keinem einzigen Falle den Charakter einer unbotmäßigen Demonstration auf, sondern sie bewegen sich ausnahmslos innerhalb der Grenzen sachlich begründeter Bittgesuche.

Die Begründung solcher Unterbreitungen mag den Verfassern nirgends schwergefallen sein und die Regierung dürfte daraus nicht viel Neues erfahren haben. Ist es doch eine längst allbekannte Tatsache, daß unter der bestehenden Kriegs-

freiem Willen angeregt und hierüber schon lange vor der jetzigen Kriegsaushebung Bewegung zweckdienliche Besprechungen gepflogen, beziehungsweise vorbereitende Schritte unternommen. Mit der auf Erhöhung der Kriegshilfe abzielenden Bewegung steht diese Aktion in keinerlei Zusammenhang. Unser Obergespann war einer der ersten (vielleicht sogar der allererste) des Landes, die der Regierung eine mit ziffermäßigen Daten belegte Vorstellung wegen Gewährung einer ausgiebigen Kriegshilfe für die öffentlichen Beamten aller Kategorien unterbreitete. Wenn nun die hiesigen Beamten in demselben Sinne für eine Erhöhung der Kriegsunterstützung Stellung nehmen, kann diese Stellungnahme höchstens zur Befräftigung seines in Budapest längstbekannten Standpunktes, nicht aber etwa zur Schwächung seiner dortigen Position beitragen. Die Erhöhung der Beamtenkriegshilfe wird übrigens binnen zwei-drei Wochen schon Gesetz werden, in der Zwischenzeit aber läßt sich aus der Aktion für die gemeinsame Beamtenfücke unmöglich soviel kalmierendes Kapital schlagen, daß es auf die Haltung der hiesigen Beamtenenschaft gegenüber der im Zuge befindlichen Landesaktion entscheidenden Einfluß nehmen könnte.

Noch einfältiger ist die Annahme, es handle sich unserem Herrn Obergespann bei seiner jetzigen beamtenfreundlichen Aktion einfach nur um einen Kortechniff, den er bei den nächsten Wahlen als Trumpf ausspielen könne. Dann werde nämlich die Regierung sehr notwendig die Stimmen der Beamtenenschaft brauchen und diese müsse daher heizzeiten gefördert werden. Hält man unsern Obergespann, der seinen klaren Blick schon so oft gezeigt hat und das Wahlmachen tatsächlich aus dem Hf versteht, ernsthaft für so naiv, daß er jetzt schon wieder an Parteipolitik und gar an die nächsten Wahlen denkt, wobei er sich mit Rücksicht auf diese just der Beamtenstimmen versichern wollte? Sollte er nicht vielmehr gerade so gut wie jeder vernünftige Zeitungsleser wissen, daß 1. an neue Reichstagswahlen noch mindestens ein Jahr lang nicht zu denken ist und 2. daß auch dann auf die Stimmen der Beamten nicht einmal im Verhältnis 1:10 zugunsten der Regierungspartei gerechnet werden kann? Wir möchten die Regierung kennen lernen, deren Abgeordneten kandidaten nach diesem Krieg auch nur ein Behtel solcher Stimmen, die von Beamten stammen, auf sich zu vereinigen imstande wäre. Angesichts der in den Stadtbezirken einzuführenden geheimen Abstimmung ist mehr als die Hälfte aller städtischen Mandate von vorn herein als verloren zu betrachten und gar viele Stadtbewohner sind längst der festen Ueberzeugung, daß die Städte von der Regierung deshalb so unerhört stiefmütterlich behandelt werden, weil sie es längst als vergebliche Mühe erkannt hat, die Gewinnuna städtischer Mandate

überhaupt anzustreben, geschweige denn die immer unzufriedene Beamtenenschaft, deren Wahlfreiheit durch die geheime Abstimmung wirksam gesichert ist, anders, wie als verlorene Stimmenzahl zu betrachten. Und gerade auf die Rückeroberung dieser totficheren Verluste sollte es ausgerechnet Herr Aurel v. Bartal abgesehen haben? Ihm derartiges zumuten, heißt: sich selbst ganz unbegründeterweise für gescheiter halten, als es unser Obergespann tatsächlich ist.

Endlich und schließlich sind wir im wohlverstandenen Interesse unserer Bozsonher Beamtenenschaft der festen Ueberzeugung, daß sich die Sache machen läßt, daß sie den Existenzinteressen vieler Hunderter Familien firangestellter Hungerleider ungemein förderlich ist und daß sie darum dem Anreger nicht verkehrt, sondern von allen Interessenten mit Anerkennung seines selbstlosen guten Willens aufgegriffen und unterstützt werden sollte. Geschieht aber am Ende das Gegenteil dessen, was als selbstverständlich angenommen werden muß, dann sind die betreffenden Interessenten am Fortbestehen ihres Approvisionierungselendes nur selber schuld. Sie schaden nur sich selbst, indem sie die gute Absicht eines wohlwollenden und gewiß nicht machtlosen Freundes ihrer berechtigten Bestrebungen aus rein subjektiven Gründen verkennen und der Verwirklichung eines lebensfähigen Gedankens unvorhergesehene Hindernisse bereiten.

**Die öffentlichen Massenspeisungen in Berlin.**

(Telegramm der „Neuen Freien Presse“.)

Berlin, 28. Juni.

In der Berliner Vorstadt Charlottenburg fand heute die erste Massenspeisung statt. Der Charlottenburger Hausfrauenverein übernahm die Verteilung der Speisen, die an sechs verschiedenen Stellen der Stadt erfolgte.

Die Einrichtung ist so getroffen, daß in den Beratungsstellen für Volksernährung Bezugsscheine ausgegeben werden, die an den Ausgabestellen in Blechmarken umgetauscht werden, nachdem der Preis der Portion (40 Pfennig für eine ganze, 20 Pfennig für eine halbe) erlegt ist. Darauf erhält ein jeder das mitgebrachte Gefäß mit der Speise gefüllt, die aus großen Kesseln von jungen Mädchen verteilt wird. Die Zubereitung erfolgt in einer Konservenfabrik, von wo die Kessel in städtischen Kraftwagen nach den Ausgabestellen befördert werden. Das städtische Nahrungsmittelamt stellt auf Grund der Anmeldungen die Berechnung des täglichen Speisebedarfes auf, kauft die Lebensmittel ein und übergibt sie der Fabrik zur Zubereitung.

Am heutigen ersten Tage verzeichnete der städtische Küchenzettel Erbsen mit Speck und Kartoffeln gekocht. Das Gericht, das in der Privatküche zurzeit nicht leicht herzustellen ist, war schmackhaft zubereitet. Zur Massenspeisung fanden sich neben einfachen Männern und Frauen auch viele Bessergekleidete ein.

Um den Andrang einzuschränken, ist auf den mit Nummern versehenen Bezugsscheinen die Zeit genau angegeben, wann das Essen verabreicht wird. Weiter ist die praktische Einrichtung getroffen, daß außer mittags auch in den Abendstunden das Essen abgeholt werden kann.

## Die Massenspeisungen in Berlin.

Die segensreiche Einrichtung der geplanten Massenspeisung soll kein Akt der Wohltätigkeit, noch weniger ein solcher der Armenpflege sein. Sie will lediglich für gutes Geld eine volle Gegenleistung geben. Das Essen wird zum Selbstkostenpreis (Portion 40 Pf., halbe Portion 20 Pf.) abgegeben. Ob auch die Anlagekosten durch den Preis des Essens abgeschrieben werden können, ist vorläufig eine offene Frage. Wer die Massenspeisung in Anspruch nimmt, hat der Stadt nur zu danken, daß sie ihm die Mühe und Arbeit für die Beschaffung der Nahrungsmittel abnimmt und ihm eine warme Mahlzeit am Tage sicherstellt. Die Massenspeisung soll den an ihr Teilnehmenden nicht ein Mehr an Nahrungsmitteln gegenüber den anderen, die an der Massenspeisung nicht teilnehmen, bringen, namentlich kein Mehr an den kontingentierten Nahrungsmitteln. Es muß also in irgendeiner Form eine Anrechnung auf die Lebensmittelarten erfolgen. Vorläufig ist vorgesehen, daß nur die beiden, hauptsächlich für die Zubereitung des Essens in Frage kommenden Lebensmittel in Anrechnung gebracht werden, nämlich von der Fleischkarte sieben Zehntel und zwei Drittel von der Kartoffelkarte. Möglicherweise muß später auch noch eine Anrechnung auf andere Nahrungsmittelarten, vielleicht Mehl und Fett, erfolgen. Einen großen Bestandteil der Nahrungsmittel müssen die noch im freien Verkehr erhältlichen Hülsenfrüchte und Gemüse bilden.

Eine Massenspeisung setzt eine gewisse Sicherheit über die Zahl der Teilnehmer voraus. Diese kann nur durch eine gewisse Bindung an die Speisung erreicht werden. Die Bindung muß auf mindestens eine Woche erfolgen, weil sonst die Anrechnung zu große Schwierigkeiten machen würde. Demgegenüber steht das Interesse der Minderbemittelten, nicht für längere Zeit voraus zu bezahlen, sondern jeweils nur möglichst kleine Barbeträge zu entrichten. Eine glückliche Lösung scheint es zu sein, daß jetzt bei den Brotkommissionen gegen Abtrennung der Abschnitte der Kartoffel- und der Fleischkarte (später etwa noch anderer Karten) eine Stammkarte ohne Bezahlung verabreicht wird. Mit dieser Stammkarte geht der Massenspeisungsgast zu seiner Massenspeisungsanstalt. Dort erhält er gegen Bezahlung den Tagesabschnitt, gegen den ihm eine Blechmarke ausgestellt wird, und gegen Abgabe der Blechmarke bekommt er dann am Verteilungstisch seine Portion Essen. Die Stadt Berlin hat sich dahin entschieden, nur eine Art von Speisungseinrichtungen zu schaffen und von sogenannten Mittelstandsküchen abzugehen. Es werden nur allgemein große Küchen für Topfgerichte eingerichtet.

Die Anmeldungsliste hat bisher nur ziemlich spärliche Anmeldungen ergeben. Das wurde auch nicht anders erwartet. Wenn die Einrichtung erst besteht und zufriedenstellend arbeitet, wird sich sehr bald der Zulauf verstärken.

Große Zentralküchen, die mindestens 15 000 bis 20 000 Portionen verarbeiten, sind die rationellste Wirtschaftsart für die Massenspeisung. Diese großen Küchen werden mit einem Kranz von Unterverteilungsstellen umgeben, zu denen zu bestimmten Stunden die fertig zubereiteten Speisen gebracht werden und von denen sie unmittelbar an den Verbraucher abgegeben werden. Die Räume der Küchen und die Verteilungsstellen sind so gewählt, daß sie groß und luftig sind und gestatten, eine große Anzahl von Personen in kurzer Zeit abzufertigen. Für die großen Küchen sind städtische Markthallen und andere bedeckte Gebäude ausersuchen. Als Ausgabestellen sind vornehmlich die Turnhallen der städtischen Schulen in Aussicht genommen. Die Einrichtung der Ausgabestellen ist beweglich und kann fortgenommen werden, so daß der Turnlehrbetrieb nicht gestört wird, da die Hallen nur wenige Stunden für die Speisenausgabe in Anspruch genommen sind. Die Verteilungsstellen müssen über alle Stadtteile verteilt werden, daß von der Wohnung des einzelnen bis an die Entnahmestelle möglichst kurze Wege führen, da grundsätzlich das Essen nach Hause geholt werden soll. Dadurch wird das Bedenken hinsichtlich, daß die Familie durch die Massenspeisung auseinandergerissen werde, und außerdem hat es eine geschickte Hausfrau in der Hand, durch geeignete kleine Zusätze das Essen ihrem persönlichen Geschmack mehr anzupassen und etwas Abwechslung hineinzubringen.

Die Kontingentierung der Lebensmittel macht es notwendig, daß zunächst nur die Massenspeisung von Berliner Einwohnern erfolgt, da die Stadt nur für diese Nahrungsmittel zugewiesen erhält. — Es schweben indessen bereits Verhandlungen, um mit den Vororten, von denen zahlreiche Einwohner in Berlin ihre Arbeitsstelle haben, einen gegenseitigen Abrechnungsverkehr auch in der Massenspeisung herbeizuführen, so daß eine Art Freizügigkeit der Massenspeisung erreicht wird.

Am 10. Juli wird die erste Massenküche in der Trescowstraße mit einem Fassungsvermögen von 30 000 Litern und neun Unterverteilungsstellen eröffnet werden. Zwei der Verteilungsstellen liegen in der Markthalle selbst, eine weitere in der Turnhalle in der Danziger Straße, eine dritte im alten Wasserwerk, Eingang Kolmarer-Diedenhofer Str., die anderen in Gemeindeschulen bis an die äußersten Grenzen des Berliner Stadtgebiets, wo noch in der Ibsenstraße eine Verteilungsstelle eingerichtet ist. Da das Problem der Massenspeisung noch unerforscht ist, soll auch ein Versuch mit einer kleinen Küche gemacht werden. Deshalb wird in der Turnhalle in der Schule in der Graunstraße gleichzeitig eine Anstalt für 2700 Liter ins Leben treten. In rascher Folge schließt sich eine große Küche auf dem Schlachthof für ungefähr 29 700 Portionen an, dann in der Sellarstraße eine große Küche auf dem Grundstück der Städtischen Gaswerke, bis zum 1. Oktober in kleinerem Umfange, von da ab größer eingerichtet. Weiter folgt die Zentralmarkthalle am Alexanderplatz, die als Fleischgroßhalle wegen der nunmehrigen Zuteilung des Fleisches unnötig geworden ist. Dies wird die größte Küche mit einer Leistungsfähigkeit von ungefähr 40 700 Litern sein. Dann folgen noch die Markthallen in der Büdlerstraße, Arminiusstraße, Luisenufer, Markheideplatz, ein städtisches Grundstück in der Bohmühlenstraße und schließlich das alte Wasserwerk in der Belforter- und Kolmarerstraße. Wir fangen am 10. Juli mit 33 000 Litern an und werden Mitte September auf ungefähr 250 000 Liter tägliche Leistung gestiegen sein.

Die Stadt Berlin hat zunächst einen Kredit von 2 Millionen Mark für bauliche und innere Einrichtungen verlangt. Es ist nicht sicher, daß sie damit auskommt, und ob man bei der Höchstleistung von 250 000 Liter stehen bleiben kann. Auf der anderen Seite kann es auch geschehen, daß diese Leistung nicht in Anspruch ge-

nommen wird und daß Arbeit und Geld zum großen Teil vergeblich aufgewendet werden. Dennoch muß auf einen Notstand gerüstet werden, der, wenn er herantritt, nicht mehr beseitigt werden kann.

## Die Massenspeisung in Berlin.

Lieferung von 250.000 Litern täglich.

Die Stadtverwaltung von Berlin organisiert gegenwärtig die Massenspeisung, und zwar, wie aus Berlin, 30. v. M., gemeldet wird, nach folgenden Grundsätzen: Die Massenspeisung soll kein Akt der Wohltätigkeit, noch weniger ein solcher der Armenpflege sein. Sie soll lediglich dem Teil der Bevölkerung, der von ihr Gebrauch machen will, die Mühe und den Zeitaufwand für die Beschaffung der notwendigsten Lebensmittel abnehmen und ihm einmal am Tage eine warme Mahlzeit sicherstellen. Die Teilnehmer an der Massenspeisung müssen bei der zuständigen Brotkommission gegen Abgabe von sieben Zehnteln der Fleischkarte und zwei Dritteln der Kartoffelkarte eine Wochenkarte für die Massenspeisung lösen, ohne zunächst dafür Zahlung leisten zu müssen. Mit dieser Wochenkarte gehen sie dann zu den Speisungsstellen und bekommen dort gegen Abtrennung des Tagesabschnittes und Bezahlung des Kaufpreises eine Blechmarke, für die sie dann wiederum das Essen erhalten.

Zur Massenspeisung wird jeder Berliner Einwohner zugelassen. Es werden zur Herstellung der Speisen große Zentralküchen eingerichtet, die eine Leistungsfähigkeit von 20.000 bis 40.000 Liter für den Tag haben. Zu jeder dieser Küchen

Zentralküchen gehört eine Anzahl von Ausgabestellen, die sich zum Teil auch direkt an Ort und Stelle befinden. Die Zentralküchen werden zumeist in den städtischen Markthallen eingerichtet. Die erste wird am 10. Juli mit einer Leistungsfähigkeit von 20.000 Liter eröffnet. In einigen Wochen wird in allen Küchen zusammen eine Leistungsfähigkeit von 250.000 Liter für den Tag erreicht werden.

## Massenspeisungen in Berlin.

Die geplante Massenspeisung in Berlin soll kein Akt der Wohltätigkeit, noch weniger ein solcher der Armenpflege sein. Sie will lediglich für gutes Geld eine volle Gegenleistung geben. Das Essen wird zum Selbstkostenpreis (Portion 40 Pfennig, halbe Portion 20 Pfennig) abgegeben. Ob auch die Anlagelosten durch den Preis des Essens abgeschrieben werden können, ist vorläufig eine offene Frage. Wer die Massenspeisung in Anspruch nimmt, hat der Stadt nur zu danken, daß sie ihm die Mühe und Arbeit für die Beschaffung der Nahrungsmittel abnimmt und ihm eine warme Mahlzeit am Tage sicherstellt. Die Massenspeisung soll den an ihr Teilnehmenden nicht ein Mehr an Nahrungsmitteln gegenüber den anderen, die an der Massenspeisung nicht teilnehmen, bringen, namentlich kein Mehr an den kontingentierten Nahrungsmitteln. Es muß also in irgend einer Form eine Anrechnung auf die Lebensmittelkarten erfolgen. Vorläufig ist vorgesehen, daß nur die beiden, hauptsächlich für die Zubereitung des Essens in Frage kommenden Lebensmittel in Anrechnung gebracht werden, nämlich von der Fleischkarte sieben Zehntel und zwei Drittel von der Kartoffelkarte. Möglicherweise muß später auch noch eine Anrechnung auf andere Nahrungsmittelkarten, vielleicht Mehl und Fett, erfolgen. Einen großen Bestandteil der Nahrungsmittel müssen die noch im freien Verkehr erhältlichen Hülsenfrüchte und Gemüse bilden.

Eine Massenspeisung setzt eine gewisse Sicherheit über die Zahl der Teilnehmer voraus. Diese kann nur durch eine gewisse Bindung an die Speisung erreicht werden. Die Bindung muß auf mindestens eine Woche erfolgen, weil sonst die Anrechnung zu große Schwierigkeiten machen würde. Demgegenüber steht das Interesse der Minderbemittelten, nicht für längere Zeit vorauszubehalten, sondern jeweils nur möglichst kleine Barbeträge zu entrichten. Eine zweckmäßige Lösung scheint es zu sein, daß jetzt bei den Brotkommissionen gegen Abtrennung der Abschnitte der Kartoffel- und der Fleischkarte (später etwa noch anderer Karten) eine Stammkarte ohne Bezahlung verabreicht wird. Mit dieser Stammkarte geht der Massenspeisungsgast zu seiner Massenspeisungsanstalt. Dort erhält er gegen Bezahlung den Tagesabschnitt, gegen den ihm eine Blechmarke ausgefolgt wird, und gegen Abgabe der Blechmarke bekommt er dann am Verteilungstisch seine Portion Essen. Die Stadt Berlin hat sich dahin entschieden, nur eine Art von Speisungseinrichtungen zu schaffen und von sogenannten Mittelstandsküchen abzusehen. Es werden nur allgemein große Küchen für Topfgerichte eingerichtet.

Große Zentralküchen, die mindestens 15.000 bis 20.000 Portionen verarbeiten, sind die rationellste Wirtschaftsart für die Massenspeisung. Diese großen Küchen werden mit einem Kranz von Unterverteilstellen umgeben, zu denen zu bestimmten Stunden die fertig zubereiteten Speisen gebracht werden und von denen sie unmittelbar an den Verbraucher abgegeben werden. Die Räume der Küchen und die Verteilstellen sind so gewählt, daß sie groß und lustig sind und gestatten, eine große Anzahl von Personen in kurzer Zeit abzufertigen. Für die großen Küchen sind städtische Markthallen und andere bedeckte Gebäude ausersehen. Als Ausgabestellen sind vornehmlich die Turnhallen der städtischen Schulen in Aussicht genommen. Die Einrichtung der Ausgabestellen ist beweglich und kann weggenommen werden, so daß der Turnlehrbetrieb nicht gestört wird, da die Hallen nur wenige Stunden für die Speisenausgabe in Anspruch genommen sind. Die Verteilstellen müssen über alle Stadtteile so verteilt werden, daß von der Wohnung des einzelnen bis an die Entnahmestelle möglichst kurze Wege führen, da grundsätzlich das Essen nach Hause geholt werden soll. Dadurch wird das Bedenken hinsichtlich, daß die Familie durch die

Massenspeisung auseinandergerissen werde, und außerdem hat es eine geschickte Hausfrau in der Hand, durch geeignete kleine Zusätze das Essen ihrem persönlichen Geschmack mehr anzupassen und etwas Abwechslung hineinzubringen.

Die Kontingentierung der Lebensmittel macht es notwendig, daß zunächst nur die Massenspeisung von Berliner Einwohnern erfolgt. Es schweben indessen bereits Verhandlungen, um mit den Vororten, von denen zahlreiche Einwohner in Berlin ihre Arbeitsstelle haben, einen gegenseitigen Abrechnungsverkehr auch in der Massenspeisung herbeizuführen, so daß eine Art Freizügigkeit der Massenspeisung erreicht wird.

Am 10. d. wird die erste Massenküche in der Treseowstraße mit einem Fassungsvermögen von 30.000 Liter und neun Unterverteilstellen eröffnet werden. Es soll auch ein Versuch mit einer kleinen Küche gemacht werden. Deshalb wird in der Turnhalle in der Schule in der Graunstraße gleichzeitig eine Anstalt für 2700 Liter ins Leben treten. In rascher Folge schließt sich eine große Küche im Schlachthof für ungefähr 29.700 Portionen an, dann in der Sellenstraße eine große Küche auf dem Grundstück der städtischen Gaswerke, bis zum 1. Oktober in kleinerem Umfang, von da ab größer eingerichtet. Weiter folgt die Zentralmarkthalle am Alexanderplatz, die als Fleischgroßhalle wegen der nunmehrigen Zuteilung des Fleisches unnötig geworden ist. Dies wird die größte Küche mit einer Leistungsfähigkeit von ungefähr 40.700 Liter sein. Dann folgen noch die Markthallen in der Püdlerstraße, Arminiusstraße, Luisenufer, Marheineckplatz, ein städtisches Grundstück in der Bohmühlenstraße und schließlich das alte Wasserwerk in der Velforter- und Kolmarerstraße. Berlin fängt am 10. d. mit 33.000 Liter an und wird Mitte September auf ungefähr 250.000 Liter täglicher Leistung gestiegen sein.

Die Stadt Berlin hat zunächst einen Kredit von zwei Millionen Mark für bauliche und innere Einrichtungen verlangt. Es ist nicht sicher, daß sie damit auskommt und ob man bei der Höchstleistung von 250.000 Liter stehen bleiben kann. Auf der anderen Seite kann es auch geschehen, daß diese Leistung nicht in Anspruch genommen wird und daß Arbeit und Geld zum großen Teil vergeblich aufgewendet werden. Dennoch muß auf einen Notfall gerüstet werden, der, wenn er herantritt, nicht mehr beseitigt werden kann.

\* Die Massenspeisungen. Am 10. Juli wird in der Markthalle Wörther Straße 45 die erste Städtische Zentralküche eröffnet, welcher Küchen in den anderen Stadtteilen folgen werden. Die Ausgabe der Teilnehmerkarten erfolgt bei der zuständigen Brotkommission, und zwar vorläufig nur für die Bewohner der zu diesen gehörigen Straßen. Wo die Teilnehmerkarten erhältlich und die Speisen zu entnehmen sind, ergibt der Anschlag an den für diese örtlichen Speisestellen in Betracht kommenden Säulen im Norden und Nordosten der Stadt. Die Ausgabe der Speisen erfolgt in ganzen Portionen (40 Pf.) und in halben Portionen (20 Pf.) täglich auch Sonntags von 10—2 Uhr. Die Teilnahme kann nur wochenweise, beginnend am Montag, stattfinden; es ist aber zulässig, die Teilnehmerkarten für mehrere Wochen zusammen zu entnehmen. Wer an der Speisung teilzunehmen wünscht, hat sich bei der für seine Wohnung zuständigen Brotkommission am Montag, den 3., Dienstag, den 4., oder Mittwoch, den 5. Juli, zu melden und die für die Zeit der Teilnahme geltenden Fleischkarten und Kartoffelkarten vorzulegen. Bei Bestellung von ganzen Portionen werden für jede Person und Woche von der Fleischkarte 3½ Marken und von der Kartoffelkarte 2 Marken entwertet. Bei Bestellung von ½ Portion 1½ Fleischmarken und 1 Kartoffelmarke. Die Wochen Speisungskarte enthält für jeden Tag einen Abschnitt. Für die erste Speiseweche vom 10. bis 16. Juli entwertet die Brotkommission nur die Abschnitte der Fleischkarte, während die Entwertung der Kartoffelkarte am ersten Speisungstage in der Speisenausgabestelle erfolgt. Bei Entnahme der ersten Speisen während der Woche vom 10. bis 16. Juli ist deshalb die Kartoffelkarte in der Speisenausgabestelle vorzulegen. Die Bezahlung der Speisen erfolgt täglich in der Speisenausgabestelle. Die Speisungskarte berechtigt nur zur Speisenentnahme in der darauf bezeichneten, für die Wohnung des Teilnehmers zuständigen Speisenausgabestelle. Gegen Abtrennung des Tagesabschnittes und Zahlung des Preises erhält der Teilnehmer dort für jede ganze Portion eine größere, für jede halbe Portion eine kleinere Kontrollblechmarke, gegen deren Aushängung die Abgabe des Essens erfolgt. Nicht benutzte Tagesabschnitte sind verfallen. Es wird vorausgesetzt, daß die Teilnehmer die Speisen in ihrer Wohnung verzehren; ausnahmsweise und nur für Personen, die genötigt sind, das Essen an Ort und Stelle einzunehmen, sind einige Sitzplätze und einfachste Speisegeräte vorzusehen.

**Die Magistratsvorlage über die Massenspeisung.**

Den Berliner Stadtverordneten ist jetzt die Magistratsvorlage „betreffend die Einrichtung einer städtischen Volksspeisung“ zugegangen, durch welche die schon ausführlich mitgeteilten Beschlüsse des Magistrats über die Massenspeisung der Stadtverordnetenversammlung zur Genehmigung unterbreitet wird. Der Antrag des Magistrats lautet:

Wir beantragen, die Versammlung wolle beschließen Die Versammlung erklärt sich mit der Einrichtung der Massenspeisung im vorgeschlagenen Umfange einverstanden und genehmigt zum Zwecke der erforderlichen baulichen Anlagen und ihrer Einrichtungen Ausgaben in Höhe von zwei Millionen Mark aus dem Vorschußkonto.

Zur Begründung des Antrages wird u. a. ausgeführt: Die Schwierigkeiten der privaten Lebensmittelversorgung und die Notwendigkeit, die vorhandenen Borräte sparsam und gleichmäßig zu verteilen, legen uns die Pflicht auf, rechtzeitig für die Sicherung einer ausreichenden Volksernährung Sorge zu tragen. Die Schwierigkeiten der privaten Versorgung werden möglicherweise in näherer oder fernerer Zeit derart wachsen, daß wir genötigt sind, einen großen Teil der Berliner Bevölkerung mit fertigen Speisen zu versehen. Die außerordentlichen Schwierigkeiten einer solchen umfassenden Organisation und die Unmöglichkeit, sie noch rechtzeitig ins Leben zu rufen, wenn bereits die Notwendigkeit von Massenspeisungen dringend geworden sein sollte, legen uns die unabweisbare Pflicht auf, schon jetzt eine solche Organisation vorzubereiten, um bei Eintritt des Bedürfnisses in der Lage zu sein, die Versorgung der Bevölkerung mit zubereiteten Speisen unter Anpassung an die vorhandenen Lebensmittelvorräte vornehmen zu können. Wir haben deshalb auf Grund eines Beschlusses der Lebensmittel-Deputation vom 15. Mai 1916 ungesäumt die erforderlichen vorbereitenden Schritte getan. — Es folgen dann die bereits mitgeteilten Angaben über die Verteilung der Ausgabebestellen über das ganze Stadtgebiet.

4. VIII. 1916

4  
971

## Die erste „Speisefarte“ für die Massenspeisung.

Die städtische Volksspeisung hat für den um die erste Zentralküche, Markthalle 13, Trescowstraße 11 und Wörther Straße 45, gelegenen Stadtteil für die Speisungswoche vom 10. bis 16. Juli folgenden Speisezettel in Aussicht genommen:

Montag, den 10. Juli: Pichelsteiner Fleisch.

Dienstag, den 11. Juli: Brühreis mit Kartoffeln.

Mittwoch, den 12. Juli: Erbsen mit Speck.

Donnerstag, den 13. Juli: Fleisch mit Nudeln.

Freitag, den 14. Juli: Grüne und weiße Bohnen mit Kartoffeln.

Sonnabend, den 15. Juli: Kohlrabi und Kartoffeln in Brühe.

Sonntag, den 16. Juli: Gulasch und Kartoffeln.

Wie man sieht, eine abwechslungsreiche Speisenfolge, die manchen Mißtrauischen der Beteiligung an der Massenspeisung geneigter machen wird.

### Die Frage der Massenspeisungen.

N. Berlin, 4. Juli. (Priv.-Tel.) Unter dem Vorsitz des Staatsministers a. D. von Müller trat gestern nachmittag im großen Sitzungssaale des Reichstages eine außerordentliche Konferenz der Zentralstelle für Wohlfahrt in Gemeinschaft mit dem Zentralverein für das Wohl der arbeitenden Klasse zusammen. Die Tagung war gut besucht, die Behörden hatten Vertreter entsandt. Zunächst sprach der Geschäftsführer des deutschen und preussischen Städtetages, Stadtrat a. D. Dr. Luther über das Problem der Massenspeisung.

Dem alten Gedanken der Massenspeisung in Form von Volksküchen und Schulspeisungen ist jetzt im Kriege als etwas ganz neues die gemeinwirtschaftliche Massenspeisung hinzugetreten. Den Calwerschen Gedanken, das ganze Volk im Wege der Massenspeisung zu beköstigen, lehnen wir ab. Die Frage ist, ob durch Massenspeisungen die Vorräte an Nahrungsmitteln besser ausgenützt werden. Die Mehrzahl der Sachverständigen ist dafür. Gewiß mag es manche Frau geben, der man mit einem zu starken Ausbau der Massenspeisungen keinen guten Dienst leistet, es sei nur die Gefahr einer Auflösung des Familienlebens genannt. Die Einrichtungen müssen gut und sauber sein, aber auch so schlicht wie möglich. Immerhin muß ernstlich mit der Möglichkeit gerechnet werden, daß die Massenspeisungseinrichtungen auch nicht annähernd in dem Umfange benutzt werden, wie man es erwartet.

Es folgte ein Vortrag von Thomas (Frankfurt a. M.) über die Einrichtung und eventuelle Einführung der Volksküchen.

Von wohlthätigem Einfluß nach verschiedener Richtung ist die ehrenamtliche Bedienung. Auch nach Friedensschluß wird die Massenspeisung noch längere Zeit ihre Bedeutung behalten. Es wäre verkehrt, die Küchen nur für wenige Monate einzurichten. Die Höchstleistung einer Küche sollte 2 bis 3000 Portionen sein. Es muß sich erst zeigen, ob der Berliner Versuch, viel größere Küchen einzurichten, sich bewähren wird. Wichtig ist die möglichste Ausnutzung von Hilfsmaschinen. Mit der Verwendung von Turnhallen, leerstehenden Schlächterläden usw. haben wir gute Erfahrungen gemacht. Der Hochwagen kann immer nur zur Ergänzung feststehender Bezirksküchen in Betracht kommen. Der Verbraucher soll den Herstellungspreis bezahlen. Kriegerfamilien kann der Gemeinbezuschuß zugute kommen. Die Küchen sollen in der ganzen Stadt einheitlich sein. Der Kinderspeisung ist das größte Augenmerk zuzuwenden. Was hierfür ausgegeben wird, ist die beste Reichsanleihe. An die Spitze jeder Massenspeisung gehört der Arzt, die routinierete Köchin und der Kaufmann. Die Erhaltung unserer Volkskraft ist unsere Aufgabe.

Die Frage der Wirtschaftsführung behandelte Baronin Horn (München). In der Aussprache berichteten die Vertreter verschiedener Städte über die Erfahrungen, die sie mit Massenspeisungen gemacht haben. Ein Vertreter der Stadt Berlin erklärte, daß für die Reichshauptstadt 15—20 000 Portionen für jede Küche als Mindestleistung zu betrachten seien. Wie weiter mitgeteilt wurde, machen in Hamburg fünf Sechstel, in Frankfurt neunzehn Zwanzigstel von der Massenspeisung Gebrauch.

5. Juli 1916

93

\* Die Tagung für Massenspeisungen wurde gestern beendet. Zu Beginn der Sitzung berichtete der Vorsitzende, Staatsminister v. Müller, einen Schreibfehler in dem gestrigen Bericht. Es mußte dort heißen, daß in Frankfurt a. M.  $\frac{10}{100}$  und in Hamburg  $\frac{5}{100}$  der Bevölkerung an den Massenspeisungen nicht (statt „noch“) teilnahmen. Sodann berichtete als erster Referent Direktor Dr. Lohse-Hamburg über die praktische Durchführung der Massenspeisung in Hamburg. Stadtrat Dr. Matthes-Dresden sprach über die Abgrenzung des Besucherkreises: In Sachsen ist man durch die Knappheit an Kartoffeln und Fett gezwungen, die Massenspeisung auf das Notwendige und Mögliche zu beschränken, denn eine spätere Einschränkung muß aus Gründen der Massenpsychologie unterbleiben. Die öffentliche Speisung muß jedermann offen stehen, insbesondere in Sachsen, das auf öfter ausbleibende Zufuhren angewiesen ist. Eine Abgrenzung des Besucherkreises nach Steuerleistung und Berufen erweist sich in den Großstädten als undurchführbar. Man könnte die Anmeldung zur Massenspeisung an Bedingungen knüpfen, indem man eine Beziehung zwischen dem Berechtigungschein zur Massenspeisung und den Lebensmittelkarten herstellt.

Ueber die Anrechnung von Lebensmittelkarten sprach Oberbürgermeister Dehne-Blauen: Die Massenspeisung soll auch die vorhandenen Lebensmittel schonen und strecken. Deshalb ist Anrechnung geboten, sie ist eine Forderung der Gerechtigkeit und wird von den Beteiligten auch so empfunden. Für die Bedürftigen ist die Massenspeisung die Hauptnahrung, für die anderen, die durch die Massenspeisung mehr haben wollen, ist die Anrechnung erst recht am Plage.

Das letzte Referat erstattete Prof. Dr. Stein-Frankfurt a. M. über Zentralisation, Dezentralisation und die Beteiligung privater Vereine.

Vors. Staatsminister v. Müller zog darauf aus den bisherigen Verhandlungen den Schluß, daß die Frage, ob Massenspeisungen einzuführen sind, noch keineswegs entschieden ist. Darüber und auch über das Wie wäre also noch zu reden. Nach einer lebhaften Aussprache wurde darauf die Tagung geschlossen.

**Kriegs-Volksküchen in Triest.**

Aus T r i e s t wird der „Reichspost“ geschrieben: Vom Statthalter Baron Fries Skene tatkräftig gefördert schreitet unsere Approvisionierungskommission nach deutschem Muster an die Eröffnung von Kriegs-Volksküchen zur Versorgung der minderbemittelten Bevölkerungskreise. Die Preise werden 20, beziehungsweise 30 und 60 Heller für die Portion betragen. Gegenwärtig wird in Triest auch die Frage erwogen, ob es nicht möglich wäre, diese Einrichtung der Verköstigung armer Schulkinder und während der Schulferien auch jener der bedürftigen Besucher der geplanten Sommerferialehrkurse dienstbar zu machen. Es soll bei dieser Gelegenheit erwähnt werden, daß einige hiesige große Betriebe, darunter der Lloyd, die Bierfabrik Dreher, die Mineralölraffinerie in S. Sabba usw., welche ihren Arbeitern und Angestellten schon vor dem Kriege gegen sehr mäßigen Preis das Mittagmahl lieferten, die alten Preise für die Kost beibehielten.

**Die Massenspeisungen in Hamburg.**

(Telegramm der „Neuen Freien Presse“.)

Berlin, 4. Juli.

In Berlin finden gegenwärtig Konferenzen über die praktische Gestaltung von Massenspeisungen statt. In der heutigen Konferenz berichtete Direktor Dr. Lohse aus Hamburg über die Massenspeisung in Hamburg. In den letzten Wochen wurden dort täglich 165.000 Personen, einschließlich 15.000 Kinder, gespeist; während des Monats Juni gelangten 3 Millionen Liter Essen zur Ausgabe. Die Familien müssen das Essen nach Hause holen. Alleinstehende essen an Ort und Stelle in freundlichen Räumen, wobei langes Warten vermieden wird. Das Ganze wickelt sich in einer Stunde ab. Der Verkaufspreis für das Essen übersteigt den Selbstkostenpreis um 20 Pfennig per Portion. Diese Preisdifferenz deckt die Hamburger Kriegshilfe, die erhebliche Staatsbeihilfen erhält. Der Gesamtzuschuß im Monat war höchstens 650.000 Mark. Bisher wird ein Fünftel bis ein Sechstel der Hamburger Bevölkerung durch Massenspeisung täglich ernährt.

**Die Berliner Massentüche.** Die erste Berliner Massentüche wird, wie schon mitgeteilt, am 10. Juli in der Markthalle in der Bärther Straße eröffnet; sie soll täglich 30 000 Liter Essen liefern. Die übrigen zehn Küchen sollen bis Ende August in Betrieb ge-

nommen werden. Die zweite Zentralküche wird in der Turnhalle in der Graunstraße mit einer Leistungsfähigkeit von 2700 Litern täglich eingerichtet; die dritte Küche auf dem Schlachthof in der Landsberger Allee 29 700 Liter herstellen können, weitere in der Selterstraße (20 000 Liter), in der Büdlerstraße (20 000 Liter), in der Zentralmarkthalle am Alexanderplatz (40 700 Liter), am Arminiusplatz (30 000 Liter), am Luisenufer (18 000 Liter), am Marheimekeplatz (15 000 Liter), an der Lohmühlenstraße (7200 Liter), in der Delforter Straße (7500 Liter).

### Die erste Küche für Massenspeisung.

Ein Triumph städtischer Organisation, diese erste Massenküche in der Trestowmarkthalle, die heute ihre „Generalprobe“ abhielt und am Montag den Betrieb für die Allgemeinheit öffnen wird. Vor vierzehn Tagen erst wurde mit den baulichen Vorbereitungen begonnen, und schon ist alles fit und fertig und bereit, täglich bis zu 30 000 Bürgern eine reichliche Mahlzeit wohlschmeckenden Essens für billiges Geld zu liefern.

Ein Gewimmel fleißiger Frauen und Mädchen um die riesigen Kochkessel herum, in den Vorratskammern — wo sich märchenhafte Blicke auf ganze Reihen hängender Speckseiten, auf wohlgenährte Säcke mit Hülsenfrüchten und auf sonstige Kostbarkeiten öffnen — an den Kartoffel- und Gemüse-Wasch- und Putzmaschinen, an Fleischblöcken mit Zentnern vortrefflichen Fleisches! Dazwischen ein- fahrende Wagen, schwer mit Gemüse aller Art beladen. Ueber alles gebietend, riesige Schöpftellen in der Hand, überall prüfend, kostend, anwiesend die Gebieterinnen in diesem riesigen Reiche der Kochkunst: Frau Hedwig Heyl, als Oberaufsicht über das gesamte Kochwesen der Massenspeisung, Frau Justizrat Grau, die besondere Leiterin dieser ersten Küche des großen sozialen Werkes, und eine Schar freiwilliger Helferinnen, die den einzelnen Zweigen des riesigen Betriebes vorstehen. Alle stolz darauf, den Vertretern der Stadt, an ihrer Spitze der verdiente Dezernent für die Massenspeisung, Stadtrat Döflein, und den sonstigen zur Befichtigung Geladenen schon alles im vollen Fluß zeigen zu können.

Es ist in der Tat eine gewaltige Leistung, die in kürzester Zeit vollbracht wurde, erschwert durch den Umstand, daß hier ja viel zunächst nur theoretisch als verwendbar Erkanntes eingeführt werden mußte, das bei Bewährung in den anderen der insgesamt elf Küchen benutzt werden soll, die jetzt nach und nach eröffnet werden. Aber es macht schon jetzt den Eindruck, daß alles vortrefflich klappt, so auch die bauliche Einrichtung, die Geheimrat Ludwig Hoffmann, als Stadtbaumeister hier sich auf einem seiner großen künstlerischen Aufgabe fernliegenden Gebiete bewährend, angeordnet hat. In 65 mächtigen, mit Kohlen und Gas geheizten Kochkesseln brodelt das Essen; Fleisch, Gemüse, Kartoffeln schmachhaft zusammengekocht, wird dann in je 50 Liter fassende Transportkessel geschöpft, die die Speisen stundenlang heiß zu halten vermögen, und darin zu den einzelnen in einem großen Bezirk verteilten Ausgabestellen geschafft werden. Auch in dieser Markthallenküche selbst ist eine solche Ausgabestelle, und 500 Sitzplätze an langen, blumengeschmückten Tischreihen erlauben denen, die zu Haus nicht essen können oder mögen, ihre Mittagsmahlzeit an Ort und Stelle einzunehmen, so daß in den festgesetzten Speise- stunden etwa 3000 Personen gleich hier verköstigt werden können.

Eine beruhigende Gewißheit spricht aus diesem eigentlichen Anfang der Massenspeisung: sollten die Umstände das Kochen im eigenen Haushalte noch mehr erschweren, so wird durch die mit so großem Geschick und mit so peinlicher Sauberkeit eingerichteten Massenküchen, deren Leistungsfähigkeit jetzt ganz außer Frage steht, es im Notfalle allen Bürgertreuen möglich, sich ausreichend und in einer Weise zu beköstigen, deren sich niemand zu schämen braucht!

B. G.

8. VII. 1916

39

**Eine Küche für Beamte** wurde heute von dem Verein für Mittelstandsküchen (Abrahamsche Kindervollsküchen) in der Martgrafenstraße 52 eröffnet. Die Räume, die etwa 160 Personen fassen, bieten ein freundliches Bild. Der heutige Speisezettel lautete: Kraftbrühe mit Nudeln — Kohlrabi mit Leber und Kartoffeln in Tomatentunke — Kriegslammri mit Erdbeeren. Der Preis für diese Speisenfolge beträgt 70 Pfg. Die Speisen werden nach vorheriger Anmeldung und gegen Ausweis abgegeben. Bisher liegen bereits über 1200 Anmeldungen vor. Die Essenaus-

gabe erfolgt von 1—7 Uhr, so daß auch jene Beamte, die erst um 3 Uhr das Büro verlassen, noch Gelegenheit haben, hier ihre Mahlzeit einzunehmen.

## Berlins Massenpeilung beginnt.

Die erste Küche in der Trescowstraße.

Von den Ausmessungen der Berliner Massenpeilung, die Montag in der Markthalle, Trescowstraße 11, beginnt, erhält man einen überwältigenden Begriff, wenn man folgende Zahlen hört: Diese Küche ist für eine Leistungsfähigkeit von 36 000 Litern Mittagessen eingerichtet, das in 60 Kesseln von 200 bis 600 Litern Inhalt gekocht wird. Da für jeden Liter 25 Gramm Fleisch, etwa  $\frac{1}{4}$  Pfund Kartoffeln und rund 1 Pfund Gemüse aufgewendet werden, so werden sich täglich in diese Küche etwa 5 Doppelzenter Fleisch, 150 Zentner Kartoffeln und 200 Zentner Gemüse ergießen. Dazu kommen noch Bindemittel und Fette. Jede volle Mahlzeit zu 40 Pf. enthält einen Nährwert von über 1000 Wärmeeinheiten. Am Montag wird diese Küche allerdings vorläufig mit 6000 Portionen beginnen. Die Steigerung bis zur Höchstleistung soll nach und nach geschehen, um die unvermeidlichen „Kinderkrankheiten“ einer so gewaltigen Organisation zufriedenstellend zu überwinden.

Die Küche in der Trescowstraße, in der ein Heer von Frauen und Mädchen, ein erheblicher Teil ehrenamtlich, die Zubereitung und Verteilung der Berge von Lebensmitteln bewältigen wird, steht unter der Leitung der Frau Justizrat Frau. Die Generalleitung sämtlicher Berliner Massenküchen hat Frau Kommerzienrat Seyl übernommen. Das zuständige Dezernat im Magistrat verwaltet Stadtrat Doflein. Umbau und Einrichtung der Küche Trescowstraße wurde von Ludwig Hoffmann in wenig über 14 Tagen (!) fertiggestellt.

Die Hauptküche an der Wörther Straße—Trescowstraße besitzt außer den Kochkesseln vier Gasbrattherde. Für die Aufbereitung der Rohstoffe ist sie mit drei Kartoffelwaschmaschinen, zwölf Kartoffelschälmaschinen, drei Gemüseschneidemaschinen und drei Fleischschneidemaschinen ausgestattet, die sämtlich elektromotorisch arbeiten. Die Massenvorräte werden im geräumigen und luftigen Keller, den ein Aufzug mit dem Erdgeschoß verbindet, gelagert.

Im Ostflügel des Hallengebäudes, abgesondert von der Küchenanlage, wurden zwei Ausgabestellen hergerichtet. Im übrigen wurden weitere sieben Verteilungsstellen über die Stadtteile verteilt, die auf die Hauptküche Wörther Straße—Trescowstraße angewiesen sind. In den Küchen werden für etwa 10 v. H. der Besucher Sitzplätze — in der Trescowstraße stehen Blumen auf den Tischen — zur Verfügung stehen.

Weitere Hauptküchen werden zunächst eingerichtet in der Grobmarkthalle Ia, in den Markthallen an der Pücklerstraße, am Arminiusplatz, am Luisenuser und am Marheineckplatz, außerdem in zwei leerstehenden Bauten an der Landsberger Allee, im Wasserwerk an der Belforter Straße, in einem Hallenbau an der Sellenstraße und auf dem städtischen Grundstück an der Lohmühlenstraße. Diese Hauptküchen werden je zwischen 7200 und 30 000 Liter zu bewältigen haben. Um jede Hauptküche werden die Ausgabestellen derart angeordnet, daß sie der an der Volksspeisung beteiligten Bürgerschaft in der Regel Abholungswege von höchstens 10 bis 12 Minuten auferlegen.

So wird es möglich sein, im Laufe der nächsten Monate allmählich 250 000 Liter fertiger Speise zu verabreichen. Die Speisenabgabe trägt nicht den Charakter der Wohltätigkeit, sie erfolgt vielmehr an alle Schichten der Bevölkerung zum Selbstkostenpreis unter Anrechnung auf die Lebensmittelkarten. In der Hauptsache werden Eintopfergerichte geboten. Vorläufig werden von der Fleischkarte des Teilnehmers sieben Zehntel, von der Kartoffelkarte zwei Drittel für die Massenpeilung abgenommen. Auf dieser Grundlage kann dreimal wöchentlich Fleisch gegeben werden. — In der Trescowstraße wurde heute bereits „Probe“ gekocht — für das Asyl in der Fröbelstraße —, es gab Gemüse mit Fleisch, nach Art des „Pichelsteiner Fleisches“. Das Gericht war sehr wohlschmeckend.

k.

**Kriegsküchen in Wien.****Geringe Anzahl von Anmeldungen.**

Auf die unverbindliche Anfrage, die ein vorbereitendes Komitee unter dem Vorsitz der Gemahlin des Statthalterers Erzellenz Gabriele Bleyleben an die 540.000 Haushalte Wiens wegen Beteiligung an den in Wien zu schaffenden Kriegsküchen gerichtet hat, sind bis Ende Juni Anmeldungen von rund 5300 Haushaltungen eingelangt, die auf täglich rund 13.000 bis 14.000 Portionen Suppe und Gemüse oder Suppe und Mehlspeise lauteten. Die Anmeldungen verteilen sich auf alle 21 Wiener Gemeindebezirke. An der Spitze steht Ottakring, aus welchem Bezirke von 540 Haushalten täglich 1500 Portionen angemeldet wurden. 440 bis 460 Haushaltungen aus dem 2., 10. und 13. Bezirk, meldeten je 1000 bis 1300 Portionen, 320 Haushalte im 3. und 17. Bezirk je 800 bis 900 Portionen, 230 bis 270 Haushalte im 5., 9., 12., 14., 18., 20. und 21. Bezirk zwischen 600 bis 900 Portionen, 100 bis 170 Haushalte im 4., 6., 7., 8., 9., 15. und 19. Bezirk zwischen 300 bis 500 Portionen, endlich im 1. Bezirk, 70 Haushalte rund 175 Portionen täglich an.

Mit Rücksicht auf die geringe Anzahl von Anmeldungen werden die ersten Kriegsküchen von der Fürsorgezentrale, 1. Bezirk, Neues Rathaus im Anschlusse an bereits bestehende Speisestellen und Anstalten eröffnet werden und zwar vorerst am

Montag, den 17. Juli 1916 die Kriegsküche I (Meidling) mit den Ausgabestellen, 12. Bezirk, Koblingergasse 5/7 (städtische Schule) und 12. Bezirk, Tivoligasse 34 (Nichholzgasse 20) mit täglich zusammen 900 Portionen. (Weiterin Frau Therese Raska.)

Die Kriegsküche II: 10. Bezirk, Arsenalstraße 9 (Küche des städtischen Asyl- und Werkhauses) für Teile des 10. und 11. Bezirkes mit täglich 500 Portionen und

die Kriegsküche III (Alsergrund): 9. Bezirk, Währingerstraße 45 (Küche des Bürger-Versorgungshauses) mit täglich 200 Portionen.

Anmeldungen auf den Speisenbezug nehmen diese 3 Kriegsküchen bis Samstag, den 15. Juli 1916 entgegen. Die Speisen werden nur in jener Portionenanzahl zubereitet werden, als Anmeldungen eingelangt sind; jede Anmeldung wird von der Kriegsküche bestätigt, ohne Vorweisung dieser Bestätigung können Speisen nicht abgegeben werden. Es wird ausdrücklich aufmerksam gemacht, daß die Speisen nicht an Ort und Stelle verzehrt werden können, sondern mit eigenen Gefäßen aus den Kriegsküchen abgeholt und sofort bezahlt werden müssen.

Die Speisefolge, abwechselnd 0.3 Liter Suppe und 0.5 Liter Gemüse oder 0.3 Liter Suppe und 20 bis 30 Dekagramm Mehlspeise und die Preise sind in den Kriegsküchen angeschlagen. Voraussichtlich noch im laufenden Monate werden Kriegsküchen im 3. Bezirk mit täglich 250 Portionen, im 13. Bezirk mit täglich 1000 Portionen, im 16. Bezirk mit täglich 1200 Portionen eröffnet werden. Längstens am 1. August 1916 wird der Erste Wiener Volksküchen-Verein im Anschlusse an seine Volksküchen Kriegsküchen im 1. Bezirk mit 200 Portionen, im 2. Bezirk mit 500 Portionen, im 5. Bezirk mit 200 Portionen, im 6. Bezirk und 15. Bezirk mit je 300 Portionen und im 16. Bezirk mit 200 Portionen der Benützung übergeben. Anfangs August werden voraussichtlich Kriegsküchen auch im 19., 20. und 21. Bezirk eröffnet werden können. Hierüber werden rechtzeitig Mitteilungen veröffentlicht werden.

### Kriegsküchen in Wien.

Auf die unverbindliche Anfrage, die ein vorbereitendes Komitee unter dem Vorsitz der Gemahlin des Statthalters Erzellenz Gabriele Baronin Weyleben an die 540,000 Haushalte Wiens wegen Beteiligung an den in Wien zu schaffenden Kriegsküchen gerichtet hat, sind bis Ende Juni Anmeldungen von rund 5300 Haushaltungen eingelangt; die auf täglich rund 13,000 bis 14,000 Portionen Suppe und Gemüse oder Suppe und Mehlspeise lauteten.

Die Anmeldungen verteilen sich auf alle 21 Wiener Gemeindebezirke. An der Spitze steht der 16. Bezirk, aus dem von 540 Haushalten täglich rund 1500 Portionen angemeldet wurden. 440 bis 460 Haushaltungen aus dem 2., 10. und 13. Bezirk meldeten je 1000 bis 1300 Portionen, 320 Haushalte im 3. und 17. Bezirk je 800 bis 900 Portionen, 230 bis 270 Haushalte im 5., 9., 12., 14., 18., 20. und 21. Bezirk zwischen 600 bis 900 Portionen, 100 bis 170 Haushalte im 4., 6., 7., 8., 15. und 19. Bezirk zwischen 300 bis 500 Portionen, endlich im 1. Bezirk 70 Haushalte rund 175 Portionen täglich an. Mit Rücksicht auf die geringe Anzahl von Anmeldungen werden die ersten Kriegsküchen von der Fürsorgezentrale, 1. Bezirk, Neues Rathaus, im Anschluß an bereits bestehende Speisestellen und Anstalten eröffnet werden, und zwar vorerst am

#### Montag, den 17. d.:

die Kriegsküche I (Meidling): mit den Ausgabestellen

12. Bezirk, Kobingerstraße Nr. 5-7 (städtische Schule), und

12. Bezirk, Tivoligasse Nr. 34 (Nichholzgasse Nr. 20)

mit täglich zusammen 900 Portionen (Weiterin Frau Therese Maska);

die Kriegsküche II: 10. Bezirk, Arsenalstraße Nr. 9 (Küche des städtischen Mhl- und Werkhauses), für Teile des 10. und 11. Bezirkes mit täglich 500 Portionen und

die Kriegsküche III (Alsergrund): 9. Bezirk, Währingerstraße Nr. 45 (Küche des Bürger-Versorgungshauses), mit täglich 200 Portionen.

Anmeldungen auf den Speisebezug nehmen diese drei Kriegsküchen bis Samstag, den 15. d., entgegen.

Die Speisen werden nur in jener Portionenanzahl zubereitet werden, als Anmeldungen eingelangt sind; jede Anmeldung wird von der Kriegsküche bestätigt; ohne Vorweisung dieser Bestätigung können Speisen nicht abgegeben werden.

Es wird ausdrücklich aufmerksam gemacht, daß die Speisen nicht an Ort und Stelle verzehrt werden können, sondern mit eigenen Gefäßen aus den Kriegsküchen abgeholt und sofort bezahlt werden müssen.

Die Speisenfolge, abwechselnd 0,3 Liter Suppe und 0,5 Liter Gemüse oder 0,3 Liter Suppe und 20 bis 30 Dekagramm Mehlspeise, und die Preise sind in den Kriegsküchen angeschlagen.

Voraussichtlich noch im laufenden Monat werden Kriegsküchen im 3. Bezirk mit täglich 250 Portionen, im 13. Bezirk mit täglich

1000 Portionen, im 16. Bezirk mit täglich 1200 Portionen eröffnet werden. Längstens am 1. August 1916 wird der Erste Wiener Volksküchenverein im Anschluß an seine Volksküchen Kriegsküchen im 1. Bezirk mit 200 Portionen, im 2. Bezirk mit 500 Portionen, im 5. Bezirk mit 200 Portionen, im 6. Bezirk und 15. Bezirk mit je 300 Portionen und im 16. Bezirk mit 200 Portionen der Bemützung übergeben.

Anfang August werden voraussichtlich Kriegsküchen auch im 19., 20. und 21. Bezirk eröffnet werden können. Hierüber werden rechtzeitig Mitteilungen durch die Tagesblätter veröffentlicht werden.

9. VII. 1916

**\* Bürgerliche gemeinsame Küche.** Der Wirtschaftliche Landesverband ungarischer Hausfrauen hat beschlossen, eine gemeinsame Küche für den Mittelstand zu errichten. Mit dieser Institution soll den Familien geholfen werden, die in Folge der herrschenden Theuerung für die nothwendigsten Bedürfnisse nicht aufkommen können. Bei der Schaffung dieses Auspeisungstyps sind dem Verband die ähnlichen ausländischen Einrichtungen vorgeschmebt. Die zu schaffende Küche wird schwachste und bekömmliche Speisen zu einem mäßigen Preise herstellen. Man wird das Mahl entweder im Lokale selbst verzehren oder die Speisen nachhause tragen können. Der Verband wünscht vor Errichtung der Küche über das Interesse des Publikums informirt zu sein und ersucht daher Familien, die sich durch die Küche verköstigen lassen wollen, dies ihm an die Adresse seiner Kanzlei (VI., Podmaniczkygasse 18) mitzutheilen.

**Die Lebensmittelversorgung.****„Kriegsküche III“.**

Die Vorbereitungen für die Eröffnung der Kriegsküchen sind, wie bereits berichtet, so gut wie beendet. Im 9. Bezirk ist die große Küche des Bürger-versorgungshauses in der Währingerstraße unter Leitung des Verwalters Zippich bereits in Stand gesetzt worden. In dem weitläufigen Gebäude ist die Küche, die über genügendes Inventar verfügt, durch einen Seiteneingang in der Spitalgasse 4 für die Besucher der Kriegsküche bequem zugänglich gemacht worden. Eine Oberköchin, zwei Köchinnen und eine Schar von Hilfskräften wird die Mehrarbeit glatt bewältigen.

Sowohl die Vorarbeiten für den Evidenzapparat als für den Küchenbetrieb sind durchgeführt. Der Speisenbezug wird sich auf die denkbar einfachste Art regeln lassen. Jeder Mann, auch wenn er noch nicht angemeldet ist, wird in Zukunft, sofern Portionen verfügbar sein sollten und wenn er ein Küchengefäß mitbringt, eine Anweisung verabsolgt. Die Anweisungen sind bereits in der Form blauer Zettel mit Stempel und fortlaufender Numerierung und der Aufschrift „Kriegsküche III“, Wien, IX., Währingerstraße 45 (Eingang Spitalgasse 4), hergestellt worden. Durch besonderen Aufschriftvermerk ist angegeben, was für Speisen gewünscht werden, was durch Ziffern ersichtlich wird. Die Preise für 0,3 Liter Suppe und 0,5 Liter Gemüse oder das gleiche Quantum Suppe und 20 bis 30 Deka Mehlspeise sind in der Küche ersichtlich gemacht. Man wird von 12 bis 2 Uhr mittags Speisen abholen können.

In der gleichfalls schon angeführten Speisefolge der ersten Auspeisungen findet sich eine beachtenswerte Abwechslung. Es wird Gemüse, mehrmals Milchreis, Seefische, Reisauflauf, Kohl mit Erdäpfeln, Soße mit Erdäpfeln, Zwiebelsuppe, Bohnensuppe, Majoranerdäpfeln und „einnebramte“ Erdäpfeln usw. zu haben sein.



## Die Küche der Sechstausend.

Der erste Tag der Massenspeisung.

Die Berliner Massenspeisungen haben heute begonnen. In der großen Küche, die in der Markthalle in der Trescowstraße eingerichtet worden ist, trat heute morgen in der sechsten Stunde die Schar der dienstbaren Geister zur Vorbereitung des großen Werkes an. Viele fleißigen Hände regten sich im Verein mit den Maschinen, um ungeheure Mengen von Kartoffeln, Gemüse und Fleischstücken zu zerkleinern und in großen Kesseln ein nahrhaftes Gericht: Pichelsteiner Fleisch zu kochen. In wenigen Stunden waren große Mengen des Essens fertig und konnten von städtischen und einigen Militärkraftwagen an die verschiedenen über die Stadt verteilten Ausgabestellen gebracht werden. Auch für die Angestellten der A. E. G., die ein Abkommen mit der Stadt getroffen hat, wurde ein größeres Speisequantum geliefert. Um 12 Uhr mittags sollte die Abgabe an das Publikum erfolgen. Lange Reihen sammelten sich vor dem Eingang. Inzwischen hatten sich zahlreiche Herren der städtischen Verwaltung mit dem Oberbürgermeister Bernuth und dem Stadtverordnetenvorsteher Michelet in der Halle versammelt, um die Einrichtungen in Augenschein zu nehmen; ebenso war der zuständige Dezernent Stadtrat Doflein anwesend.

In die Ueberwachung der Küche teilten sich Frau Kommerzientat Henl, die Generalleiterin, mit den Damen Frau Oberst v. Möller, Frau Justizrat Graue und Frau Direktor Lehmann. Andere Damen harrten an den blumengeschmückten Tischen der Gäste, die an Ort und Stelle speisen wollten. Die Pause bis zur Eröffnung der Halle füllten die Herren Photographen aus, um das denkwürdige Ereignis auf der Platte zu fixieren. Drollig war es, zu sehen, wie die Chronisten des Bildes alle möglichen erhöhten Punkte erkletterten, um ihre Apparate zu richten. Punkt 12 Uhr — eine Glocke verkündete den feierlichen Augenblick — öffneten sich die Türen und herein traten, in voller Ruhe und Ordnung, die ersten der draußen Harrenden. Nachdem sie den in der Brotkommission erhaltenen Bezugschein und die Kartoffelkarte vorgezeigt hatten, von der ein Feld abgetrennt wurde (dies ist nur heute ausnahmsweise wegen des Kartoffelmangels geschehen), erhielten sie gegen Bezahlung von 40 Pf. eine Blechmarke und darauf eine Portion Essen, die sich die meisten in mitgebrachte Gefäße füllen ließen. Von den Sitzplätzen wurde nur wenig Gebrauch gemacht. Ueber 6000 Portionen wurden heute in den gesamten Ausgabestellen verteilt.

Die wohlthätige Einrichtung, über deren technische Einzelheiten wir bereits in der Abendnummer der „Voss. Ztg.“ vom 8. Juli berichteten, hat ihre Feuerprobe glänzend bestanden.

## Kriegsküchen.

Von Direktor Johann Vilár.

Es ist von großer Wichtigkeit, in den jetzigen ersten Zeiten der Masse der Bevölkerung trotz der starken Preissteigerung der Lebensmittel entsprechende Nahrung zu sichern. Die schon unerschwinglichen Preise der notwendigsten Lebensmittel zeigen noch immer eine aufwärtssteigende Bewegung, dazu kommt noch die immer mehr zunehmende Knappheit an einzelnen Nahrungsmitteln; es ist somit die dringliche Notwendigkeit vorhanden, Sammelweisungen in großem Maßstabe einzuführen, und zwar nicht nur für Arme und Arbeitslose, sondern auch für Personen mit bescheidenem Einkommen.

Die Vorteile, die das Kochen im großen mit sich bringt, sind uns durch die Erfahrungen an unseren Volksküchen schon bekannt; der Großbetrieb kann unter günstigeren Bedingungen einkaufen und bei sorgfältiger Verwertung und Ausnützung aller Nährwerte auch außerordentliche Ersparnisse an Nahrungsmitteln erzielen.

Den in unserer Hauptstadt eingeführten Volksküchen und Sammelküchen fehlt die Zentralisierung der Einrichtung und die einheitliche Oberleitung. An einzelnen Stellen wird den jetzigen Verhältnissen angemessen zu viel geboten, man wetteifert und überbietet sich, an anderen Stellen aber ist das Dargebotene und die Art und Weise der Darbietung keineswegs zweckentsprechend.

Man muß alles vermeiden, was das Ehrgefühl der Besucher verletzen kann, auch muß sich der Betrieb ohne langes Warten rasch abwickeln. Freundliche Räume, entgegenkommende Bedienung wirken einladend und erfreulich.

Diese Prinzipien müssen berücksichtigt werden, um das richtige soziale Ziel zu erreichen.

In Deutschland gibt es schon seit Beginn des Krieges entsprechende zentralisierte Einrichtungen, unter denen an erster Stelle die von der hamburgischen Kriegshilfe erhaltene Kriegsküche erwähnt werden muß. Es wurde dort von vornherein erreicht, daß alle bereits bestehenden Vereine und Betriebe sich der Gesamtorganisation angliederten, wodurch eine große einheitliche Einrichtung möglich war.

Die hamburgische Kriegsküche besteht seit den ersten Tagen des Krieges. Die ganze Stadt wurde mit einem Netz von Speisestellen überzogen, in denen zwischen 12 und 2 Uhr Essen gegen Entgelt abgegeben wird. Der Zuspruch war gleich zu Beginn groß, er belief sich z. B. schon im September 1914 auf 318.000 Essen für Erwachsene und 106.000 Essen für Kinder. Die Portion war anfangs mit  $\frac{3}{4}$  Liter bemessen, wurde jedoch später auf ein Liter erhöht und die Fleischmenge — nur einen fleischlosen Tag gab es in der Woche — von 60 auf 100 Gramm gesteigert. Der Selbstkostenpreis für die Portion betrug 35 Pfennig. Auf Grund der mir zur Verfügung

gestellten Daten ist der Wert des Essens, im Einzelhaushalte hergestellt, das Dreifache dieses Betrages. Bei einer Familie von drei bis vier Personen schon eine namhafte Ersparnis. Mit Zunahme der Teuerung und als die Beschaffung der notwendigsten Lebensmittel immer schwieriger wurde, hat sich der Besuch der Kriegsküchen verdoppelt und verdreifacht. Jetzt bestehen 80 Küchen und werden täglich ungefähr 140.000 Personen gespeist. Die Gesamtabgabe in den Kriegsküchen betrug im Monate April 1916 1,800.000 Liter. Nachdem die Selbstkosten auf 45 Pfennig für den Liter gestiegen sind und der Abgabepreis nicht erhöht wurde, hatte die hamburgische Kriegshilfe für den Monat rund 350.000 Mark Zuschuß zu leisten. In Anbetracht dessen, daß durch diese Verfügung ein Fünftel der Bevölkerung ernährt wurde, dünkt dieser Zuschuß sehr gelinde.

Die Zusammenstellung der Kochrezepte und Speisezettel beweist, daß diese Aktion von tüchtigen Praktikern geleitet wird, die es verstanden haben, das Ernährungsweesen in der richtigen Weise anzufassen. Man kocht nur an Wochentagen, am Sonntag wird nicht gekocht; an diesem Tage kochen die Frauen im Haushalte selbst, dadurch kommt etwas Abwechslung in die Kost. Für die Erhaltung des Kräftezustandes der Bevölkerung ist diese musterhaft organisierte Einrichtung eine unbedingte Notwendigkeit geworden.

In der hamburgischen Kriegsküche werden die Lebensmittel einheitlich durch direkten Einkauf von einer Zentralfstelle beschafft. Frisches Gemüse kaufen die einzelnen Küchen selbst ein.

Ein großer Teil der Küchen ist zwecks Vermeidung von großen Investitionen in Turnhallen untergebracht. Die Einrichtungen sind sehr einfach und praktisch. Sämtliche Vorrichtungen sind in einem Raum aufgestellt. An einem Ende sind die großen freistehenden Kessel untergebracht; in einer Ecke ist ein abschließbarer Holzverschlag für Vorräte. An einer Seite sitzen Frauen, die Kartoffeln schälen und Gemüse putzen, vor den Kesseln steht ein großer Tisch für die Ausgabe, in der freien Hälfte der Halle stehen schmale Tische und Bänke für die Tischgäste. Alle Leute, die am Tage vorher Marken genommen haben, müssen befriedigt werden. Leute, die nicht am vorhergehenden Tag gekauft haben, müssen warten, bis die anderen befriedigt sind.

Eine Vereinigung der bei uns bestehenden Volksküchen nach diesem Muster würde von gutem Erfolg gekrönt sein. Unsere Volksküchen und Speisestellen müssen einheitlich neuorganisiert werden. Ein Zweckverband auf die Dauer des Krieges würde die vielen kleinen Küchen zu einem Großbetrieb vereinigen; einheitliche Speisezettel und die richtige Verteilung der Speisen würden große Vorteile ergeben. Man müßte auch den richtigen Weg finden, auf die Bevölkerung einzuwirken, daß die Abneigung gegen Volksküchen beseitigt werde. Dieser Zweck wurde in Deutschland durch ein enges Zusammenwirken mit den Gewerkschaften erreicht. Mitglieder der Gewerkschaften traten dem Speisungsausschusse bei, und fast in jeder Küche betätigten sich ehrenamtliche Mitglieder der Gewerkschaften. Durch wirksame Werbung, Vorträge usw. gelang es, die Masse der Bevölkerung davon zu überzeugen, daß die Inanspruchnahme der Kriegsküchen für den einzelnen Hausstand den besten Schutz gegen die durch die Lebensmittelteuerung herausbeschworene Gefahr der Unternährung bedeutet.

## Die Massenpeisung in Berlin.

Von unserm Berliner Büro wird uns geschrieben:

Die seit längerer Zeit vom Berliner Magistrat betriebenen Vorarbeiten für die Einrichtung von Massenpeisungen sind jetzt so weit beendet, daß am heutigen Montag die erste, und zugleich auf die größte Leistungsfähigkeit berechnete Anzahl dieser Art in der städtischen Markthalle an der Treßlowstraße in Betrieb genommen werden kann.

Die Grundsätze, die der Magistrat für seine Massenpeisung aufgestellt hat, sind zum größten Teil schon aus früheren Veröffentlichungen bekannt. Es sei deshalb nur kurz wiederholt, daß die Massenpeisung nicht als Wohlthätigkeit aufgefaßt wird, sondern der Preis so bemessen ist, daß die Selbstkosten (mit Ausnahme der Anlagekosten) gedeckt werden. Die Beteiligung daran ist freiwillig. Es wird auf niemand ein Zwang ausgeübt, doch sucht man eine mögliche Stabilisierung der Teilnehmerzahl dadurch herbeizuführen, daß man eine Bindung für eine Woche vorschreibt. Im voraus müssen die für die Speisung erforderlichen Abschnitte der betreffenden Lebensmittelarten abgegeben werden, wodurch auch erreicht wird, daß die Teilnehmer der Massenpeisung nicht mehr Lebensmittel beziehen können, als ihnen auf Grund der allgemeinen Verteilungsregelung zustehen. An Fleisch wird für die Speisung für Kopf und Woche 175 Gramm verarbeitet, das auf drei Tage verteilt wird, außerdem Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Gemüse. An die Teilnehmer werden Karten ausgegeben, die jedesmal vorzuzeigen sind, ohne solche Karte wird niemand zugelassen.

Die Zentralküchen, von denen im ganzen elf mit einer Höchstleistungsfähigkeit von 250 000 Litern für den Tag geplant sind, sollen zunächst in den am dichtesten bevölkerten Teilen der Stadt eingerichtet werden. Von den Zentralküchen, die selbst ebenfalls Ausgabestellen sind, werden die Speisen außerdem in Transportgefäßen, die den Inhalt sieben Stunden lang warmezuhalten vermögen, durch Automobile an zahlreiche weitere Ausgabestellen geschafft und dort verteilt. Man sucht so zu erreichen, daß die überwiegende Mehrzahl der Abnehmer der Massenpeisung die Speisen in mitgebrachten Gefäßen nach Hause holen, wo noch Zusätze und Verbesserungen möglich sind. Der Weg zu den einzelnen Abholstellen soll in keinem Fall länger als 12 Minuten sein. Nur bis zu zehn Pro-

zent der Teilnehmer sollen an Ort und Stelle gespeist werden. Um eine möglichst rasche Abwicklung des Verkehrs durchführen zu können, hat man die flüssige Form der Speisen gewählt, da sich auf diese Weise die Portionen am leichtesten verteilen lassen. Es werden halbe und ganze Portionen gereicht (ein halber und ein Liter zu 20 und 40 Pfg.)

Zunächst werden die Speisen nur an die Berliner Bevölkerung abgegeben, doch ist auch der Abrechnungsverkehr mit den Vororten in Vorbereitung. Um möglichst rationell und mit den geringsten Arbeitskosten kochen zu können, stehen für alle Einrichtungen Maschinen zur Verfügung, so zum Kartoffelwaschen, Kartoffelschälen, zum Gemüseschneiden, Fleischzerkleinern usw., die außerordentlich gut, rasch und sparsam arbeiten. In den Küchen sind ehrenamtliche tätige und entlohnte Kräfte beschäftigt; bei jeder einzelnen Zentralküche sind entsprechende Vorratsräume eingerichtet, die mit allem Nötigen versehen sind, besonders hat sich die Stadt mit Dörrengemüse gut vorgeforgt.

Für die von der Stadt für die Einrichtung der Küchen gemachten Aufwendungen ist ein Kredit von zwei Millionen Mark vorgesehen, der jedoch wahrscheinlich nicht ausreicht. Für den ersten Tag der Massenpeisung, für Montag, 10. Juli, sind 6000 Portionen Essen fest bestellt. Man erwartet jedoch, daß sich der Anspruch rasch steigern wird.

Von der öffentlichen Speisung in Hamburg unterscheidet sich die Berliner Massenpeisung vor allem dadurch, daß in Berlin die Speisen nicht unter dem Selbstkostenpreis geliefert werden, während Hamburg die Portionen die auf mehr als 40 Pfg. zu stehen kommt, um 20 Pfg. abgibt und daß ferner in Hamburg, das zugleich Stadt und Staat ist, und deshalb mehr Verfügungsfreiheit in der Verteilung der Lebensmittel hat, die bei der öffentlichen Speisung verabreichten Lebensmittel nicht auf die Karten anrechnet, die in den Händen der Bevölkerung sind.

## Die Wiener Kriegsküchen.

Eine Unterredung mit Obermagistratsrat Dr. Dunt.

Wien, 10. Juli.

Der Leiter der Massenauspeisungen durch die Wiener Kriegsküchen, Obermagistratsrat Dr. Dunt, welcher auch die Auspeisung des Schwarz-gelben Kreuzes mit 55.700 Portionen täglich leitet, hatte die Liebenswürdigkeit, sich zu einem Mitarbeiter unseres Blattes über die Institution der Kriegsküchen folgendermaßen zu äußern:

Von den 540.000 Wiener Haushalten haben sich bis Ende Juni nur 5300 mit 15.000 Portionen angemeldet. Der Wiener ist misstrauisch und hat vor der Massenauspeisung Angst wie vor einer Volkskuchenauspeisung. Wir betrachten aber die Kriegsküchen keineswegs als Wohltätigkeitsunternehmen. Sie werden sich selbst erhalten, wir werden auf den Selbstkostenpreis nur einen kleinen Prozentausschlag berechnen, der das Unternehmen ohne Gewinn, aber auch ohne Schaden arbeiten läßt, wobei wir aber selbstverständlich die Investitionen, die wir machen müssen, nicht berechnen werden. Ich wollte ursprünglich täglich Suppe, Gemüse und Mehlspeise geben, aber man machte mich von verschiedenen Seiten aufmerksam, daß es rationeller wäre, einen Tag 0,3 Liter Suppe und 0,5 Liter Gemüse, den nächsten Tag aber 0,3 Liter Suppe und 200 bis 300 Gramm Mehlspeise verabfolgen zu lassen. Denn nur wenige, die ihr Essen bei der Kriegsküche holen werden, wollen dreierlei Speisen haben. Allerdings wird sich der Wiener, der sein Mittagessen zahlt, niemals wie der Berliner mit einer einzigen Speise begnügen und sich an dieser sattessen wollen.

### Die Preise des Kriegsküchenmittagsmahles.

Wir haben folgende Preise festgesetzt:

0,3 Liter Suppe . . . . .	10 S.
0,5 Liter Gemüse . . . . .	20 bis 25 "
200 bis 300 Gramm Mehlspeise . . . . .	30 bis 35 "

Die schwankenden Preise für Gemüse und Mehlspeise erklären sich daher, daß wir beabsichtigen, frische Gemüse und Mehlspeisen, die ebenfalls mit frischen Ingredienzien gemacht sind, zu geben und daß die Marktpreise einerseits variabel sind, wir aber andererseits den einzelnen Auspeisestellen, so lange wir nicht alle Lebensmittel selbst liefern, einen kleinen Spielraum lassen müssen, damit sie nicht daraufzahlen. Denn es ist ziemlich schwer, in den verschiedenen Bezirken mit den gleichen Geldmitteln zu arbeiten. Ein Mittagessen wird also per Person entweder auf 30 bis 35 oder auf 40 bis 45 S. zu stehen kommen, wobei ja nicht außer acht zu lassen ist, daß Kinder wohl kaum einen halben Liter Gemüse aufessen können, so daß sich der Preis für ein Mittagmahl, insbesondere für größere Familien, sehr günstig stellen wird.

Bei der Auspeisung des Schwarz-gelben Kreuzes bekommt jede Person gemeinhin sechs Deziliter Gemüse als einzige Speise (die Auspeisung ist unentgeltlich), doch werden in einzelnen Auspeisestellen, wo die Damen, welche die Aktion leiten, größere Spenden zur Verfügung haben, Suppe und Gemüse, Suppen und Mehlspeisen, ja an einer Stelle wird sogar einmal wöchentlich noch immer Fleisch verteilt.

### Der Speisetzettel.

In der Kriegsküche wird man, je nach der Jahreszeit, auf die die Köchinnen stark Rücksicht nehmen werden, folgende Gemüse und Mehlspeisen sowie Suppen erhalten: Konservensuppen: Reis-, Bohnen-, Erbsen- und Gemüsesuppen, ferner Zwiebel-, Gries-, Erdäpfel- und Einbrennsuppen. Gemüse: Kraut mit Erdäpfeln, Kohl mit Erdäpfeln, Majoranerdäpfel und eingebrannte Erdäpfel, eingebrannte Bohnen, Reis, Dill-, Paradeis-, Schwammerl- und Lebersauce mit Erdäpfeln. Mehlspeisen: Nudeln mit Gries, abgeschmalzene Fleckerl, Röckerl, Polenta, Erdäpfelknödel, Maisgriesknödel, Grieschmarren mit Röstern, Hirse und Milchspeisen, die, wenn es möglich ist, mit frischer Milch gemacht werden, für die aber andererseits der Gemeinde Wien namhafte Mengen von Kondensmilch zur Verfügung stehen.

Sehr gerne hätten wir bei der Kriegsküche in reichem Maße Seefische verwendet, da sie wegen ihres großen Nährwertes ganz besonders in Betracht kommen. Denn ich gehe von dem Standpunkte aus, daß man den Menschen in erster Linie für ihr Geld mehr Nährwerte geben soll, als sie sich allein zu verschaffen imstande sind. Die Gemeinde hat im vorigen Winter zwar 18 Waggon Seefische angekauft, aber sie, nachdem damals noch keine Kühlhäuser zur Verfügung standen, rechtzeitig abgeben müssen, damit auch kein Defizit verdirbt. So kam es, daß im Juni die letzten Mengen an die großen Anstalten abgegeben wurden, die über bessere Kellereien verfügten, als sie bis dahin der Gemeinde Wien zu Gebote standen. Und es ist sehr zweifelhaft, ob sich noch einmal die Gelegenheit bieten wird, in so günstiger Preislage Fische einzukaufen. Die einzelnen Anstalten können in den nächsten Wochen bei den Auspeisungen noch ganz kleine Mengen von Seefischen zur Verteilung bringen.

Die Kriegsküche I wird am 17. d. in der Tivoligasse im Anschlusse an die Heimtruppe der Rohö eröffnet, wie wir überhaupt von dem Bestreben ausgegangen sind, die Speiseanstalten möglichst an schon bestehende Institutionen anzuschließen. So wird auch die zweite Abteilung der Kriegsküche I in der Kobingerstraße an eine schon bestehende Speiseanstalt angeschlossen.

Die Kriegsküche II ist im Asyl- und Werkhause des 10. und 11. Bezirkes in der Arsenalstraße untergebracht und die Kriegsküche III wird im städtischen Versorgungsaus in der Währingerstraße eröffnet. Die Kriegsküche IV wird im Laufe dieses Monats noch in der Lorenz Mandlgasse eröffnet, wo das Lehrerkomitee eine sehr gut dotierte Küche hat, die allerdings für die Zwecke der Ottakringer Kriegsküche bedeutend erweitert werden muß, da die Kriegsküche IV für 1200 Portionen täglich berechnet wird.

Die bisher angemeldete Anzahl von 15.000 Portionen sind wir mit den schon bestehenden Einrichtungen sehr leicht imstande auszufüllen. Aber es steht zu erwarten, daß, wenn die Wiener erzt sehen werden, daß die Speisen wohlgeschmeckt zubereitet sind, daß sich ein Massenandrang einstellen wird, dem wir wohl mit anderen Mitteln gesteuert werden entgegen treten müssen. Wir wollen die Auspeisung unter keinen Umständen an Gasthäuser vergeben, da der Gastwirt selbstverständlich daran verdienen möchte, was aber wieder die Verbraucher schädigen würde. Deshalb haben wir alle leerstehenden Gasthäuser ermittelt, in denen man dann eventuell kochen können, und wir haben uns auch unserer eigenen Anstalten bedient, um ein Plus an Portionen kochen zu lassen, wie wir auch hoffen, daß sich uns Krankenhäuser und andere Privatanstalten zu diesem Zwecke werden zur Verfügung stellen. Das Versorgungsjei im 13. Bezirk kocht uns außer seinen gewohnten Portionen 1000 Portionen täglich, das Jubiläumshospital dieselbe Anzahl, das Bürgerversorgungshaus, das noch alte Kucheneinrichtung besitzt, haben wir mit 200 Portionen und das Werkhaus mit 500 Portionen belegt. In diesen Stellen ist keine Ueberwachung wegen des Geschäftsbetriebes vonnöten, da diesbezügliche Einrichtungen schon bestehen und selbstverständlich nur der Selbstkostenpreis berechnet werden darf.

Wir stehen ferner in Unterhandlungen darüber, ob es anzugehen wird, daß die Küchen der feindlichen Völkern, die durchwegs dafür eingerichtet sind, für mehrere hundert Personen Mahlzeiten zu liefern, für unsere Zwecke verwendet werden und sind dem Ende der Unterhandlungen nahe.

Bei den Speisemengen, die verköcht werden, muß man selbstverständlich darauf bedacht sein, daß nichts übrig bleibt. In jenen Küchen, welche an Anstalten angeschlossen sind, wird natürlich alles, was übrig bleibt, noch am gleichen Tage für die Anstaltsbewohner verbraucht. Wo dies aber nicht angeht, wird die Leitung immer nur jene Mengen vorbereiten können, welche angemeldet sind, weshalb es notwendig ist, in ein oder zwei Tage vor dem gewollten Beginn die Auspeisung anzumelden, respektive eine Anweisung bestätigen zu lassen. Denn ohne diese Bestätigung werden Speisen nicht verabfolgt.

Die Hauptsache ist, daß uns die Regierung mit der Lieferung von Lebensmitteln nicht im Stiche läßt, daß sie uns Subventionen gibt, wenn wir gezwungen sind, Investitionen zu machen, sobald sich unsere Tätigkeit stark ausdehnt — die Küchen erhalten sich selbst und sind keine Wohltätigkeitsanstalten und nur die Investitionen erfordern eine größere Kapitalanlage — und daß uns die Militärbehörden Militärfahrwerk zur Beförderung der Lebensmittel oder Speisen und auch Transportgefäße zur Verfügung stellen. Da aber diese drei so wichtigen Punkte so gut wie geordnet sind, gehen wir mit Zuversicht aus Wert.

11. Juli 1916

80

Die Massenpeisung in Berlin.

F. St. Berlin, 10. Juli.

Die Massenpeisungen sind nun auch in Berlin, nach dem Muster von Hamburg und Frankfurt a. M., eine Tatsache geworden. Kurz nach Beginn des Krieges hat der verdienstvolle Verein für Kinder- und Volksküchen in zahlreichen Gegenden der Stadt Speisehäuser für Arme, für Künstler und für den Mittelstand angelegt, da der Umkehrung der Verhältnisse in materieller Beziehung einen großen Umfang des Bestehenden mit sich brachte. Heute aber, nach 21 Kriegsmontaten, liegen die Dinge so, daß nicht die gewöhnliche Selbstnot, sondern die Notwendigkeit, die vorhandenen Nahrungsmittel für die Bedürfnisse der Massen am besten zu verteilen, die Gründung großer, öffentlicher Küchen erforderlich gemacht hat. Es hat sich gezeigt, daß die Leiter so spät vertriehen Maßnahmen, das Vorhandene gerecht zu verteilen, nicht mehr ausreichen, jedem das angebilligte Quantum zu stützen. Viele arbeitenden Menschen kamen in Schwierigkeiten und gerade die Mindestbemittelten niemand haben, der die Einkäufe für sie besorgt. So sind heute viele großen Gemeinden auch Einsicht gekommen, daß sie dem Volke die Versorgung erleichtern müssen. Kommt es doch bei der allgemeinen großen Steigerung der Löhne und des Verdienstes fast aller Arbeiter nicht so sehr darauf an, den Leuten das Essen billig, als überhaupt zu beschaffen.

Der erste Versuch in dieser Hinsicht waren die Gulaschkanonnen von Lichtenberg, die nur so lange gute Dienste leisteten, als die Not noch kleiner war und man noch der Billigkeit wegen die öffentliche Speisung nötig hatte. In Lichtenberg haben sich die Kanonnen so gut bewährt, daß bald auch andere Städte wie Neufölln, Magdeburg und Wuppertal dem Beispiel folgten. Diese fahrbaren Küchenwagen hatten nämlich das Gute, daß sie, von Straße zu Straße fahrend, den Weg der Leute, die sie benutzen, verkürzten und außerdem das Familienleben nicht behinderten, da man sich das Essen mit nach Hause holen konnte. Als aber nun die Verhältnisse ernst wurden, verfuhrte man auch im Arbeiterviertel von Charlottenburg den Wert dieser Wagen auszunutzen. Und da setzte sich nun, Mitte Mai, daß es bereits zu spät war. Es erfolgte ein solcher Massenansturm, daß es überhaupt zu keiner Verteilung des Essens kommen konnte. Das Haupt war nun die Gründung der Massenküche, und da sie sich, wie aus den hier am 4. Juli mitgeteilten Verhandlungen einer Kommission im Reichstag hervorgeht, in verschiedenen Städten bewährt hatten, wurde ihre Gründung im erweiterten Maßstab für Berlin beschlossen. So forderte der Berliner Magistrat bei der Stadtverordneten-Versammlung 2 Millionen Mark für die Massenpeisung, ein Betrag, der glatt bewilligt wurde.

Der Magistrat hat das Geld nicht bergewens erhalten. Binnen siebzehn Tagen wurde die erste Massenküche in der

Markthalle in der Kreuzowstraße, im Nordosten Berlins, vollkommen eingerichtet und nach einer Generalprobe am 8. Juli heute, am 10. Juli, dem öffentlichen Verkehr übergeben. Das war kein kleines Stück Arbeit! Der Magistrat übernahm einen leeren Raum und wies ihn der seit Jahren so bemährten Frau Kommerzienrat Seyl an. Heute haben hier in 63 Kochstellen 80 000 Liter Speise. Zwei breite Tügel der Mitte der Halle stehen die Kessel und Tische, an denen hunderte Drauen offensichtlich arbeiten. 16 Kartoffelmaschinen, 6 Schneidemaschinen werden elektrisch betrieben. Die Sektanten der Stadt fahren in Kesseln, die je 50 Liter fassen, das Essen in neun Bilitaten. Damit nämlich die Speisen nicht zu weit zu gehen haben, ist jede Berliner Massenküche als Mutterküche gedacht, die acht bis zehn Unterküchen mit Essen zu versorgen hat. Der Transport erfolgt in mit Wasser gefüllten Kesseln, in denen das Essen von 12 bis 4 Uhr nur 10 Prozent Wärme verliert, also noch immer dampfend heiß ist. Große Vorratsräume sind gebaut, die das Material für die kommenden vierzehn Tage fassen. Frau Seyl gehört zu den Verräten Vortats und hat die Küche nur unter der Bedingung übernommen, daß sie das Material für je vierzehn Tage vorausbestimmt. Das ist geschehen, und nun ist für die erste Woche folgender Speiseplan festgesetzt worden: Montag: Frühstük mit Kartoffeln; Dienstag: Fischweiner Fleisch; Mittwoch: Erbsen mit Speck; Donnerstag: Fleisch mit Nudeln; Freitag: Grüne und weiße Bohnen mit Kartoffeln; Samstag: Kohlrabi und Kartoffeln in Brühe; Sonntag: Gulasch und Kartoffeln.

Man sieht, der Speiseplan bietet dem Volke eine Abwechslung, die sich die ärmere Hausfrau heute nicht mehr leisten kann. Dazu kommt noch, daß die Gerichte ausnahmslos durch die Menge und durch die Güte des Gebotenen überraschen. Eine Portion, die nicht ganz einen Liter faßt, kostet 40 Pfennig, die halbe 20 Pfennig. Schon heute war der Anstrang an der Hauptküche, besonders aber bei den Bilitaten, die hauptsächlich in Turnhallen untergebracht sind, sehr groß, doch konnte die Küche allen Anforderungen genügen. Die Mäße und das Bestek sind einheitslich, die Tische und Stühle sind so wie in Gartenrestaurants, und auf jedem Tisch steht eine nette Toppflanze. Wie viel liebevolle Aufmerksamkeit verrät nicht dieser Blumenstrauß! So geschieht alles, um niemandem abzusprechen, von der Küche Gebrauch zu machen, wenn auch die Stadt, wie uns der Oberbürgermeister Weismann sagte, nicht die Abtät hat, die Bevölkerung allgemein an die Küchen heranzuziehen. Es soll kein Bedürfnis gewahrt, sondern nur das schon vorhandene Bedürfnis gedeckt werden. Eine große Ersparnis an Lebensmitteln bringt die Massenküche trotz der wissenschaftlichen und methodischen Handhabung der Mittel. A. B. der Abfuhr des Abfalls, nicht mit sich. Am übrigen soll das Kriegsernährungsamt seine Verantwortung behalten und sich nicht gemahnen, den Massentüchen Berlins zu vertrauen. Die können nur weitergeben, was sie erhalten haben.

Im Laufe der nächsten Wochen werden die nächsten Küchen

eröffnet. Die größte wird am Alexanderplatz sein und 40 000 Liter ausgeben. Einige Küchen werden auch durch ihre Gasanlagen noch billiger arbeiten als diese erste Küche. Aber da alles kopiert, wird es fortan nur heißen, das Geschickene zu vervielfachen. Das schwerste hat wieder die ertannliche Organisationsgabe Berlins spielend überwinden. Nächsten Monat werden bestimmt 250 000 Liter täglich verabreicht werden.

Die Idee des gemeinsamen Speisens bricht sich inzwischen weiter Bahn, je mehr das Besorgen der Lebensmittel die Kraft des Einzelnen übersteigt. Es haben sich daher die Angestellten vieler Fabriken und Behörden zu gemeinsamen Speisegesellschaften zusammengeschlossen. Gibt es doch heute nur noch wenige, denen der Besuch einer Mittellandsküche peinlich ist. So essen z. B. Beamte des Magistrats, der Kriegsrohstoffabteilung, der Reichsdruckerei und die Arbeiter zahlreicher Fabriken, die in der Nähe der Massentüchen liegen, je nach Lage der Umstände gemeinsam und einheitslich. Es geschieht eben Dinge, die man selbst während des Krieges noch nicht für möglich hielt. Dauf der wunderbaren Intelligenz und Anpassungsfähigkeit des Volkes wird Deutschland seine Nahrungsmittelknappheit überwinden und man wird glauben, die Schwierigkeiten seien nun da, damit wir unsere Kräfte zeigen.

\* Die Massenspeisung in Berlin. Berliner Blätter berichten: Montag mittag haben sich zum erstenmal die Pforten der Markthalle in der Treskowstraße geöffnet, um die Gäste zum ersten städtischen Mittagstisch einzulassen. Und eine sehr stattliche Schar hatte sich eingefunden. Schon um 1/2 12 Uhr stand der Hof der Markthalle voll von Menschen, fast ausschließlich Frauen, kleine Kinder an der Hand oder im Kinderwagen neben sich, mit Körben und Handtaschen, mit Töpfen und Kannen und Tiegeln jeglichen Kalibers ausgerüstet. Alle warten sie geduldig, in zwei langen Reihen gegliedert. Es herrscht musterhafte Ordnung, die später Kommenden reihen sich am Ende an und die anwesenden Schulkleute haben kaum irgend welche Veranlassung zum Eingreifen. Im Innern der Markthalle herrscht inzwischen lebhaft und doch wohlgeordnete Geschäftigkeit — gilt es doch, die erste praktische Probe auf das Exempel zu machen, zu sehen, ob das große Problem der Speisung von Tausenden und Hunderttausenden auf dem angestrebten Wege wirklich gelöst werden kann. Und siehe da — alles klappt ganz vorzüglich. In den mächtigen Kochkesseln stehen die Köchinnen, rühren unablässig in dem dampfenden Brei, der die Höhlung, brodelnd und verheißungsvolle Dämpfe ausströmend, erfüllt. Im Hintergrund sibt eine Kolonne weiblicher Hilfskräfte beim Kartoffelschälen, lautlos drehen sich die Maschinen, die die Gemüse vorzurichten haben, geben feingeschnittene Mohrrüben, Wirsingkohl, Sellerie in kochfertigem Zustand von sich, indessen Fleischzerkleinerungsmaschinen das saftige Ochsenfleisch in viereckige Stücke schneiden, die, angebraten, den Grundstock zum heutigen Mittagessen — Pilsener Fleisch — abgeben. Da werden Kessel gefäubert, Bottiche mit Wasser, Kartoffeln, Gemüse hin und her getragen, da sind Hunderte fleißiger Hände in eifriger Tätigkeit, übermächtig von den Leiterinnen des Ganzen. Nun ist das erste Essen gar gekocht. Donnernd und polternd fährt ein großes Lastauto ein, bemannt mit mehreren städtischen Bediensteten. Rasch wird es mit den kleinen Blechkesseln beladen, in denen das Essen nach den verschiedenen Ausgabestellen gebracht wird. Dann fährt der Wagen hinaus, indessen bereits ein zweiter zur Stelle ist, um die gleiche Bestimmung zu erfüllen. Das geht alles flint und wie am Schnürchen vor sich und braucht doch geraume Zeit und die Arbeit zahlreicher Hilfskräfte. Endlich ist die Mittagstunde herangekommen. Eine große Glocke wird geläutet. Und jetzt öffnen sich den im Hofe Harrenden zwei Türen. In einer Reihe marschieren die Frauen herein. Jede hält eine blaue Ausweis-karte in der Hand, jede muß zuerst an die Kasse und den Preis für die gewünschte Anzahl Portionen begleichen, wofür sie eine entsprechende Anzahl Marken erhält, ein rundes Stückchen Blech, dem das Wappen der Stadt Berlin eingepreßt ist. Mit den Marken und dem Gefäß für das Essen heißt es nun zur Ausgabestelle gehen, an der in gemessenen Abständen vier Kessel voll fertigen Essens stehen. Bei jedem Kessel hantiert mit großer Schöpfstelle eine Dame, die diesen Dienst ehrenamtlich versteht. Die Marke wird abgegeben, die Kelle schöpft eine Portion oder mehrere der trefflichen Speise heraus — die nächste kommt an die Reihe. Ruhig und ohne Störung, ohne Drängen und Schieben vollzieht sich das Geschäft, während sich an den Tischen bereits die ersten Hungrigen niederlassen, die ihre Mahlzeit gleich hier, in der Halle selbst, verzehren wollen. Die überwiegende Mehrheit der städtischen Gäste nimmt jedoch das Mittagessen mit nach Hause. Und das ist gut; denn so bleibt die trauliche Stunde des Zusammenseins am Familientisch erhalten. Draußen im Hofe und auf der Straße werden die herauskommenden Frauen von Neugierigen umringt, man fragt, man kostet, man kritisiert, und man findet das Gebotene ausgezeichnet, wie es auch tatsächlich ein kräftiges, wohlschmeckendes Essen ist.

## Die Kriegsküchen in Wien.

Auch bei uns muß man sich an Alles erst gewöhnen. Jeder Neuerung steht die Allgemeinheit in der Regel mißtrauisch gegenüber und am liebsten möchte Jeder den Andern als Versuchskaninchen vorschieben. So geht es auch mit den Kriegsküchen. Die Anmeldungen blieben weit hinter der erwarteten Zahl zurück, vielleicht werden sie sie in einiger Zeit weit übersteigen, aber vorläufig verhält man sich zuwartend. Die geringe Anteilnahme dürfte ihren Grund auch in der Konkurrenz der Volksküchen haben. Diese kennt man bereits, sie sind in sämtlichen Bezirken zu finden, man kann dort das Essen holen, aber auch dort speisen, was Vielen bequemer sein mag und die Preise sind doch etwas kleiner. Ob die Speisen in den Kriegsküchen dementsprechend besser sein werden, das will man doch erst abwarten und in der Volksküche braucht man sich nicht zu binden, da kommt man und bleibt aus nach Belieben.

Es ist übrigens auch in den Kriegsküchen nicht nötig, sich für die regelmäßige Abnahme bestimmter Speisen zu verpflichten, sondern man kann täglich nach der ausgehängten Speisefolge nach Gutdünken wählen. Es wird immer Suppe, Gemüse und Mehlspeise vorhanden sein, und zwar stellen sich die Preise für Suppe auf zehn, für Gemüse auf zwanzig und für Mehlspeise auf dreißig Heller, so daß Jeder noch seinen persönlichen Geschmack und seine Geldbörse zu Rate ziehen kann. Die Preise sind einstweilen in dieser Weise festgesetzt, doch ist es nicht ausgeschlossen, daß dieselben eine Erhöhung erfahren, wenn die Preise der Lebensmittel weiter steigen sollten, deren Beschaffung mit großen Schwierigkeiten verbunden ist, obwohl die meisten nach Möglichkeit das städtische Lagerhaus liefert.

Das Unternehmen der Kriegsküchen befindet sich eigentlich auch noch im Versuchsstadium, indem es mit der Eröffnung dreier Küchen beginnt, denen erst nach Maßgabe des Bedürfnisses weitere folgen sollen. Von den drei Kriegsküchen, die am Montag, den 17. d. in Tätigkeit treten, ist Kriegsküche I im 12. Bezirk eine Privatküche, die in der städtischen Schule, Robingergasse 5/7 eingerichtet wurde und wo 550 Schulkinder abgespeist werden, die abwechselnd Suppe mit Gemüse und Suppe mit Mehlspeise erhalten. Die beiden anderen sind schon bestehenden Küchen einverleibt worden, so Kriegsküche II dem städtischen Mhl- und Werkhause im 10. Bezirke, Arsenalstraße 9 und Kriegsküche III dem Bürgerversorgungshause im 9. Bezirke, Währingerstraße 45, wo um die Ecke, Spitalgasse 4, ein eigener Eingang zum Abholen der Speisen geschaffen wurde. Dieselben können von 12 bis 1/2 Uhr geholt werden, nachdem die Abpeisung der Pfléglinge des Hauses, die von 11 bis 12 Uhr stattfindet, vorüber ist.

**Einführung der Massenauspeisungen in Prag.**

(Telegramm der Neuen Freien Presse.)

Prag, 13. Juli.

In der heutigen Sitzung des Prager Stadtrates wurde der Antrag der Approvisionierungsdirektion genehmigt, wonach die Massenauspeisung der mittleren, wirtschaftlich schwächeren Schichten der Bevölkerung eingeführt werden soll. Hauptsächlich soll sich die Auspeisung auf Angestellte von Industrien, Geschäften und Kanzleien beziehen, die keinen eigenen Haushalt führen.

Die Käufer können das gekaufte Essen nach Hause tragen oder in den Verkaufsräumen verzehren.

## Massenspeisungen nach Hamburger Art.

Seit der Errichtung des Kriegsernährungsamtes sind die Massenspeisungen in den Mittelpunkt der Ernährungsfrage gerückt. In den meisten deutschen Großstädten werden Kriegs- oder Volkstüchen nach irgend einem System eingerichtet, die wieder ihrerseits kleineren Gemeinden als Vorbild dienen. Diesen vielfach als neu erscheinenden Einrichtungen gegenüber muß festgestellt werden, daß, wie Herr Direktor Dr. D. Lohse kürzlich in einem über „Die praktische Durchführung der Massenspeisungen“ auf der Tagung der Zentralstelle für Volkswohlfahrt gehaltenen Vortrag in Berlin betont hat, die Kriegstüchen in Hamburg schon seit Anfang des Krieges bestehen. Die ganze Stadt wurde damals mit einem Netz von Speisestellen überzogen — schon Mitte August waren es 54, jetzt sind es 80 — in denen zwischen 12 und 2 Uhr zusammengeflochtenes Essen gegen Entgelt abgegeben wurde. Sie unterstanden und unterstehen noch heute sämtlich dem Speiseausschuß der hamburgischen Kriegshilfe, der allwöchentlich Küchenzettel mit genauer Angabe der Zutaten herausgibt. Alle Küchen haben nach ihnen zu kochen und die Speisen in gleichen Mengen, zu gleicher Zeit und zu gleichen Preisen abzugeben. Anfangs deckte die Zahlung der Teilnehmer die Kosten. Nach der Verteuerung der Lebensmittel zahlt aber die Kriegshilfe die Spannung zwischen den Selbstkosten und dem Erlös. Zurzeit kostet ein Liter Essen im Einkauf 38 Pf., 2 Pf. werden für Unkosten, wie Feuerung, Löhne usw. berechnet; abgegeben wird der Liter für 20 Pf., der halbe Liter für 10 Pf., so daß für jeden Liter 20 Pf. zugeschoffen werden. Diese billige Herstellung erklärt sich dadurch, daß fast der gesamte Betrieb ehrenamtlich geleitet wird. Die Abgabe erfolgt zurzeit noch für den niedrigen Preis ohne Feststellung der Bedürftigkeit. Es fragt sich aber, ob dieser Grundsatz auch noch fernerhin aufrecht erhalten werden kann. Die gegenwärtige Beliebtheit der Kriegstüche ist insbesondere durch das Zusammenarbeiten mit dem hamburgischen Gewerkschaftsverband gesteigert worden.

Die einzelnen Küchen versorgen 400 bis 4000 Personen. Mitte Mai wurden 125 000 Personen gespeist, außerdem vom wohlthätigen Schulverein 15 000 Schulkinder. Im Juni stieg infolge der Kartoffelknappheit der tägliche Besuch auf 1 65 000 Personen, also auf

fast ein Fünftel der gesamten ortswohnenden Bevölkerung.

Die Arbeit in der Kriegsküche trägt einen familiären Charakter. Vielfach wird das Essen auch abgeholt und dadurch das Familienleben aufrechterhalten. Die Marken, die zu der Entnahme von Essen berechtigen, müssen am Tage zuvor abgeholt werden; wer keine hat, muß warten, bis die anderen gesättigt sind. Um den Andrang an bestimmten Tagen zu vermeiden, ist gestattet worden, daß die fleischlosen Tage nicht regelmäßig auf Dienstag und Freitag fallen.

Das Wichtigste ist, die Sicherung der Zuweisung der Lebensmittel für die Massenspeiseanstalten. In Hamburg ist durch die kaufmännische Verwaltung der Lebensmittelzentrale der Kriegsküchen und durch die freie Verfügung über erhebliche Mittel ohne umständlichen Verwaltungsapparat erreicht, daß bisher niemals Stockungen, selbst nicht bei einer im März plötzlich eingetretenen Verdoppelung der Literzahl, eingetreten sind. Die Kommission für Kriegsverversorgung stellt in erster Linie den Bedarf für Kriegsküchen, Versten und Krankenanstalten sicher. Die günstigen Erfahrungen mit der Kriegsküche haben das System der fahrbaren Küchen in Hamburg nicht zur Durchführung kommen lassen. Die Arbeiterpresse hat sich auch sehr scharf gegen diese „Gulasch-Kanonen“ ausgesprochen, da ihre Finanzbrunnahme durch die Bevölkerung weit peinlicher ist, als der Besuch der Bezirksküchen. Günstige Erfahrungen mit den fahrbaren Küchen, wie sie zum Beispiel in Wien gemacht wurden, kommen angesichts des geringen Konsums — 2500 Liter gegen 165 000 Liter — kaum in Betracht.

Bei Neueinrichtung von Küchen ist zu beachten, daß in Hamburg sich die Küchen allmählich entwickelt haben, Neueinrichtungen, wenn sie gleich groß anfangen wollen, aber mit großen Schwierigkeiten zu kämpfen haben. Es darf daher dem Publikum nicht mehr versprochen werden, als sich technisch durchführen läßt.

### Gemeinschaftsküche für Arbeiter großer Betriebe.

Der Verein Ottensener Industrieller hielt am Donnerstag abend unter dem Vorsitz des Fabrikanten Bösch eine Versammlung ab, der u. a. auch Oberbürgermeister Schnadenburg beiwohnte. Der Vorsitzende berichtete zunächst ausführlich über den Stand der Kriegsdarlehnskasse. Der Verein Ottensener Industrieller hat zu der Kasse bereits 73 000 M. gezeichnet, weitere Beiträge stehen in Aussicht; insgesamt sind hierfür bereits rund 600 000 M. gezeichnet. Dem Verein sind zwei Sitze im Vorstand dieser Kasse zugewiesen. Oberbürgermeister Schnadenburg dankt den Industriellen für den bewiesenen Opferinn; die Befürchtungen des Vorsitzenden, wegen eines übermäßig starken Ansturms zur Kriegsdarlehnskasse, könne er nicht teilen. Bei den von den Städtischen Kollegien bewilligten 500 000 M. als Hilfe für die durch den Krieg in Not geratenen Grundeigentümer habe sich ergeben, daß, obwohl diese Einrichtung bereits über ein Jahr besteht, der Betrag noch nicht aufgebraucht sei. Als Vertreter des Vereins Ottensener Industrieller in den Vorstand der Kriegsdarlehnskasse wurden sodann die Herren Bösch und Weber gewählt. Hierauf erfolgte eine lebhaft ausgeführte Aussprache über die hiesigen Kriegsküchen und die Errichtung einer Gemeinschaftsküche. Der Magistrat plant die Errichtung einer Gemeinschaftsküche für die Arbeiter größerer Betriebe, deren Arbeiter nach Arbeitsluß nicht mehr in der Lage sind, sich die erforderlichen Nahrungsmittel einzulaufen; in Berlin erfolgt die Speisung der Arbeiter in Kantinen. Der Magistrat beabsichtigt, die Speisen zum Selbstkostenpreise abzugeben. Oberbürgermeister Schnadenburg erklärte noch, daß der Magistrat beabsichtige, die hiesigen Kriegsküchen auf einen anderen Boden zu stellen als bisher. Den Kriegsküchen, die bisher von der Kriegshilfe geleitet wurden und im wesentlichen einen reinen Unterstützungscharakter tragen, wolle man diesen Charakter nehmen. Neben den Freimarken soll fernerhin jedermann

Gelegenheit gegeben werden, sich zum Selbstkostenpreis dort eine Portion Essen holen zu können; die Lebensmittelkommission solle gemeinschaftlich mit einem von der Kriegshilfe eingesetzten Ausschuss die Kriegsküche leiten. Oberbürgermeister Schnadenburg bemerkte noch, daß eine gleiche Preisgestaltung mit Hamburg sich nicht habe erzielen lassen, da der hamburgische Staat für die Unterführung der Küchen eine Summe aufwende, die die Stadt Altona niemals tragen könne. Der Oberbürgermeister teilte schließlich noch hinsichtlich der Schwierigkeiten des Butterbezuges mit, daß in der nächsten Woche statt 60 Gramm Butter nur 30 Gramm und statt 30 Gramm Margarine 60 Gramm Margarine an die Altonaer Einwohnerschaft zur Verteilung gelangen können. Wenn eine Erhöhung der Butterportionen wieder möglich sein werde, könne er heute noch nicht sagen, dies hänge lediglich von der Zufuhr ab. Die Stadtverwaltung mache alle Anstrengungen, um möglichst viel Butter zu erhalten. Herr Fabrikant Bösch wies zum Schluß noch auf die schweren Schäden in der Fleischversorgung hin. bk.

**Die Massenspeisung für berufstätige Menschen.**

☞ Berlin, 14. Juli. (Telegr.) Die erste Massenspeisegelegenheit für berufstätige Menschen, die erst in den Nachmittagsstunden ihren Mittagstisch aufsuchen, ist in Berlin in einem Hause inmitten des regsten Geschäftsviertels, Ecke Leipziger- und Marktgrafenstraße, durch den Verein für Kindervolkstüchen eingerichtet und in Betrieb gesetzt worden. Von 1 Uhr mittags bis 7 Uhr abends wird diese Gelegenheit benützt; doch herrscht der stärkste Ansturm um 1 Uhr, dann wieder um 3 Uhr und gegen 6 Uhr. Um diese Zeit sind die Räume, die einfach und doch behaglich eingerichtet sind, bis zum letzten Platze gefüllt. Eine Flut von Menschen kommt und geht. Leute, denen man es ansieht, daß sie aus Schreibstuben, von den Verkaufsstischen herkommen. Für 70.3 erhalten sie hier ein ausreichendes Mittagessen, das aus Suppe, Fleisch mit Gemüse, Dinstobst oder süßer Speise besteht. Reinlich gekleidete Mädchen bringen flint das Essen, das an einer Kasse bezahlt werden muß, während in der gut eingerichteten Küche ein Koch mit den nötigen Hilfskräften seines Amtes waltet. Wie groß das Bedürfnis nach einer derartigen Speiseanstalt ist, erhellt aus der Tatsache, daß, wie das Berliner Tageblatt mitteilt, diese erste „Beamtenküche“ täglich von rund 1200 Gästen besucht wird. Die zweite Beamtenküche wird am Samstag in der Potsdamer Straße eröffnet werden.

Die Massenküchen in Deutschland. Die allgemeine Verpeisung, wie sie jetzt die Not des Krieges geschaffen hat, beweist jetzt nicht nur eine Verbilligung der Lebenshaltung — ein Biter Essen, zum Beispiel Erbsen mit Speck, kostet in Berlin 40 Pfennig, in Frankfurt am Main erhält man eine Suppe und einen Gang Fleisch, Fisch oder Gemüse um 33 Pfennig —, sondern regelt auch den Lebensmittelmarkt. Trotz aller Arten herrscht noch auf den Märkten nur zu oft ein Mißverhältnis zwischen Bedarf und Vorrat. Die Marke regelt nur den Verbrauch und nicht die Zufuhr. Die Gemeinden jedoch, in deren Hand die Massenverpeisung liegt, kennen ihren Bedarf und decken ihn möglichst direkt beim Produzenten. Je mehr Personen an der Massenverpeisung teilnehmen werden, desto mehr wird durch sie jenes Gebiet unserer Wirtschaft, auf dem noch die größte Anarchie herrscht, der Handel, organisiert werden. Und man rechnet mit einer großen Zahl der Personen, die an der Speisegemeinschaft werden teilnehmen, zumal da diese wohl in den meisten Städten auf alle ausgebeht ist, die an ihr teilnehmen wollen. Eine einzige Speiseküche in Berlin ist für 30.000 Portionen eingerichtet, alle zusammen können eine halbe Million Menschen belästigen. Jetzt nehmen allerdings noch lange nicht so viele diese Küchen in Anspruch; wie alles Neue muß auch diese Einrichtung sich erst einleben. Und sie wird es bald, da zu Hause, im Einzelhaushalt bei der besonderen Forderung, dem Einkauf im Kleinen, ein solches Essen weit teurer ist. Wenn nun auch zumeist das Essen nach Hause geholt wird, wird in Berlin darauf geachtet, daß jene, die ihr Essen an Ort und Stelle verzehren wollen, saubere, mit Blumen geschmückte Tische finden. Wie in Berlin, so mit kleinen Änderungen in allen größeren deutschen Städten.

\* Zur Einrichtung der Krankenküchen. Die „Zentrale für Krankenernährung während des Krieges“ beschäftigt sich gegenwärtig mit der Einrichtung von Krankenküchen für Kranke, denen weder mit der Sonderzuweisung von Nahrungsmitteln noch mit der für Gesunde berechneten Massenspeisung gedient ist. Zunächst sind die Küchen der städtischen Krankenhäuser zur Abgabe von Krankenkost „außer dem Hause“ herangezogen worden, weil hier die nötigen Einrichtungen, ein erfahrenes Personal usw., bereits vorhanden sind. Die Krankenhäuser können sich auch die für die Krankenernährung in Frage kommenden Nahrungsmittel eher und preiswerter verschaffen als der einzelne Kranke. Die Küchen der Krankenhäuser können durch Verarbeitung großer Fleischstücke, durch geschickte Verwendung des Bratenfettes, durch passende Verwertung der Knochen usw. ein nahrhafteres und schmackhafteres Essen mit viel geringeren Kosten bereiten, als es mit den dem einzelnen zukommenden kleinen Portionen im eigenen Haushalt möglich ist. Es werden von den Krankenküchen — auf ärztliche Anweisung — drei Formen von Mittagkost verabfolgt: zu 1,20 M. (150 Gramm Fleisch, 4—600 Gramm Gemüse, 60 Gramm Fett, wobei an Stelle des Fleisches an zwei Wochentagen 300 Gramm Fisch treten); zu 75 Pf. (Gemüse, Fleisch, Kartoffeln, Kompott oder: Fisch, Kartoffeln, Salat oder Kompott) und zu 50 Pf. (neben Suppe: Kartoffelbrei und Kompott oder Gemüsebrei und Pudding, Reis, Grieß, Graupen und Kompott). Die einzelnen Formen werden je nach Art der Krankheit verschrieben. Die Krankenküchen sollen in erster Linie die aus den Krankenhäusern Entlassenen berücksichtigen, die einer diätetischen Nachbehandlung bedürfen, sodann aber auch andere, bei ihren Angehörigen sich aufhaltende Kranke. Im Bedarfsfalle sollen auch die Privatkrankenhäuser zur Lieferung der Kriegskrankenkost herangezogen werden. Die größeren Vorortgemeinden wollen dem Beispiele Berlins folgen.

\* [Die erste Beamtenküche in Berlin.] Da die Berliner Mittelstandsküchen aus technischen Gründen ihre Gäste nur in der Zeit von 12 bis 2 Uhr oder höchstens bis 3 Uhr empfangen können und auch die Volksspeisung, die der Berliner Magistrat eingerichtet hat, nur auf diese Zeitspanne beschränkt ist, stellte sich die Notwendigkeit ein, besondere Speisegelegenheiten für berufstätige Menschen, die erst in den Nachmittagsstunden ihren Mittagstisch auffuchen können, ins Leben zu rufen. Die erste dieser „Beamtenküchen“ ist nun, wie aus Berlin berichtet wird, in einem Hause inmitten des regsten Geschäftsviertels, Ecke Leipziger- und Markgrafenstraße, durch den Verein für Kindervolksküchen eingerichtet und in Betrieb gesetzt worden. Von 1 Uhr mittags bis 7 Uhr abends wird hier das Mittagmahl verabreicht. Fast ununterbrochen wird diese Gelegenheit benützt, doch herrscht der stärkste Ansturm um 1 Uhr, dann wieder um 3 Uhr und gegen 6 Uhr. Um diese Zeit sind die Räume, die einfach und doch behaglich eingerichtet sind, bis zum letzten Platz gefüllt, eine Flut von Menschen kommt und geht, Leute, denen man es ansieht, daß sie aus Schreibstuben, von den Verkaufstischen herkommen. Für 70 Pfennig erhalten sie hier ein ausreichendes Mittageessen, das aus Suppe, Fleisch mit Gemüse, Dinstobst oder süßer Speise besteht. Reinlich gekleidete Mädchen bringen flink das Essen, das an einer Kasse bezahlt werden muß, während in der gut eingerichteten Küche ein Koch mit den nötigen Hilfskräften seines Amtes waltet. Wie groß das Bedürfnis nach einer derartigen Speiseanstalt ist, erhellt aus der Tatsache, daß diese erste Beamtenküche täglich von rund 1200 Gästen besucht wird.

# Die Eröffnung der Wiener Kriegsküchen.

Montag den 17. Juli.

Wien, 15. Juli.

Montag werden die Wiener Kriegsküchen mit vier Verteilungsstellen eröffnet. Der Anfang wird mit 750 Portionen per Tag gemacht, und zwar gelangen in den zwei Küchen des 12. Bezirkes 340 Portionen, davon 180 in der Kobingerasse und 160 in der Livoligasse, im Bürgerversorgungshaus im 9. Bezirk 210 Portionen und im Werkhaus des 10. und 11. Bezirkes in der Arsenalgasse 200 Portionen zur Ausgabe. Obermagistratsrat Dr. Douz, der die Auspeisung leitet, wie er auch die 53.700 Portionen, welche das Schwarz-gelbe Kreuz alltäglich in Wien unentgeltlich verabreicht, versorgt, hat die letzten Bestimmungen getroffen, damit nicht nur die Ausfolgung der Speisen an den Betriebsstellen glatt vonstatten geht, sondern in kürzester Zeit, zum Teil noch im Laufe dieses Monats, weitere Kriegsküchen eröffnet werden können.

In der Kriegsküche III im Bürgerversorgungshause in der Bähringerstraße besichtigte gestern einer unserer Mitarbeiter die getroffenen Vorbereitungen und erhielt vom Verwalter eine Reihe interessanter Mitteilungen:

Am Hause sind bereits Tafeln mit der Inschrift „Kriegsküche III“ und mit Pfeilen angebracht, die auf den Eingang in der Spitalgasse verweisen, wo sich der Zugang zur Küche des Versorgungshauses befindet. In der Verwaltungskanzlei wurden in den letzten Tagen den Parteien blaue Zettel verabfolgt, die nebst dem Stempel des Bürgerversorgungshauses Wien die Aufschrift „Kriegsküche III“ tragen und mit fortlaufenden Nummern versehen sind. Von dem Standpunkte ausgehend, daß die Kriegsküchen nicht als Wohltätigkeitsinstitution aufgefaßt werden sollen, hat der Verwalter mit selbstverständlichem Takte vermieden, irgendeinen Vermerk auf denzetteln anzubringen, der die Bewerber verlegen könnte. Man wird weder nach Namen noch nach der Adresse gefragt, sondern es steht auf dem Zettel nur: „Angemeldet am“ und „Anzahl der Portionen“, welche zwei Rubriken auszufüllen sind, worauf der Verwalter seine Unterschrift gibt und die Daten in seinem Buche vermerkt, um bei der Verabfolgung der Speisen Kontrolle üben zu können. In der Küche des Versorgungshauses wird täglich für 600 Personen gekocht und es bedurfte recht bedeutender Anstrengungen, um die Möglichkeit zur Herstellung weiterer 200 Portionen zu schaffen. Denn im Versorgungshause wird für die Anstaltsbewohner das Mittagessen um 11 Uhr verteilt und die Abfertigung und die Säuberung der Küche dauern so lange, daß es natürlich recht viel

Bezüge der Naturabspflegung stehenden Militärpersonen sowie auf den Genuß von Fleisch und Fleischspeisen durch solche Personen keine Anwendung. Der Verkauf von Fleisch darf aber nur gegen eine Besätigung erfolgen, die in das Vormerkbuch (§ 3) einzutragen ist.

§ 5. An den Tagen, an denen der Verkauf von Fleisch und die Verabreichung von Fleisch und Fleischspeisen nicht gestattet ist, dürfen die Gewerbetreibenden in ihren den Kunden, beziehungsweise Gästen zugänglichen Betriebsräumen Fleisch und Fleischspeisen nicht auf Lager halten.

## Die gefürzte Speisekarte.

§ 6. In Gast-, Schank- und Speisewirtschaften sowie in Anstalten aller Art, in denen Personen außerhalb ihres eigenen Haushaltes Speisen verabreicht werden, also auch in Sanatorien und in sogenannten Familienheimen, Pensionen, Kafinos, Vereinsräumen usw., dürfen zur Verköstigung, und zwar auch der Angestellten, Speisen nur mit nachstehenden Beschränkungen zubereitet, in der Speisekarte zur Wahl gestellt und verabreicht werden:

1. Zu einer Mahlzeit dürfen Fleischgerichte nur aus zwei Fleischgattungen (Fleisch von Rindern, Kalbern, Schweinen, Schafen, Ziegen, Pferden, Kaninchen, Wild und Geflügel) zubereitet und zum Genuße angeboten werden. Hierbei gelten Würstwaren, Schinken sowie jede einzelne Art von Wild oder Geflügel als besondere Fleischgattung.

2. Werden bei einer Mahlzeit Fischspeisen zum Genuße angeboten, bei deren Zubereitung Fett, Butter oder Del verwendet wird, dürfen Fleischspeisen nur aus einer Fleischgattung (§ 1) hergestellt und angeboten werden.

3. Die Verabreichung aller in geschmolzenem Fett irgendwelcher Art oder in Del gebadenen Speisen ist verboten; ebenso die Verabreichung aller unter Verwendung von Del bereiteten Lunken.

4. Die Verabreichung mit Fett oder Butter zubereiteter Kartoffeln ist verboten.

5. Die Verabreichung von roher oder zerlassener Butter ist verboten.

6. Bei einer Mahlzeit darf nur eine Gattung von Mehlspeisen angeboten und verabreicht werden. Für längere Dauer zubereitete Torten und Bäckereien fallen nicht unter diese Bestimmung.

7. An Samstagen darf Fett irgendwelcher Art zur Zubereitung von Fisch-, Fleischspeisen aller Art und frisch hergestellten Mehlspeisen nicht verwendet werden. An diesem Tage dürfen in dieser Art zubereitete Speisen nicht verabreicht werden. In besonders rücksichtswürdigen Fällen kann die politische Bezirksbehörde für einzelne in Sanatorien untergebrachte Kranke Ausnahmen von den Bestimmungen des § 6 bewilligen.

## Nur eine Fleischspeise.

§ 7. In den im § 6, Absatz 1, angeführten Betrieben darf an eine Person zu einer Mahlzeit nur ein Fleisch- oder Fischgericht, gleichgültig ob warm oder kalt, verabreicht werden. Diese Bestimmung bezieht sich auch auf die Angestellten solcher Betriebe.

Das Fleischgewicht der verabreichten Fleisch- oder Fischspeise hat ungefähr 11 Dekagramm, bei Verabreichung von Braten ungefähr 15 Dekagramm zu betragen.

## Keine Vorlegeplatten.

§ 8. Die Verabreichung von warmen Speisen auf Vorlegeplatten oder Schüsseln ist, sofern sie nicht an zwei oder mehrere Personen gemeinsam erfolgt, in den im § 6, Absatz 1, angeführten Betrieben verboten. Auch das Aufstellen von Behältern mit Del oder Senf auf den Tischen zur freien Benützung ist in diesen Betrieben verboten.

## Der öffentliche Anschlag der Speisekarte.

§ 9. Die Gast- und Schankgewerbetreibenden sind verpflichtet, ein Verzeichnis der jeweils zur Verabreichung angebotenen Speisen und deren Preise an einer deutlich wahrnehmbaren Stelle ihrer Geschäftsräume derart ersichtlich zu machen, daß es schon von der Straße aus lesbar ist.

## Verbot der Konservenerzeugung.

§ 10. Konserven aus Fleisch oder unter Zusatz von Fleisch, die durch Erhitzen haltbar gemacht worden sind, dürfen für Zwecke der Versorgung der Zivilbevölkerung gewerbmäßig nicht hergestellt werden. Als Fleisch gelten die im § 1, Absatz 2, angeführten Gattungen, ferner Speck. Die Bestimmungen des Absatzes 1 finden auf die Herstellung von Fleischkonserven durch Verbrauchervereinigungen auch dann Anwendung, wenn die Erzeugung nicht gewerbmäßig erfolgt.

## Einschränkung der Würstherzeugung.

§ 11. Die politische Landesbehörde ist berechtigt, die Erzeugung von Würstwaren auf bestimmte Gattungen zu beschränken.

## Der Fettverbrauch bei den Zuckerbäckern.

§ 12. Die Verwendung von fetten Füllmassen (Cremes u. dgl.) zur gewerbmäßigen Herstellung von Zuckerbäckwaren sowie die gewerbmäßige Zubereitung von Mehlspeisen, die in zerlassenem Fett jeder Art ausgebacken werden, ist verboten.

## Die Strafen.

§ 13. Übertretungen dieser Verordnung sowie der auf Grund derselben erlassenen Vorschriften der politischen Landesbehörden werden von den politischen Bezirksbehörden mit Geldstrafen bis zu 5000 Kronen oder mit Arrest bis zu sechs Monaten bestraft.

Wird die Übertretung bei Ausübung eines Gewerbes begangen, kann außerdem, sofern die Voraussetzungen des § 133 b, Absatz 1, lit. a, der Gewerbeordnung zutreffen, die Entziehung der Gewerbeberechtigung für immer oder auf bestimmte Zeit verfügt werden.

## Kontrollrecht der politischen und der Polizeibehörde.

§ 14. Die politische Bezirksbehörde und in Daten, wo eine eigene landesfürstliche Polizeibehörde besteht, auch diese, ist berechtigt, in Räumen, in welchen der gewerbmäßige Verkauf von Fleisch (§ 1), die Verabreichung von Speisen (§ 6) oder die gewerbmäßige Erzeugung, beziehungsweise der gewerbmäßige Verkauf von Zuckerbäckwaren erfolgt, sowie in privaten Haushaltungen jederzeit Besichtigungen vorzunehmen. Sie sind auch berechtigt, in die Geschäftsaufzeichnungen von Unternehmungen der erwähnten Art einschließlich der Betriebe, die sich mit der Erzeugung von Konserven befassen, jederzeit Einsicht zu nehmen.

§ 15. Die Gemeinden sind zur Mitwirkung bei der Durchführung dieser Verordnung sowie der auf Grund derselben erlassenen Vorschriften der politischen Landesbehörden verpflichtet.

Handwritten text at the bottom of the page, including a date stamp: 17. Juli 1916 and a page number: 100.

### Die Hamburger Massenpeisungen.

Man schreibt uns: Wie Herr Direktor Dr. D. Lohse kürzlich in einem über „Die praktische Durchführung der Massenpeisungen“ auf der Tagung der Zentralstelle für Volkswohlfahrt gehaltenen Vortrag in Berlin betont hat, bestehen die Kriegsküchen in Hamburg schon seit Anfang des Krieges. Die ganze Stadt wurde damals mit einem Netz von Speisestellen überzogen. Mitte August waren es schon 54, jetzt sind es 80, in denen zwischen 12 und 2 Uhr zusammengelochtes Essen gegen Entgelt abgegeben wird. Die Küchen unterstehen noch heute dem Speiseauschuß der Hamburgischen Kriegshilfe, der allwöchentlich Küchenzetteln mit genauer Angabe der Zutaten herausgibt. Alle Küchen haben nach ihnen zu kochen und die Speisen in gleichen Mengen, zu gleicher Zeit und zu gleichen Preisen abzugeben. Anfangs deckte der verlangte Preis die Kosten. Gegenwärtig betragen für ein Liter Essen einschließlich 2 Pfennig für Unkosten die Kosten 40 Pfennig. Abgegeben wird der Liter für 20, der halbe Liter für 10 Pfennig, so daß bei jedem Liter 20 Pfennig Zuschuß nötig sind, die von der Kriegshilfe hergegeben werden. Die Abgabe erfolgt zurzeit für den niedrigen Preis ohne Feststellung der Bedürftigkeit. Es fragt sich aber, ob sich das aufrechterhalten läßt. Die Verheerung der Kriegsküche ist insbesondere auf das Zusammenarbeiten mit dem Hamburgischen Gewerkschaftsartell zurückzuführen.

Die einzelnen Küchen versorgen 400 bis 4000 Personen. Mitte Mai wurden 125 000 Personen gespeist, außerdem vom Wohltätigen Schulverein 15 000 Schulkinder. Im Juni stieg infolge der Kartoffelknappheit der tägliche Besuch auf 165 000 Personen, also fast ein Fünftel der gesamten ortsanwesenden Bevölkerung. Vielfach wird das Essen auch abgeholt, die Karten, die zu der Entnahme von Essen berechtigten, sind tags zuvor abzuholen; wer keine hat, muß warten, bis die anderen gesättigt sind. Um den Andrang an bestimmten Tagen zu vermeiden, ist gestattet worden, daß die fleischlosen Tage nicht regelmäßig auf Dienstag und Freitag fallen.

Das Wichtigste ist die Sicherung der Zuweisung der Lebensmittel. Die kaufmännische Verwaltung der Lebensmittelzentrale der Kriegsküchen sowie die freie Verfügung über erhebliche Mittel ohne umständlichen Verwaltungsapparat hat bisher niemals Störungen eintreten lassen, selbst nicht bei einer im März plötzlich eingetretenen Verdoppelung der Literzahl. Das System der fahrbaren Küchen hat in Hamburg keinen Anklang gefunden. Bei Neueinrichtung von Küchen ist zu beachten, daß in Hamburg die Küchen sich allmählich entwickelt haben, Neueinrichtungen, wenn sie gleich groß anfangen wollten, aber mit großen Schwierigkeiten zu kämpfen haben. Es darf daher dem Publikum nicht mehr versprochen werden, als sich technisch durchführen läßt.

## Eröffnung der Kriegsküchen.

Im 9. Bezirk, in Meidling und in Favoriten.

Heute wurden die ersten drei Kriegsküchen eröffnet, im 9. Bezirk, in Meidling und in Favoriten; im 9. Bezirk im Bürgerversorgungshaus, im 12. Bezirk mit zwei Ausfolgstellen, 12. Bezirk, Kobingerasse Nr. 7, und 12. Bezirk, Tiboligasse Nr. 34, ferner 10. Bezirk, Arsenalstraße im Werk- und Asylhaus der Stadt Wien. Im 9. Bezirk waren 230 Portionen vorbereitet, im 12. Bezirk, in beiden Ausfolgstellen, 960, und im 10. Bezirk 210 Portionen.

Die Ausspeisung ging im 9. Bezirk in Ruhe und Ordnung vor sich. Die armen Leute stellten sich in der Spitalgasse beim Tor des Bürgerversorgungshauses auf, wo durch Maueranschlag angekündigt war, daß sie Einmachsuppe und Kohlrüben mit Erdäpfel bekommen. Der Preis ist auch bekanntgemacht: Suppe 10, Gemüse 20 und Mehlspeise 30 Heller pro Portion. Die Einteilung wurde in der Weise getroffen, daß an einem Tag Suppe und Gemüse, am anderen Tag Suppe und Mehlspeise verabfolgt wird.

Nachdem die Pflanzlinge der Anstalt ausgespeist waren, wurde um 12 Uhr das Tor in der Spitalgasse geöffnet, und die Leute gelangten direkt durch den Garten in die Küche, wo sie bei der rechts befindlichen Kasse den Klauen Anmeldezettel vorwiesen, nach dem sie eine bestimmte Anzahl von Portionen bestellt hatten. Auf Grund dieses Anmeldezettels erhielten sie für Suppe blaue, für Gemüse rosa Blockzettel, je nach der Anzahl der Portionen, die bestellt waren, und sodann beim Anrichtisch von den dort stehenden, mit großen Kochlöffeln bewaffneten Köchinnen aus den dort stehenden großen Kesseln Suppe und Gemüse. Ein Unbehagen hatte sich bemerkbar gemacht, da die Leute in der Regel mit Zweifronenscheinen anrückten, und die Kassierin sich mit dem fortwährenden Wechseln aufhalten mußte, so daß sich eine kleine Verzögerung bemerkbar machte. Es wird nunmehr die Weisung ergehen, daß die Leute, die das Essen aus den Kriegsküchen beziehen, das abgezählte Kleingeld mitbringen, damit die Ausspeisung sich glatt abwickelt. Auch wird eine weitere Kontrolle in der Weise eingeführt, daß auf den mitgebrachten Anmeldezetteln das Datum des Bezugstages mit einer Stampel aufgedruckt wird.

Für morgen ist Milchreis und Suppe bestimmt und für Mittwoch Griessuppe und Majoranerdäpfel. Auch Seefische sollen gelegentlich statt Gemüse oder Mehlspeise ausgefolgt werden.

Die Qualität der verabreichten Speisen läßt, wie aus den Kostproben festgestellt wurde, nichts zu wünschen übrig. Die Kohlrüben sowohl wie die Einmachsuppe, die eigentlich eine dick eingekochte Reissuppe war, erwiesen sich im Geschmack sehr gut. Die Portionen waren sehr reichlich: drei Bechzelliter Suppe und ein halber Liter Gemüse.

Die Leute waren mit der Größe der Portionen sichtlich zufrieden und versorgten die Gefäße in mitgebrachten Tassen. Es waren meistens Frauen und Mädchen und nur wenige männliche Personen an den Anrichteschichten zu sehen. Leute, die keinen Anmeldechein hatten, wurden auf später vertröstet und werden dann ihre Portionenanzahl erhalten, bis sie ihre Anmeldung eingereicht haben.

Zu der Eröffnung hatten sich eingefunden: der Bezirksvertreter des 9. Bezirkes Starh und einige Magistratsfunktionäre.

## Die Ausspeisung in Meidling.

Der Eröffnung der Kriegsküchen in Meidling wohnten bei: der Bürgermeister Dr. Weiskirchner, Obermagistratsrat Dönt, der Leiter der Kriegsküchenaktion Bezirksvorsteher Adlersflügel und Bezirksvorsteherstellvertreter Burghaber. Die Aktion in Meidling wurde von Frau Mascha geleitet, die schon eine unentgeltliche Ausspeisung für 1700 Personen und eine Tagesheimstätte für Kinder von 6 Monaten bis 12 Jahren geleitet hat.

Die Ausfolgung der Speisen ging sehr rasch und ohne Störung vor sich; es wurden sowohl in der Kobingerasse Nr. 5/7 (Schulgebäude) wie auch in der Tiboligasse Nr. 34 je 300 Portionen Kohl und Reissuppe verabreicht. Die Qualität der Speisen, die der Bürgermeister selbst kostete, war vorzüglich, so daß die Leute, die sich um die Speisen bewarben, sehr befriedigt waren. Man sah unter ihnen eine Obersten's-witwe, Lehrer, Beamte, überhaupt viele Personen des Mittelstandes.

Für die Ausspeisung in der Kobingerasse wurde die Volksschule hergerichtet, während die Ausspeisung in der Tiboligasse Nr. 34 in einem Lokal, in dem sich vorher ein Gefrorenesgeschäft befand, untergebracht ist. Die Besitzerin des Hauses hat der Aktion das Lokal zum halben Zins überlassen.

Der Bürgermeister verweilte an beiden Ausfolgstellen je eine halbe Stunde und sprach Frau Mascha seinen Dank für die glänzende Einrichtung aus.

### Die Kriegsküchen.

#### Erhöhter Andrang.

Wie vorauszusehen war, haben heute die Kriegsküchen, die gestern im 9., 10. und 12. Bezirk eröffnet wurden, einen erhöhten Andrang aufzuweisen gehabt. Die Portionenzahl mußte überall nach Möglichkeit vermehrt werden. Am größten war der Andrang im 12. Bezirk, wo sich in der Tivoligasse gestern bereits 2000 Personen für die Abgabe von Speisen angemeldet hatten. Da die Küche derzeit noch nicht für eine derartige Massenspeisung eingerichtet ist, mußten ungefähr 1000 Personen abgewiesen werden. Heute mittags herrschte vor dem Eingang der Kriegsküche in der Tivoligasse ein derartiger Andrang, daß die Polizei Ordnung schaffen mußte. Es waren hauptsächlich Frauen und Kinder erschienen, die die Speisen abholten. Sie wurden auf dem Gehweg längs der ganzen Front des Hauses aufgestellt. Ein Wachmann beim Eingang ließ immer nur ein Paar Frauen eintreten, während ein zweiter Wachmann bei der Abgabe der Speisen und beim Ausgang intervenierte, um Störungen zu verhindern. Im ganzen wurden 1000 Personen abgefertigt.

Es gab heute Bohnensuppe und Grießnudeln. Wenn die zweite Küche in der Tivoligasse fertig sein wird, wird man leicht an 2000 Personen die gewünschten Speisen verabfolgen können. Auch heute hatten sich wieder mehrere Lehrer sowie Personen des Mittelstandes eingefunden; die Lehrer verzehrten ihre Speisen in einem anstoßenden Zimmer. Das Hauptkontingent der Leute bildeten jedoch Arbeiterfrauen und Schulkinder.

Auch in der Robingergasse herrschte ein starker Andrang, so daß die Polizei sowie Gemeindediener die Aufstellung der Leute in einem Gange, der zum Turnsaal führt, ordnen mußten. Die Ausfolgung der Speisen fand im Turnsaal statt, wo auch eine Reihe Kinder ausgespeist wurden. Infolge der zahlreichen Einberufungen befinden sich in der Seimkrippe in der Robingergasse Nr. 5 und 7 derzeit achtzig Kinder aus den Familien Eingrüdter und zum Teil auch gefallener Krieger.

Für die fettlosen Samstage sind, wie wir hören, bereits die Speiseordnungen gemacht worden. Am ersten fettlosen Samstag soll es in Meidling in den Kriegsküchen Rahmsuppe (mit Trockenmilch hergestellt), ferner Milchreis oder Polenta mit Komidl geben. Morgen gibt es dort Gemüsesuppe und Ritzschert, Donnerstag Erbsensuppe und Mariäknödel.

## Die Eröffnung der Wiener Kriegsküchen.

Wien, 17. Juli.

Heute mittag wurden in Wien die ersten Kriegsküchen eröffnet. Der Zubrang war über alles Erwarten groß, so daß gleich am ersten Tage eine ganze Menge von Petenten nicht befriedigt werden konnte. Obwohl immer und immer betont worden war, daß eine spezielle Anmeldung in jeder Kriegsküche notwendig sei, damit dieselbe wisse, wie viele Portionen sie vorbereiten müsse, um allen Anforderungen zu genügen, hielten eine ganze Reihe von Leuten die Anmeldung für genügend, die vor einigen Wochen ganz unverbindlich vom Ministerium des Innern auf roten Zetteln eingefordert worden war, um im großen und ganzen die Zahl derer kennen zu lernen, die sich für die Kriegsküchen interessieren. So kam es, daß in allen Kriegsküchen nebst den schon Samstag vorgesehenen Portionen, deren Zahl allerdings noch gestern in der Tivoligasse und in der Kobingergasse eine bedeutende Erweiterung erfuhr, da die Leute erst den Sonntag zur Anmeldung benützen konnten, eine recht beträchtliche Zahl von Portionen vergeblich gefordert wurde. Im ganzen wurden heute statt der am Samstag präliminiert gewesenen 750 Portionen 1200 Portionen verkauft.

### Zu der Tivoligasse.

Schon gegen halb 12 Uhr hatte sich vor der Kriegsküche an der Ecke der Tivoligasse und Nischholzgasse eine Starke von Kindern und Erwachsenen eingefunden, die des Einlasses harterten. Die Vorfindende dieser Kriegsküche, die sich seit Beginn des Krieges der Kinderausspeisung widmet, Frau Raska, hat die Führung mit ziesicherem Verständnis in die Hand genommen und betrachtet es als erste Anforderung der Kriegsküche, daß sie nicht gasthausmäßig, sondern ganz nach Hausmannsart zubereitet sei. Auch der Speisezettel verrät die sorgende echte Wiener Hausfrau, denn Reissuppe und Kohlrüben am Eröffnungstage, Bohnensuppe und Griesnudeln am

Dienstag, Gemüsesuppe mit Käse (Kollgerstel mit Bohnen und Speck) am Mittwoch, Erbsensuppe und Marillennudeln am Donnerstag, Rahmsuppe und grüne Bohnen am Freitag, Kartoffelsuppe und Milchreis am Samstag und Leber- und Nudeln- und Paradeisartoffeln am Sonntag bilden eine Speisefolge, die dem Wiener Gaumen gut zusagt und auch im bürgerlichen Haushalte in Kriegszeiten viele Familien befriedigen wird. Die Reissuppe und die Kohlrüben, welche heute abgegeben wurden, waren sehr geschmackvoll, und wenn künstlich, wie Frau Raska versichert, ebenfalls alle Speisen so gut hergestellt und sichtlich unter Aufsicht einer tüchtigen gewandten Hausfrau zubereitet werden wie am ersten Tage, dann wird die Kriegsküche wohl an Zulauß nichts zu wünschen übrig lassen. Frau Raska stehen die Damen Kaloušek, Deuf, Eckert, Eder, Klein und Budik zur Seite, die sich nicht nur an der Zubereitung der Speisen neben fünf bezahlten Kräften betätigen, sondern auch die Verteilung und die Geldgebarung, welche beide tadellos funktionieren, besorgen.

Gegen 12 Uhr fuhr Bürgermeister Dr. Weiskirchner in Begleitung des Obermagistratsrates Dr. Dont vor der Kriegsküche I vor und wurde von der Leiterin empfangen. Der Bürgermeister sprach der Dame den Dank der Stadt Wien für ihre opferungsvolle Tätigkeit aus und begab sich sogleich in die Küche, wo er sich Kostproben vorsetzen ließ, die er als sehr gelungen bezeichnete. Dann begann der Zulauß des Publikums. Man sah durchwegs Frauen der besseren Stände, meist mit Hut und Fache, seltener Kinder, die das Essen holten. Die Geldgebarung, die sich auf dem schon von uns beschriebenen Coupon-System abwickelte und die sehr einfach ist, nachdem für eine Suppe ein Coupon für 10 H., für ein Gemüse ein Coupon für 20 H. eingehändigt wird, welcher dann der Köchin abzugeben ist, ging glatt von statten. Vor dem Herde, auf dem das Essen in großen Töpfen stand, nachdem es aus den zwei Kesseln zu je 370 Liter überfüllt worden war, amtierten die freiwilligen Helferinnen, die das Gemüse mit Aluminiumlöffeln zu einem halben Liter, die Suppen mit solchen zu einem Drittelliter aus den Töpfen schöpften. Die Portionen sind daher genau nach Vorschrift und Versprechen bemessen und Frau Raska jagte uns, daß sie auch die Mehlspeiseportionen ganz nach Vorschrift bemessen wird, indem sie zum Beispiel von den Griesnudeln und dem Milchreis den Drittelliterlöffel, von Marillennudeln vier Stück auf eine Portion geben läßt, was gerade 28 Dekagramm entspricht. Die Ausspeisung war hier schon um 1 Uhr beendet, obwohl entgegen den früheren Dispositionen 350 Portionen verkauft wurden. Ungefähr zweihundert Leute mußten unbefriedigt weggehen, nachdem sie eine rechtzeitige Anmeldung versäumt hatten und die Kriegsküche wohl zwanzig Portionen mehr als angemeldet waren, aber nicht 200 vergeben konnte.

Um halb 1 Uhr fuhr der Bürgermeister in Begleitung des Leiters der Kriegsküchen Obermagistratsrat Dr. Dont in die Filiale der Kriegsküche I in die Volksschule

### in der Kobingergasse,

die aber vorläufig bedeutend größer als die Mutteranstalt ist, da daselbst 500 Portionen angemeldet und noch viel mehr verkauft wurden, eine große Menge von Menschen aber weggehen mußte, ohne etwas erlangt zu haben. Die Küche der Anstalt, die auch eine Ausspeisungsstelle des Schwarz-gelben Kreuzes ist, hat drei große Kessel, zwei zu 160 Liter und einen zu 340 Liter. Hier war die Speisenverteilung um halb 1 Uhr schon im besten Gange und das Essen, Reissuppe und Kohl, wurde unaufhörlich in großen Schaffeln neuerlich in den Turnsaal gebracht, welcher als Verkaufstotal dient. Fast alle Frauen, welche Essen holten, kosteten sofort einen Schluck von der Suppe und einen Fingerring voll Kohl und an ihrem Blicke erjah man, daß die Kostprobe zu ihrer Befriedigung ausgefallen war. Und da in weiser Voraussicht des Kommanden 300 Liter Suppe und 320 Liter Kohl vorbereitet waren, konnten auch mehr als die angemeldeten 500, wenn auch nicht die ganze Menge der angesprochenen Portionen abgegeben werden.

Der Bürgermeister sah der Ausspeisung einige Zeit zu und verließ nach erntem Danke an die freiwilligen Helferinnen die Kriegsküche. Der Speisezettel der beiden Kriegsküchen des 12. Bezirkes wird in der Folge immer derselbe sein, da Frau Raska beide Küchen leitet. Um einen Begriff von der Arbeit zu geben, die zu bewältigen ist, sei erwähnt, daß Sonntag den ganzen Tag über fünf Frauen Kohlrüben für die Küche in der Tivoligasse putzten und daß die Marillennudeln, die für Donnerstag mittag auf dem Speisezettel stehen, am Mittwoch abends bereits in Angriff genommen werden; fünf Frauen werden die ganze Nacht hindurch an ihrer Herstellung reichlich zu arbeiten haben, da man schon in der Früh mit dem Auskochen beginnen muß, wenn man mit mehr als 2000 Stück bis zu Mittag fertig werden will.

### Im Bürgerverjorgungshaus.

In der Kriegsküche III war das hervorragendste Merkmal des ersten Tages die Ordnung und die Leichtigkeit, mit der sich der ganze Verkehr abwickelte. Die Küche war vollständig in Ordnung und von der Röhengebarung des Bürgerverjorgungshauses gänzlich unabhängig insofern, als man nichts mehr von der Mittagsausspeisung der Anstaltsbewohner sah. In regelmäßigen Zwischenräumen betrat eine Partie die Küche und wurde gleich am Eingang von zwei Schantmädchen empfangen, welche die Coupons auf Grund der Anweisungen ausfolgten und die Bezahlung, die nur selten in größeren Geldstücken bestand, die gewechselt werden mußten, entgegennahmen. Es ist dem Publikum, das zu einem beträchtlichen Teile dem kleinen Bürger- und Beamtenstand angehört, zu danken, daß es die Schantmädchen zumeist der Mühe des Geldwechsels entthob und das Geld abgezählt bereit hielt. Dem Kassaführer begaben sich die Gäste zum Küchentisch, an dem vier Köchinnen fungierten und rasch und gewandt die Portionen einfüllten und abgaben. Während der Eintritt durch die Spitalgasse erfolgte, war der Ausgang nach der Währingerstraße geöffnet, so daß kein Gedränge entstand und der Verkehr rasch abgewickelt wurde. Auch hier war die Ausspeisung — es gab Einmachsuppe und Kohlrüben mit Kartoffeln gemischt — schon gegen 1 Uhr beendet und die Wiener Speisestunde eingehalten worden. Doch wird weiterhin, wenn sich Petenten melden sollten, die erst später das Essen holen können, bis 2 Uhr geöffnet sein.

### In der Arsenalgasse.

Am wenigsten besucht war die Kriegsküche II, wo trotz der Anmeldung von 200 Portionen nur 178 Portionen Bohnen, Suppe und Kohlrüben mit Kartoffeln zur Ausgabe gelangten. Diese Kriegsküche liegt im Berk- und Aylhauke. Die Abfertigung ging hier sehr rasch von statten und gegen 1 Uhr war das Total leer. Die nächsten Tage werden lehren, ob es nicht ratsamer wäre, die Kriegsküche II, nach der im Bezirke tatsächlich großer Bedarf herrscht, in ein anderes, zentraler gelegenes Total zu verlegen.

**Der erste Tag Wiener Kriegsküche.****Die Einrichtung der Kriegsküchen.**

Gestern mittag wurden zum erstenmal die Wiener Kriegsküchen in Betrieb gesetzt, die bekanntlich ihr Entstehen dem Wirken eines besonderen kleinen Komitees verdanken, an dessen Spitze der Statthalter Baron Bleyleben und dessen Gemahlin Baronin Gabriele Bleyleben stehen, und das sich aus Bürgermeister Weiskirchner und Frau Bürgermeister Weiskirchner, Frau Dr. Granitsch, Frau Freunlich, Frau Hanni Freund-Markus und Herrn Obermagistratsrat Dr. Dont zusammensetzt. Auf die unverbindliche Anfrage des Komitees an die 540,000 Haushaltungen Wiens haben wohl nur 5000 Haushaltungen mit Anmeldungen zum Speisebezug aus der Kriegsküche geantwortet, aber es ist heute schon voranzusagen, daß sich diese Zahl in den nächsten Wochen weitwärts vermehren wird. Am gestrigen ersten Tag der Speiseausteilung haben sich schon viele Personen bei den Kriegsküchen neu angemeldet, und die einzelnen Ausgabebestellen, die sich in richtiger Voraussicht mit einem Ueberschuß an Portionen versehen hatten, fanden für alle eifrige Abnehmer.

Auf das erste Zögern in den Anmeldungen war man wohl gefaßt gewesen. So wichtig und eminent notwendig eine derartige Hilfe in der Nahrungsvorsorgung der einzelnen Familien unter den heutigen schwierigen Verhältnissen geworden ist — der Wiener zögert, sich einer „Massenauspeisung“ anzuschließen, faßt ein derartiges Unternehmen auch wohl als Wohlthätigkeitseinrichtung auf, das er aus Stolz nicht in Anspruch nehmen will. Alle solche Bedenken aber wird die Kriegsküche wohl in kürzester Zeit zerstreuen. Sie bietet wirklich Vorzügliches; alle die Speisen, die gestern zur Ausgabe gelangten, waren durchweg sehr schmackhafte Hausmannskost, und es wird auch immer wieder betont, daß die Kriegsküche durchaus kein Wohlthätigkeitsinstitut sein will und wird, sondern ein Unternehmen, das sich selbst zu erhalten hat und das in erster Linie dem Mittelstande dienen will.

Besonders der Mittelstand hat ja unter der Kriegsteuerung schwer zu leiden. Die Bezüge des fix angestellten Beamten haben sich in nichts vermehrt, wohl aber sind sämtliche Auslagen um das Doppelte oder das Vielfache gestiegen, die Lebensbedürfnisse, die Pflicht einer gewissen Repräsentation aber sind die gleichen geblieben. Es ist daher gern zu begrüßen, daß die Kriegsküche gerade der Hausfrau des Mittelstandes Erleichterungen in ihrer Wirtschaftsführung schaffen wird, und bezeichnenderweise sind auch unter den eingelassenen Anmeldungen eine große Zahl von Beamten, Kaufleuten und Gewerbetreibenden gewesen. Die Aermsten haben es auch nicht notwendig, die Kriegsküche aufzusuchen und sich dort aus eigener Tasche zu beschäftigen. Für sie sorgt die öffentliche Auspeisung, die jetzt in Wien alltäglich zirka 57,000 Menschen mit warmem Mittagessen versieht.

Auch durch den Umstand, daß die Speisen nur außer Haus abgegeben und nicht an Ort und Stelle verzehrt werden dürfen, kommt man dem Mittelstandspublikum entgegen. Die Hausfrau kann so ihr Dienstmädchen oder die Bedienerin um das Essen schicken, wenn sie selbst das Einholen scheut, das Bild des Familienglücks bleibt gewahrt, und die Speisefolge kann immer noch durch ein rasch hergestelltes Gericht bereichert werden. Auch für die Berufsfrau wird die neue Einrichtung von Segen sein, die nun ihrer beruflichen Tätigkeit nachgehen und doch dabei mit ihren Kindern ein warmes Mittagessen einnehmen kann. Zudem sind die

Preise derart festgesetzt, daß die einzelne Hausfrau sich unmöglich zu gleichen niedrigen Preisen dieselben Speisen herstellen könnte.

Heute ist die Institution natürlich noch nicht völlig ausgestaltet, sondern noch im Werden. Man hat in drei Bezirken den Anfang gemacht. Die Kriegsküche will erst Fühlung mit ihrem Publikum gewinnen, dem Publikum soll Gelegenheit geboten werden, die Einrichtung kennen zu lernen und sich von den gebotenen Vorteilen zu überzeugen. Die einzelnen Kriegsküchen erhalten ständige Zutragungen aus den Lebensmittelvorräten der Gemeinde Wien. Für Obst, Gemüse u. muß dagegen jede einzelne Küche selbst Sorge tragen, so daß der Speisezettel der verschiedenen Ausgabebestellen variiert wird, wenn auch das Prinzip, an einem Tage Suppe und Gemüse, am zweiten Suppe und Mehl-

speise zum Preise von 30 bis 45 Heller zu geben, von allen beibehalten wird. Für die nächste Zeit schon plant aber Obermagistratsrat Dr. Dont, der sich auf dem Gebiete der Kriegsjürsorge unsrer Stadt schon so große Verdienste erworben und auch die Ausführung der neuen Einrichtung mit unermüdlichem Eifer und großem Geschick übernommen hat, größere und praktische Ausgestaltungen. Er will mehrere große Küchenräume beschaffen (gedacht ist auch an die Küchen der feindlichen Botschaften) und dort unter Oberaufsicht freiwilliger Leiterinnen, die Speisen herstellen lassen, die mittels großer Transportwagen zu den Ausgabebestellen in allen Bezirken Wiens geschafft werden sollen.

Diese Wiener Ausführung der Kriegsküchenidee ist jedenfalls eine sehr glückliche, weit mehr als die der Berliner Fahrküchen, deren Mißerfolg auch Bürgermeister Bermuth in seiner letzten Rede feststellen mußte. Sicher werden auch viele Provinzstädte dem Gedanken folgen; so wollte bereits gestern am Eröffnungstage der Kriegsküche eine Innsbrücker Dame hier, um die Einrichtungen zu studieren, die die Tiroler Statthalterei einer in Innsbruck zu schaffenden Kriegsküche zugrunde legen will.

**Die einzelnen Ausgabebestellen und ihre Speisezettel.**

In drei Wiener Bezirken sind bisher Kriegsküchen eröffnet worden, und zwar wurde die Mehrzahl der Ausgabebestellen an bestehende städtische Küchen angeschlossen. So wurde die Kriegsküche III im 9. Bezirk dem Bürgerverfassungshaus in der Währingerstraße angegliedert. Diese Küche hat die Herstellung von 500 Portionen übernommen und wird selbstverständlich stets trachten müssen, den Speisezettel jenem für die Pflinglinge der Anstalt möglichst gleichzustellen.

Im städtischen Asyl- und Werkhause, 10. Bezirk, Arsenalstraße Nr. 9, ist die Kriegsküche II etabliert, ebenfalls im Anschluß an die bestehende Anstaltsküche. Sie wird für Bewohner des 10. und 11. Bezirkes täglich zirka 500 Portionen herstellen.

Die Kriegsküche I im 12. Bezirk ist der öffentlichen Auspeisestelle im städtischen Schulgebäude, Robingergasse 5-7, angegliedert, hat aber noch eine zweite Küche und Ausgabebestelle im Hause Zwölzergasse Nr. 34, in einem eigens zu diesem Zwecke adaptierten Lokal eingerichtet. Diese Kriegsküche, die derzeit größte, die gestern 900 Portionen ausgab (in allen Küchen ist aber durch zahlreiche Neuanmeldungen die Portionenzahl heute schon bedeutend vermehrt), wird von den Damen der Frauenthilfsaktion im 12. Bezirk unter Leitung der Frau Kaska geführt, welche auch die öffentliche Auspeisung beaufsichtigt.

Die Kriegsküche I im 12. Bezirk gibt folgenden Wochenpeisezettel aus:

Montag: Reissuppe, Kohlrüben. Dienstag: Bohnensuppe, Griechnudeln. Mittwoch: Gemüsesuppe, Kollgerstl mit Bohnen und Sped. Donnerstag: Erbsensuppe, Marillentödel. Freitag: Rahmsuppe, grüne Fisolten. Samstag: Kartoffelsuppe, Milchreis. Sonntag: Lebersuppe mit Nudeln, Paradieskartoffeln.

Der Speisezettel der Kriegsküche II im 10. Bezirk lautet:

Montag: Bohnensuppe, Kohlrüben mit Erdäpfeln. Dienstag: Erdäpfelsuppe, Flederln mit Griech. Mittwoch: Einbrennsuppe, Bohnen. Donnerstag: Erbsensuppe, Reisauflauf. Freitag: Griechsuppe, Majoranerdäpfel. Samstag: Gemüsesuppe, Knödel. Sonntag: Einbrennsuppe, Sauerkraut mit Erdäpfeln.

Die Kriegsküche III im 9. Bezirk hat folgenden Speisezettel:

Montag: Einmachsuppe, Kohlrüben mit Erdäpfeln. Dienstag: Bohnensuppe, Milchreis. Mittwoch: Griechsuppe, Majoranerdäpfel. Donnerstag: Kollgerstelsuppe, Kohl mit Erdäpfeln. Freitag: Zwiebelsuppe, Reisauflauf. Samstag: Erdäpfelsuppe, Salzische mit Reis. Sonntag: Einbrennsuppe, Paradiesauce mit Erdäpfeln.

Die Preise sind: Suppe 10 S., Gemüse 20 S., Mehlspeise 30 S.

**Bei der Ausgabe.**

Die Ausgabe der Speisen ging am gestrigen ersten Tage im allgemeinen ziemlich glatt und

\* [Die Hamburger Massenspeisungen.]  
Während in vielen Städten Deutschlands erst in letzter Zeit Kriegsküchen zur Einführung gelangt sind, besitzt Hamburg solche Volksküchen schon seit Beginn des Krieges. Kurz nach Ausbruch des Krieges wurde die Stadt mit einem Netz von Speisestellen überzogen. Mitte August 1914 waren es schon 54, jetzt sind es 80, in denen zwischen 12 und 2 Uhr gekochtes Essen gegen Entgelt abgegeben wird. Die Küchen unterstehen noch heute dem Speiseausschuß der Hamburgischen Kriegshilfe, der allwöchig Küchenzettel mit genauer Angabe der Zutaten herausgibt. Abgegeben wird der Liter für 20, der halbe Liter für 10 Pfennig. Die einzelnen Küchen versorgen 400 bis 4000 Personen. Mitte Mai wurden 125.000 Personen gespeist, außerdem vom Wohltätigen Schulver in 15.000 Schulkinder. Im Juni stieg infolge der Kartoffelknappheit der tägliche Besuch auf 165.000 Personen, also fast ein Fünftel der gesamten ortsanwesenden Bevölkerung. Vielfach wird das Essen auch abgeholt, die Marken, die zu der Entnahme von Essen berechtigen, sind tags zuvor abzuholen; wer keine hat, muß warten, bis die anderen gesättigt sind. Die kaufmännische Verwaltung der Lebensmittelzentrale der Kriegsküchen sowie die freie Verfügung über erhebliche Mittel ohne umständlichen Verwaltungsapparat hat bisher niemals Störungen eintreten lassen, selbst nicht bei einer im März plötzlich eingetretenen Verdoppelung der Literzahl. Das System der fahrbaren Küchen hat in Hamburg keinen Anklang gefunden.

### Ernährungsfürsorge der Stadt Bergedorf.

ht. Bergedorf, 19. Juli.

Unmittelbar nach Beginn des Krieges wurde in unserer Stadt mit der Massen- speisung begonnen, die sich zunächst nur auf Kriegerfamilien und Arbeitslose erstreckte, aber im Laufe des Krieges einen so großen Umfang angenommen hat, daß gegenwärtig 2500 Personen, rund 15 Prozent der Bevölkerung, gespeist werden. Zuerst wurde hierfür die Küche und die Einrichtung des jetzt städtischen Gasthauses „Stadt Lübeck“ benutzt, später die Küche nebst Zubehör eines zweiten Gasthauses, „Portici“, gemietet, und kürzlich wurde im früheren Spritzenhause durch Einbau von drei Kochesseln eine dritte Küche geschaffen. Bei der ersten Küche befindet sich ein Raum, in dem hauptsächlich Kinder ihr Essen einnehmen können. Als Speise wird ein halbes Liter dicke Suppe verabreicht, in der Kartoffeln, Gemüse und zuweilen auch Fleisch gekocht ist. Nur solche Personen, die von einem Bezirksvorsteher Karten erhalten haben, können sich dort das Essen holen. Zum Herbst ist außerdem die Errichtung einer weiteren Küche, wo jeder gegen Bezahlung Essen erhalten kann, geplant. Bei den jetzt bestehenden Küchen

werden die Speisen an solche Kriegerfrauen, die Reichsunterstützung erhalten, umsonst abgegeben, und die Stadt gibt in der Regel den Kriegerfamilien, die die Unterstützung des Reiches und des Lieferungsverbandes erhalten, keine andere Unterstützung als Naturalunterstützung, die außer diesem Mittagessen noch in Brot und Milch besteht. Diese Art der Unterstützung und die Massenpeisung haben sich hier außerordentlich bewährt.

Den Einlauf zu besorgen, ist unter Aufsicht des Bürgermeisters Dr. Walli ein erfahrener Kaufmann tätig. Außerdem besorgt eine Großstadtkomma gegen Kommission Geschäfte für die Stadt, da sich herausgestellt hat, daß die der Stadt selbst gemachten Angebote häufig teurer sind, als die privat gemachten. Durch diese Einlauforganisation werden auch Lebensmittel zum Verkauf an die Bevölkerung angeschafft und entweder einer für diese Zwecke geschaffenen G. m. b. H. hiesiger Kleinkaufleute zugeführt, die sich gegen Konventionalstrafe verpflichtet haben, nur unter den vom Magistrat vorgeschriebenen Bedingungen zu verkaufen, oder sie werden in zwei städtischen Läden und sonstigen Nebenverkaufsstellen (z. B. Kartoffeln, Mastfutter) von städtischen Angestellten unmittelbar an das Publikum abgegeben. Dies Verfahren wird insbesondere bei den Waren eingeschlagen, die eine Vertenerung durch den Kleinhändler nicht mehr vertragen. Welchen Umfang der Einlauf von Waren durch die Stadt angenommen hat, beweist der Umstand, daß vom 1. Januar bis zum 1. Juni d. J. für 408 000 Mark Waren angeliefert sind, wovon am 1. Juni noch für etwa 124 000 Mark auf Lager waren.

## Der Volksküchenbesuch.

Die Eröffnung der neuen Kriegsküchen in vorläufig drei Bezirken ist bisher auf den Volksküchenbesuch, wie wir erfahren, ohne Einfluß geblieben. Auch bei der Ausgestaltung der Kriegsküchen wird kein Rückgang des Besuches der Volksküchen eintreten, da die Auspeisungsbedingungen in den Volksküchen verschiedene gegen die der Kriegsküchen sind. In der größten Wiener Volksküche, Innere Stadt, Grashofgasse, erfahren wir hierüber:

„Von einer etwaigen „Konkurrenz“ der Kriegsküchen, von der manche naive Leute sprechen, kann für die Volksküchen keine Rede sein. Vielmehr würden letztere, die bekanntlich erhebliche Summen daraufzahlen, es nur als Erleichterung verspüren, wenn durch Vermehrung der Auspeiseshallen eine Entlastung zu verzeichnen ist. In der Volksküche Innere Stadt werden täglich 3000 bis 4000 Personen ausgespeist. Es ist keine Kleinigkeit, die hierfür erforderlichen Mengen an Fleisch, Fett, Mehl, Gemüse usw. stets zu ergänzen. Ein Vergleich mit den Quantitäten der Kriegsküche ergibt ungefähr die Gleichheit mit den Verhältnissen der Volksküchen. In der Kriegsküche kostet Suppe 10 Heller, Gemüse 20 Heller und Mehlspeise 30 Heller, in der Volksküche kostet die Portion Suppe 8 Heller, Gemüse 12 Heller und Mehlspeise 24 Heller, abgesehen von den Fleischportionen zu 26 Heller. Trotzdem ist der Unterschied durch die Größe der Portionen in der Kriegsküche fast ausgeglichen. Auch aus den Volksküchen wird viel Essen „über die Gasse“ geholt, sowohl von Privaten, als auch von Instituten, die ganze Kessel voll Speisen täglich abholen.“

Ein Rundgang durch die Wiener Volksküchen, auch jene in nicht allzu großer Entfernung der neuen Kriegsküchen, überzeugt, daß der Besuch nach wie vor ein sehr starker ist. Allerdings macht sich die Gesamtzahl der Kriegsküchenportionen noch nicht allzu sehr geltend. Man kann jedoch feststellen, daß die Volksküchen mit ihren Speiseräumen und gelegentlichen „Fleischtagen“ ein „Stammpublikum“ besitzen und daß nur wenige Volksküchengäste zur Kriegsküche übergehen dürften. Dies ist ja auch im Plan der Kriegsküchen, neuen Bevölkerungskreisen mit verschiedenen häuslichen Verhältnissen die Wohltat einer leicht zu beschaffenden billigen Kost angebeihen zu lassen, vorgesehen.

**Von den Kriegsküchen.****Errichtung einer neuen Küche in der Galileigasse.**

In der Kriegsküche III, welche im Bürgerversorgungshaus im 9. Bezirk untergebracht ist, erschien gestern zur Zeit der Verabreichung der Speisen Bürgermeister Dr. Weiskirchner, begleitet vom Obermagistratsrat Dr. Dönt. Anwesend waren auch Reichsrats-Abgeordneter Mag Winter und Bezirksvorsteher Starh. Unter der Leitung des Verwalters Sibich ging die Auspeisung glatt vor sich. Verabreicht wurden: Bohnensuppe zu 10 Heller und Milchreis mit Zimt zu 30 Heller. In einer halben Stunde, und zwar von 12 bis halb 1 Uhr, wurden 250 Portionen an die angemeldeten Bezugsberechtigten abgegeben. Das Publikum zeigte sich von der Beschaffenheit der Speisen sichtlich sehr befriedigt. Da die Küche des Bürgerversorgungshauses mit

dieser Anzahl von Portionen bereits am Ende ihrer Leistungsfähigkeit angelangt ist, gab Bürgermeister Dr. Weiskirchner den Auftrag, die Küche im städtischen Waisenhaus in der Galileigasse sofort als Kriegsküche zu installieren und dort halbmöglichst mit der Auspeisung zu beginnen, welche insbesondere der Mittelstandsbevölkerung in Lichtenal zugute kommen soll.

### Die Kriegsküchen.

Eine zweite Kriegsküche im 9. Bezirk.

In der Kriegsküche III, die im Bürgerverjorgungshaus im 9. Bezirk untergebracht ist, erschien vorgestern zur Zeit der Verabreichung der Speisen Bürgermeister Dr. Weiskirchner, begleitet vom Obermagistratsrat Dr. Dont. Anwesend waren auch Abgeordneter Mag Winter und Bezirksvorsteher Starb. Unter der Leitung des Verwalters Cibich ging die Auslieferung glatt vor sich. Verabreicht wurden Bohnensuppe zu 10 Heller und Milchreis mit Zimmt zu 30 Heller. In einer halben Stunde, und zwar von 12 bis halb 1 Uhr, wurden 250 Portionen an die angemeldeten Bezugsberechtigten abgegeben. Das Publikum zeigte sich von der Beschaffenheit der Speisen sichtlich sehr befriedigt. Da die Küche des Bürgerverjorgungshauses mit dieser Anzahl von Portionen bereits am Ende ihrer Leistungsfähigkeit angelangt ist, gab der Bürgermeister den Auftrag, die Küche im städtischen Waisenhaus in der Galileigasse sofort als Kriegsküche zu installieren und dort baldmöglichst mit der Auslieferung zu beginnen, die insbesondere der Mittelstandsbevölkerung in Dichtental zugute kommen soll.

### Gemeinschaftsküchen der Staatsbahnbeamten.

Kürzlich fand im Johannesshof in Wien eine vom Deutschösterreichischen Eisenbahnbeamtenverein einberufene Besprechung in Angelegenheit der zu schaffenden Gemeinschaftsküchen statt, in der zunächst die Berichterstatterin Frau Inspektor Blohn in eingehender Weise ausführte, wie notwendig die gegenwärtigen Verhältnisse den Beamten den Zusammenschluß zum Zwecke der Selbsthilfe machen und wie notwendig es sei, sich nach Möglichkeit die nötige Nahrung mit Ausschaltung von unnötigem Unternehmergewinn zu beschaffen. Frau Blohn entwickelte sodann ihr Programm, durch Schaffung von Gemeinschaftsküchen am Orte der großen Zentralstellen einfache, billige Mahlzeiten herzustellen. Im Anschluß an diese Ausführungen teilte der Vorsitzende Präsident Richter mit, was für Schritte der Verein der deutschösterreichischen Eisenbahnbeamten bisher unternommen habe. Nach dem Muster der im Eisenbahnministerium eingerichteten Personalküche werde vorerst im Gebäude der Staatsbahndirektion Wien für die Bediensteten der Staatsbahndirektion, des Tarifierstellungs- und Abrechnungsbureaus und des Zentralwagendirektionsamtes eine Zen-

tralküche errichtet werden, deren Führung der zu errichtende Verein — in der Hauptsache aus Hausfrauen gebildet — übernehmen werde. Da man an maßgebender Stelle der Aktion sehr wohlwollend gegenübersteht, könne man erwarten, daß das wichtige Unternehmen sehr bald in Wirksamkeit treten werde.

## Die Kriegsküchen.

### Praktische Erfahrungen.

Die Eröffnung der ersten Wiener Kriegsküchen hat eine Reihe von wichtigen Erfahrungen gebracht, die aber nur bei der praktischen Durchführung einer Aktion gemacht werden können. Der Theorie, die vorher am grünen Tisch alle

Möglichkeiten erwogen hat, folgt jetzt die Praxis. Da hat sich denn gezeigt, daß die Kriegsküchen tatsächlich einem Bedürfnis der Bevölkerung entsprechen, und zwar nicht nur der wenig bemittelten Klasse, sondern auch des Mittelstandes. Die Aktion wird also durch Eröffnung weiterer neuer Kriegsküchen ausgebaut werden, bis schließlich in allen Bezirken je nach den Verhältnissen eine oder mehrere Kriegsküchen existieren werden, die der Bevölkerung die Möglichkeit einer billigen Verköstigung schaffen. Die zweite Erfahrung, die gemacht wurde, ist die, daß die Leute mit der Qualität der ihnen gebotenen Kost sehr zufrieden sind, da wirklich gut gekocht wird. Daß die Qualität der Kost in Wien auch bei der wenig bemittelten Bevölkerung eine große Rolle spielt, hat sich gerade bei den Anmeldungen für die Kriegsküchen in eklatanter Weise gezeigt. Es ist nicht wahr, daß die wenig bemittelten Wiener alles essen, wenn es nur billig ist. Auch sie verlangen ein gewisses Maß von Qualität, sonst lassen sie das Essen stehen. Da die Portionenpreise der Kriegsküchen tatsächlich für Kriegsverhältnisse sehr billig sind, hatte die Bevölkerung ein Mißtrauen hinsichtlich der Qualität der Speisen durch die geringe Zahl der Anmeldungen bekundet. Dieses Mißtrauen ist jetzt überwunden. Der Beweis hierfür sind die zahlreichen Anmeldungen von Portionen aus den besten Mittelstandskreisen. Für die ganz arme Bevölkerung wurde die kostenlose Auspeisung geschaffen; die Kriegsküchen, deren Speisen bezahlt werden müssen, sind für die wenig Bemittelten und die Mittelstandsbevölkerung geschaffen worden und werden, wie man jetzt sieht, diesen Zweck sicher erreichen, da sie das Vertrauen der Bevölkerung rasch erworben haben.

### Erhöhung der Portionenpreise in Sicht.

Die Kriegsküchen wurden mit dem Grundsatz errichtet, daß sie sich im großen Ganzen, allerdings gefördert von der Gemeinde und vom Staat, selbst erhalten können. Jede Gewinnabsicht war im vorhinein ausgeschlossen, die für die Portionen verlangten kleinen Beträge sollen bloß den Selbstkosten, also dem Erzeugungspreis entsprechen. Nun hat sich aber gezeigt, daß die für den Anfang angeetzten Portionenpreise bei dem immer größeren Umfang der Lebensmittelbeschaffung für die Kriegsküchen nicht zu halten sein werden, ohne auf die schiefe Ebene des Defizits zu gelangen, mit dem die ganze Aktion gefährdet werden könnte. Es dürfte daher, wie wir von maßgebender Seite erfahren, die zwingende Notwendigkeit eintreten, die Preise der Portionen um ein paar Heller zu erhöhen, da die Speisen für die Dauer einfach um den bisherigen Preis nicht hergestellt werden können. Die Frage wird gegenwärtig noch erwogen, eine Entscheidung hierüber kann erst nach Abschluß der diesbezüglichen Beratungen getroffen werden. Da die Qualität der Speisen bei der Bevölkerung Anklang gefunden hat, wird angenommen, daß eine geringfügige Erhöhung der Preise der Aktion nicht schaden wird.

## Die neuen Kriegsküchen.

Schon am 1. August wird der Erste Wiener Volksküchenverein im Anschluß an seine bestehenden Küchen mehrere neue Ausgabestellen der Kriegsküchen eröffnen, und zwar die Kriegsküche IV im 2. Bezirk, Gaidgasse Nr. 1 (500 Portionen), die Kriegsküche V im 4. Bezirk, Sechtengasse Nr. 4 (200 Portionen), die Kriegsküche VI im 5. Bezirk, Margaretenstraße Nr. 129 (200 Portionen), die Kriegsküche VII im 6. Bezirk, Diniengasse Nr. 9 (300 Portionen), die Kriegsküche VIII im 15. Bezirk, Goldschlagstraße Nr. 13, (300 Portionen) und die Kriegsküche IX im 16. Bezirk, Wiedlgasse Nr. 36 (200 Portionen). Um den regelmäßigen Betrieb der Volksküchen nicht zu stören, werden die Kriegsmahlzeiten nur in der Zeit von 11 bis halb 12 und von 1 bis halb 2 Uhr ausgegeben werden. Die Speisen können nicht an Ort und Stelle verzehrt werden, sondern müssen mit eigenen Gefäßen aus den Kriegsküchen abgeholt und sofort bezahlt werden. Die Speisefolge besteht abwechselnd aus 0.3 Liter Suppe und 0.5 Liter Gemüse oder 0.3 Liter Suppe und 20 bis 30 Dekagramm Wehlweife. Die Preise sind in den Kriegsküchen angeschlagen. Anmeldungen auf den Speisenbezug nehmen die genannten Kriegsküchen selbst am Freitag den 28. d. und Samstag den 29. d. entgegen. Die Speisen werden nur in jener Portionenanzahl zubereitet werden, als Anmeldungen einlangen. Jede Anmeldung wird von der Kriegsküche bestätigt, und nur gegen Vorweisung der Bestätigung können Speisen abgegeben werden. Die Leitung der Kriegsküchen im Rathhaus weist darauf hin, daß die seinerzeitigen an Frau Statthalter Gabriele Baronin Wahlen gerichteten Anmeldungen nur unverbundlichen Charakter hatten, um eine Uebersicht über den Umfang der Beteiligung zu erhalten. Es haben daher auch jene Personen, die ihre Teilnahme an den Kriegsküchen in Aussicht gestellt hatten, die Anmeldung bei jener Kriegsküche zu erstatten, aus der sie die Kost beziehen wollen.

Die zweite Kriegsküche des 9. Bezirkes wird in der Galileigasse für 300 Portionen errichtet. Eine ganz neu adaptierte große Kriegsküche für 1000 Portionen wird in der Sofienbrückengasse zur Eröffnung gelangen. Ebenso wird im Straßenbahnhof Breitensee, der für die ganze Schmelzer Gegend sehr gut gelegen ist, eine Kriegsküchenausgabestelle für 1000 Portionen errichtet. Die Speisen dieser wichtigen Ausgabestelle werden in der Kiesenküche des städtischen Versorgungsheims in Lainz hergestellt, dort in Kochkisten auf einen Straßenbahnwagen verladen und auf dem Gleise, das durch das Anstaltsgebiet zu den Straßengleisen herausführt, zum Straßenbahnhof Breitensee gebracht, wo die Portionen abgegeben werden.

Die Ausführung dieser Projekte wird allerdings noch einige Wochen Arbeit erfordern. Immerhin dürfte alle acht bis vierzehn Tage eine neue Kriegsküche in Betrieb gesetzt werden. Gleichzeitig werden die Vertreter der Stadt

Wien an die Regierung herantreten, um deren tatkräftige Förderung, die hinsichtlich der Kriegsküchen seinerzeit in Aussicht gestellt wurde, zu erbitten.

**Eröffnung von sechs neuen Kriegsküchen.**

Dienstag den 1. August wird der Erste Wiener Volksküchenverein sechs Kriegsküchen eröffnen, und zwar: Die Kriegsküche

- IV im 2. Bezirk, Daidgasse 1, mit 500 Portionen;
- V im 4. Bezirk, Dichtengasse 4, mit 200 Portionen;
- VI im 5. Bezirk, Margaretenstraße 129, mit 200 Portionen;
- VII im 6. Bezirk, Liniengasse 9, mit 300 Portionen;
- VIII im 15. Bezirk, Goldschlagstraße 13, mit 300 Portionen;
- IX im 16. Bezirk, Wichtlgasse 36, mit 200 Portionen.

Am den regelmäßigen Betrieb der Volksküchen nicht zu stören, werden die Kriegsmahlzeiten nur in der Zeit von 11 bis halb 12 Uhr und von 1 bis halb 2 Uhr ausgegeben werden. Es wird ausdrücklich darauf aufmerksam gemacht, daß die Speisen nicht an Ort und Stelle verzehrt werden können, sondern mit eigenen Gefäßen aus den Kriegsküchen abgeholt und sofort bezahlt werden müssen.

Die Speisefolge wird abwechselnd 0,3 Liter Suppe und 0,5 Liter Gemüse oder 0,3 Liter Suppe und 20 bis 30 Decagramm Mehlspeise sein und sind die Preise in den Kriegsküchen angeschlagen. Anmeldungen auf den Speisebezug nehmen die genannten Kriegsküchen am Freitag den 28. Juli und Samstag den 29. Juli 1916 entgegen. Die Speisen werden nur in jener Portionenanzahl zubereitet werden, als Anmeldungen einlangen. Jede Anmeldung wird von der Kriegsküche bestätigt und nur gegen Vorweisung der Bestätigung können Speisen abgegeben werden. Hierbei wird ausdrücklich darauf verwiesen, daß die seinerzeitigen an die Frau Staudgatter Gabriele Baronin Weyleben gerichteten Anmeldungen nur unverbindlichen Charakter hatten, um eine Uebersicht über den Umfang der Beteiligung zu erhalten. Es haben daher auch jene Personen, welche ihre Teilnahme an den Kriegsküchen in Aussicht gestellt haben, die Anmeldung bei jener Kriegsküche zu erstatten, aus der sie die Kost beziehen wollen.

## Die erste Woche der Kriegsküchen.

Mitteilungen des Obermagistratsrates

Dr. Dont.

Seit Montag stehen die Wiener Kriegsküchen im Betrieb, die die Aufgabe haben, der Bevölkerung eine gute und ausreichende Mahlzeit zu erschwinglichem Preise zu verabreichen, und man kann sagen, daß die neue Einrichtung nach dem Ergebnis der ersten Woche einen vollen Erfolg zu verzeichnen hat. Am besten sprechen hierfür die Urteile, die in der Bevölkerung über die Kriegsküchen laut werden, und — die von Tag zu Tag wachsende Inanspruchnahme der Küchen. Die ersten, unverbindlichen Anmeldungen, die vor der Eröffnung der Kriegsküchen einliefen, stehen zu der Zahl der gegenwärtigen Abnehmer in keinem Verhältnis mehr. Selbstverständlich hat diese große Abnehmerschaft die Eröffnung neuer sowie die Vergrößerung bestehender Küchen gefordert, und es ist die Schaffung einer ganzen Reihe neuer Kriegsküchen in den verschiedenen Bezirken in Aussicht genommen.

Die Organisation der Kriegsküchen obliegt bekanntlich dem Obermagistratsrat Dr. Dont, der auf dem Gebiete der Auspeisung über große Erfahrung verfügt; unter seiner Leitung stehen nämlich die 113 unentgeltlichen Auspeisungsstellen der Gemeinde Wien, die heute von 57.000 Personen in Anspruch genommen werden. Obermagistratsrat Dr. Dont hatte die Liebenswürdigkeit, einem unserer Mitarbeiter über die Erfahrungen, die in der ersten Woche des Betriebes der Kriegsküchen gemacht wurden, einiges mitzuteilen.

„Es ist eigentlich das eingetreten,“ sagte Doktor Dont, „was ich schon vorher angenommen habe, daß nämlich die unverbindlichen Anmeldungen, die auf den ersten Aufruf Ihrer Exzellenz der Frau Baronin Bieleben eingelaufen sind, kein richtiges Bild von der wirklichen Abnehmerzahl geben werden. Das haben wir vorausgesehen, zumal wir das Mißtrauen der Wiener gegen Neueinführungen in Betracht gezogen haben. Es war uns klar, daß der Andrang ganz kolossal sein wird, wenn die ersten Küchen gutes Essen verabreichen werden. Ein bezeichnendes Beispiel hierfür bietet der 12. Bezirk. Bis zum Endtermin, der in der ersten unverbindlichen Anfrage gestellt war, liefen 227 Anmeldungen mit rund 600 bis 650 Portionen ein; als dann die Eröffnung der Kriegsküchen angekündigt und als Endtermin für Anmeldungen der 15. d. angegeben wurde, vermehrte sich die Zahl der Abnehmer auf 340. Gestern Freitag wurden in Meidling bereits an 1400 und von heute Samstag werden dort an 1600 Personen Speisen abgegeben; es liegen aber noch 400 neue Anmeldungen vor, so daß die Abnehmerschaft in Meidling auf 2000 Personen angewachsen ist. Diese stetig steigende Inanspruchnahme ist jedoch nicht nur in Meidling wahrzunehmen, sondern auch in anderen Bezirken, und es zeigt sich, daß die Kriegsküchen einem wirklichen Bedürfnis entsprechen. Es wird daher notwendig sein, in so raschem Tempo, als es die Verhältnisse nur zulassen, mit der Eröffnung weiterer Kriegsküchen Schritt für Schritt vorwärts zu gehen.“

„Welchen Anklang die Küchen im Publikum finden,“ fuhr Dr. Dont dann fort, „könnte noch vielleicht aus folgender Erscheinung festgestellt werden: der Wiener schimpft gern, und es ist bezeichnend, daß über die Kriegsküchen, obwohl sie die erste Woche hinter sich haben, noch nicht geschimpft wurde. Im Gegenteil, man hört aus allen Kreisen Worte der Anerkennung und des Lobes, wenn auch in den ersten Tagen noch nicht alles geklappt hat, wenn man auch eine Zeitlang warten mußte und wenn es auch stellenweise zu einem Gedränge kam. Trotz dieser nicht zu vermeidenden Kinderkrankheiten, die man überwinden wird, wurde nicht geklagt.“

Auf die Bemerkung, daß vielfach der Wunsch geäußert wurde, die Speisen an der Ausgabestelle verzehren zu können, meinte Obermagistratsrat Dr. Dont: „Die Kriegsküche soll keine Gastwirtschaft sein; sie soll den Familien ermöglichen, die Mahlzeit in ihrem Heim zu nehmen. Für den Alleinwohnenden, der keine Wohnung hat, wäre es allerdings wichtig, die Speisen an Ort und Stelle verzehren zu können, es stehen ihm aber auch die Volksküchen und Suppen- und Teeanstalten zur Verfügung. Es wäre auch technisch undurchführbar, die Kriegsküchen so einzurichten, daß dort auch gleich gegessen wird. Das Familienband soll durch eine gemeinsame Mahlzeit gefestigt werden und nicht dadurch, daß in der Kriegsküche gespeist wird, eine Lockerung erfahren.“

Schon in den ersten Aufrufen wurde hervorgehoben, daß die Preise der Speisen der jeweiligen Marktlage anpassen werden. Dr. Dont äußerte sich nun über die Gestaltung der Preise folgendermaßen: „Man wird wahrscheinlich in kurzer Zeit mit dem Preise etwas hinaufgehen müssen. Es wird sich aber nur um Heller handeln, insbesondere bei den Mehlspeisen, die etwas zu billig angelegt worden sind, und vielleicht auch bei den Gemüsen. Es wird sich gewiß darüber niemand wundern, weil ja die Kriegsküchen keine Wohltätigkeitsinstitutionen sind; die Kriegsküche muß sich selbst erhalten, und es muß daher für die Speisen das Begehrte werden, was die Herstellungskosten erfordern.“

„Ich möchte noch erwähnen, daß der Andrang zu den Küchen in der ersten Viertelstunde nach dem Beginn der Austeilung, wie er sich in der ersten Zeit ereignet hat, ganz und gar nicht notwendig ist. Denn für jeden, der angemeldet ist, werden die Speisen bis zum Schluß aufgehoben, und er kann sicher darauf rechnen, daß er seine Ration erhält. Wenn sich die Bevölkerung das vor Augen hält und sich auf die zwei Austeilungstunden entsprechend verteilt, wird der Andrang sicher nicht groß werden.“

Es zeigt sich, daß ganz Wien mit einem Netz von Kriegsküchen wird überspannt werden müssen; in nächster Zeit werden daher auch im 3., 9. und 13. Bezirk, voraussichtlich auch im 10. und 14. Bezirk, neue Küchen eröffnet werden. Die Kriegsküchen werden vorläufig aus dem Lebensmittelspeicher der öffentlichen Auspeisung dotiert, es werden jedoch die Lebensmittel von der Regierung, der Kriegsgetreibegesellschaft und der D. S. G. (Österreichische Zentralkaufsgesellschaft) angesprochen werden, weil die Gemeinde nicht in der Lage ist, diese Lebensmittel selbst beizustellen.“

Obermagistratsrat Dr. Dont, der sich um die musterhaften Vorarbeiten zur Schaffung der Kriegs-

küchen, nicht minder aber auch um ihre Organisation sehr verdient gemacht hat, ist unermüdet am Werke, die neue Einrichtung auf dem Gebiete der Volksernährung auszubauen und ihren Erfolg, der sich in der ersten Woche in so glänzender Weise eingestellt hat, auch in Zukunft zu sichern. Welches Vertrauen vom Publikum der Kriegsküche entgegengebracht wird, ist vielleicht einer Neußerung zu entnehmen, die von den Abnehmern immer wieder gemacht wird: „Es ist zu verwundern, daß man das um den Preis noch herstellen kann. Es ist wirklich zu billig.“

## Das Ergebnis der ersten Kriegsküchenwoche.

Nach Mitteilungen des Obermagistratsrat Dr. Dönt.

Wien, 22. Juli.

Die Bilanz der ersten Woche der Kriegsküchenbetätigung ist glänzend zu nennen. Die Kriegsküchen haben sich mit dem Eröffnungstage eingeführt und wie ein Lauffeuer hat es sich herumgesprochen, daß die Kost gut, nahrhaft und preiswert sei. Der Zuspruch wächst von Tag zu Tag, was am besten die Tatsache beweist, daß die Kriegsküche Meidling mit einer Anmeldung von 340 Personen eröffnete, während seit heute daselbst 1600 Personen befriedigt werden. Im Laufe der kommenden Woche wird diese Küche, nachdem noch ein Kessel für 340 Liter aufgestellt sein wird, bereits 2000 Personen täglich speisen können. Die Küche des 10. und 11. Bezirkes begann mit 200 Portionen, wovon am ersten Tage nur 178 verkauft wurden; heute aber werden trotz ihrer nicht sehr günstigen Lage daselbst 800 Portionen per Tag gekocht. In der nächsten Zeit schon wird im 10. Bezirke an anderer Stelle noch eine neue Kriegsküche eröffnet werden. Die Küche im Bürgerversorgungshaus begann ihre Tätigkeit mit derselben Portionenzahl, die sie heute noch liefert, doch ist daran nicht der Mangel an Anmeldungen schuld, sondern die Tatsache, daß diese Kriegsküche gleich mit dem Höchstmaß ihrer Leistungsfähigkeit eingesetzt hat. Es erklärt sich dies aus den Verpflichtungen gegen die Inhabenden des Bürgerversorgungshauses, das über moderne Einrichtungen nicht verfügt und daher in seinen Arbeitsmöglichkeiten beschränkt ist.

In allen Kriegsküchen zeigt sich tagtäglich dasselbe Bild. Vor 12 Uhr staut sich die Menge, die immer wieder ungehalten darüber ist, daß sie lang warten muß, ohne doch zu bedenken, daß es für Gäste und Arbeitende der Kriegsküchen viel vorteilhafter wäre, wenn nicht der große Andrang um die Mittagstunde wäre, um 1 Uhr aber bereits der Betrieb stille steht und nur die Nachzügler noch bedient werden müssen, die dann allerdings viel besser darauskommen. Es wird uns vom Obermagistratsrat Dr. Dönt, dem Leiter der Kriegsküchenaktion, versichert, daß jeder, der in der Kriegsküche angemeldet ist, die von ihm zu beziehende Anzahl von Portionen bekommt, ganz gleich, ob er um 12 oder um 1/2 Uhr erscheint. Denn die Arbeit der Kriegsküchen ist so geregelt, daß jeder Anmeldebis 2 Uhr ein absolutes Recht auf seine Portion hat, dessen er durch Spätererscheinen nicht verlustig geht, da die Kriegsküchen eine Anzahl von Portionen über die Anmeldung herstellen, mit dem Verkaufe an Nichtanmeldebis aber immer erst nach 2 Uhr beginnen, so daß Späterkommende nicht benachteiligt werden. Wenn eine Partie um 12 Uhr, die weitere um halb 1 Uhr, die letzte um 1 Uhr käme, wäre allen Teilen geholfen und es wäre nicht nötig, in Hitze und Regen im Freien zu stehen und des Einlasses zu harren. Doch wird hier der erste Regentag auch ordnend eingreifen und wenn sich erst das Publikum überzeugt hat, daß die Späterkommenden nicht benachteiligt werden, dann werden sich wohl die einzelnen Haushalte nach und nach schon in ihrer Speisestunde nach der Möglichkeit des Betriebes der Kriegsküchen richten, die ja die Wiener Speisestunde und Zeiteinteilung selbstverständlich nicht ändern wollen, sondern sie gerade dadurch, daß sie die Speisestunden von 12 bis 2 Uhr festgelegt haben, stritte einhalten.

Am 1. August werden jene sechs Kriegsküchen eröffnet, die im Anschlusse an die Wiener Volksküchen die Möglichkeit bieten, täglich 1700 Portionen zu kochen. Das ist nicht viel, wenn man den Andrang beobachtet, der täglich herrscht, aber erstens können die Volksküchen außer ihrer normalen Tätigkeit nicht mehr leisten und zweitens nimmt der Leiter der Kriegsküchen auf die Wiener Rücksicht, die vielfach nicht gern in der Kriegsküche ihr Essen werden holen wollen, wenn sie mit einer Volksküche in Verbindung steht, obwohl diese eine ebenso segensreiche und nicht auf Wohltätigkeit berechnete soziale Einrichtung ist wie jene. Die Kriegsküche IV im 2. Bezirk in der Haidgasse wird 500 Personen, die Kriegsküche V im 4. Bezirk in der Sechtengasse 200 Personen, die Kriegsküche VI im 5. Bezirk in der Margaretenstraße 200 Personen, die Kriegsküche VII im 6. Bezirk in der Liniengasse 300 Personen, die Kriegsküche VIII im 15. Bezirk in der Goldschlagstraße 300 Personen und die Kriegsküche IX im 16. Bezirk in der Wühlgasse 200 Personen Mittagmahl bieten. Die Gemeinde Wien aber wird im Anschlusse an ihre Institutionen noch im Laufe des Monats August eine so große Anzahl von Kriegsküchen eröffnen, daß täglich 20.000 Menschen Mittagessen erhalten.

Damit ist aber die Tätigkeit der Kriegsküchen noch lange nicht umgrenzt, da die leitenden Kreise klar darüber sind, daß der Zustrom in dem Maße wachsen wird, als sich die Schwierigkeiten in der Lebensmittelbeschaffung erhöhen. So wird die Einführung der Zentralküchen sicherlich eine Hochflut von Anmeldungen zur Folge haben, da die Hausfrauen durch das Kartoffel-, Butter-, Eier-, Milch-, Brot-, Zucker-, Kaffee- und Mehlsteigen, wie es der Volksmund nennt, so volllauf beschäftigt sind, daß ihnen für die Arbeit im Haushalte gar keine Zeit mehr übrig bleibt.

So werden im Versorgungsheim in Dainz 1000 Portionen täglich gekocht und mit der Straßenbahn in den Straßenbahnhof Breitensee geführt werden, wo in zwei bis drei Wochen, nach Adaptierung eines geeigneten Lokales eine Kriegsküche eröffnet werden wird. Im Subiläumshospital werden ebenfalls 1000 Portionen täglich hergestellt werden, welche wahrscheinlich mit der Straßenbahn in den Straßenbahnhof Favoriten geführt werden, wo alsbald eine Kriegsküche entstehen wird. In der Remise Rudolfsheim beabsichtigt die Gemeinde eine selbständige Kriegsküche mit 4000 bis 5000 Portionen zu errichten, für welche aber vielleicht mehrere Ausgabestellen bestimmt werden, da es nicht im Interesse der Abfertigung liegt, zu große Menschenmassen anzuwachsen zu lassen. Deshalb so viele Kriegsküchen im Anschlusse an die Remisen und Straßenbahnhöfe errichtet werden? Ganz einfach, um erstens die Zuführung der Lebensmittel zu erleichtern und billiger zu gestalten und zweitens, um die Möglichkeit des leichteren Transports von einer Zentralküche in die verschiedenen Ausgabestellen zu nützen.

Eine kleinere Kriegsküche wird auch demnächst im 6. Bezirk noch eröffnet werden. Den Anstoß dazu gab das Ansuchen der Telephonzentrale I in der Dreihufeisengasse, deren Angestellte der Vorteile der Kriegsküchen nur teilhaftig werden können, wenn dieselben ihnen insolge großer Nähe die Möglichkeit bieten, das Essen während der Pause zu holen und im Amtsgebäude zu verzehren. Diese Kriegsküche sowie eine demnächst im 7. Bezirk zu eröffnende werden in Leereschneidengasse errichtet werden.

werden, in denen große Küchen zur Verfügung stehen. In einem leerstehenden Hause der Sophienbrüdergasse im 3. Bezirk wird eine Kriegsküche mit 1000 Portionen errichtet, doch sind daselbst Adaptierungen vonnöten. Im Anschlusse an eine unentgeltliche Auspeisungsstelle des Schwarzen Kreuzes wird im 13. Bezirk in der Lingerstraße eine kleinere Kriegsküche mit 300 Portionen in Stand gesetzt, welche von 12 bis 2 Uhr funktioniert, während die unentgeltliche Auspeisung von 11 bis 12 Uhr absolviert wird.

Das Ideal der Kriegsküchenführung für die Gemeinde ist in der Tivoligasse verwirklicht, wo man zwar in Folge des kleinen Lokales und wegen der Vorliebe der Vorstädter für die 12-Uhr-Mittagsmahlzeit sich zwischen 12 und halb 1 Uhr redlich drängen muß, wo man aber für das Geld ein Mittagmahl bekommt, wie es im richtigen Wiener Bürgerhaushalt gekocht und liebevoll abgewirbt wird. Eine tüchtige Hausfrau aus dem Mittelstande leitet es und überwacht die Zubereitung der Speisen, wie sie es in ihrer eigenen Küche gewohnt ist, so daß die gute Küche der Tivoligasse schon bekannt ist. Wenn die Möglichkeit geboten wäre, in allen Kriegsküchen die Speisen so zuzubereiten, wie sie in den Privathäusern des Mittelstandes beliebt sind, wenn sich in allen Bezirken Helferinnen aus diesen Kreisen finden würden, die sich der Kriegsküchen annehmen wollten, dann könnte die Wiener Skulptur hier Triumphe feiern, die ihr größere Lorbeeren als die elegantesten Hochzeits- und Taufdinner bescheren würden. Es ist absolut nicht richtig, daß diese Leiterinnen in die Gefahr kämen, „draufzuzahlen“, — mit dieser Begründung haben nämlich mehrere Damen, die sich bisher sehr nutzbringend betätigten, die Übernahme von Kriegsküchen abgelehnt — denn die Kriegsküche in der Tivoligasse erhält sich vollständig allein, da ja die Gemeinde Wien die Lebensmittel liefert.

Da in Meidling der Zulauf von Tag zu Tag wächst, wird im August noch eine dritte Kriegsküche in einem leerstehenden Gasthause in der Dunkelergasse errichtet, wodurch der Bezirksabsatz um 1000 Portionen per Tag erhöht wird.

**Düsseldorfer Kriegsküchen.**

3 Düsseldorf, 22. Juli. Am Mittwoch, den 23. Juli, beginnen die Massenpeisungen in Düsseldorf. Die Kriegsküchen sind von der Stadt eingerichtet und der Zentralstelle für freiwillige Liebestätigkeit angegliedert. Bisher bestanden schon zwölf Küchen für Kinder und Erwachsene, in denen das Essen meist an Ort und Stelle eingenommen wurde. Die neuen Kriegsküchen bieten Gelegenheit, das Essen abzuholen. Das Essen wird in drei Zentralen fertiggestellt und durch die Straßenbahn und Fuhrwerk nach Abholungsstellen gebracht. Zunächst sind 15 Abholungsstellen vorgesehen. An einigen kann auch an Ort und Stelle gegessen werden. In der Hauptstelle der Altstadt an der Bergerstraße wird Frauen Gelegenheit gegeben, in einem eigenen Raum für sich zu speisen. Der Preis beträgt 40  $\text{J}$  für die Portion und 20  $\text{J}$  für die halbe Portion. Die Scheine für das Essen sind am Tage vorher zu lösen. Kriegerfamilien können das Essen an Stelle der Barzahlung gegen Gutscheine entnehmen, die sie bei den Bezirksstellen der Familienfürsorge erhalten. Einzelpersonen und Familien, welche keine Kriegsunterstützung beziehen und ein beschränktes Einkommen haben, erhalten das Essen zu dem ermäßigten Preise von 30  $\text{J}$  die ganze Portion und 15  $\text{J}$  die halbe Portion. Die hierfür maßgebende Einkommensgrenze steigt mit der Kinderzahl. Die Verwaltung der Kriegsküchen leitet ein Ausschuß aus einem Beigeordneten, mehreren Stadtverordneten, Vertretern der Arbeitervereine und Gewerkschaften, des Werkmeisterverbandes, des Beamtenvereins und einigen in Ernährungsfragen bewanderten Damen und Herren. Die Leitung des Betriebes liegt in den Händen des Oberinspektors der Städtischen Krankenanstalten. Die Gesamtleistung ist zunächst auf 16 000 Liter vorgesehen, so daß in Düsseldorf einschließlich der schon vorhandenen Kriegsküchen etwa 22 000 Liter täglich ausgegeben werden können. Bei größerem Zuspruch kann in einiger Zeit eine erhebliche Erweiterung des Betriebes vorgenommen werden.

## Die „Auskochereien“ im Kriege.

Unter den billigen Kostanstalten sind neben den Volkstüchen auch die sogenannten „Auskochereien“ durch den Krieg in Mitleidenenschaft gezogen.

„Auskocher“ oder, wie der in jüngerer Zeit geschaffene Amtstitel lautet, „Kostgeber“ sind konzeSSIONierte Gastwirte, die alle Arten Speisen verabfolgen dürfen, aber keinerlei wie immer künstlich zubereitete Getränke, also weder Kaffee noch Sodawasser oder Kracherl, geschweige denn Bier oder Wein. Der Zweck dieser Einschränkung ist, billige, für den Mittelstand, vor allem aber für die kleineren, unverheirateten Beamten, Amtsdienere und Handelsbediensteten geeignete Speisehäuser zu schaffen. Untergebracht sind die Auskochereien in offenen Gassenlokalen, meist jedoch in zweckentsprechenden Stadtwohnungen. Viel Raum gibt es in diesen Gastwirtschaften freilich nicht. Aber da sie kein Ort der Kurzweil sind, so findet während der Speisezeiten oft ein drei- bis viermaliger Wechsel der Gäste statt, weshalb manche Auskochereien eine Tagesfrequenz von 500 bis 600 Kostgängern aufzuweisen haben. Ihre den anderen Gastwirtschaften gegenüber entsprechend geringere Regie hat es ihnen sonst immer möglich gemacht, ein Mittag- oder Abendmahl zu Preisen herzustellen, die vielleicht auch den Kostenaufwand mancher verständiger Hausfrau unterboten. Nun aber liegen die Dinge anders.

Von den Kostgebern, deren Zahl sich im Frieden um 300 Unternehmer herum bewegte, halten gegenwärtig in schwankender Ziffer 70 bis 80, also rund 25 Prozent, ihre Lokale geschlossen. Der Grund: die Schwierigkeiten in der Lebensmittelbeschaffung und die hohen Preise. Namentlich die für die ganz bescheidenen Eifer angelogten Auskochereien und unter diesen wieder jene, die Pferdefleischkost verabreichten, zählen zu den stillstehenden Betrieben, denn Pferdefleisch ist gegenwärtig so gut wie überhaupt nicht zu bekommen. Nur ein geringer Teil dieser Küchen hat während des Krieges durch den Zuzug von Flüchtlingen einen Aufschwung zu verzeichnen, vor allem die im zweiten Bezirk gelegenen, rituell einwandfreie Kost verabreichenden Unternehmungen.

Natürlich haben auch die Preise dieser Speisehäuser im Laufe der Kriegsmomente erhebliche Steigerungen erfahren. Krüher kostete in einem für die Mittelklasse berechneten Kosthaus dieser Art ein Menü, bestehend aus Suppe, Rindfleisch und Gemüse, 70 Seller; nahm man zine Mehlspeise dazu, dann zahlte man 82 Seller, wählte man statt dieser einen Braten, kostete es 1 Krone, und wer sich gar Suppe, Rindfleisch mit Beilage, Braten und Mehlspeise auf einmal leisten konnte, der hatte den sicherlich geringen Preis von 1 Krone 20 Seller zu erlegen. In den feineren Auskochereien, wo von appetitlichen Kellnerinnen auf weißgedeckten Tischen serviert wird, stand dieser freiwillige Höchstpreis auf 2 Kronen, war also ebenfalls nicht hoch. Die Auswahl war hier zwar, an den feineren Großstadtfestaurants gemessen, nicht so vielfältig wie in diesen. „Nur“ dreierlei Bratenspeisen gab es so beispielsweise. Dafür aber war alles gut und billig.

Jetzt hingegen kostet alles durchschnittlich das Doppelte. Und da die Einkaufspreise der Kostgeber um das Drei- bis Vierfache gestiegen sind, so sind die Portionen erheblich kleiner geworden. Dabei ist auch hier die Fleischkost auf ein kriegsmäßiges Minimum zusammengeschrumpft. Denn es gibt jetzt fleischlose Tage und andere in den leichten Geldbörsen der Auskochereibesucher leicht auffindbare Gründe. Gemüse und Mehlspeisen sind die hauptsächlichsten Gänge. Braten gibt's eigentlich nur in den ganz feinen Küchen.

Glücklicherweise hat die Genossenschaft der Kostgeber, der wir diese Mitteilungen verdanken, Vorkehrungen getroffen, die einem weiteren Abnehmen der Auskochereien steuern sollen. Sie haben eine Zentraleinkaufsstelle gegründet, die alle nötigen Lebensmittel im großen einkauft und von der Kommune Wien durch Abgabe von Mehl, Eiern, Reis, Mais und Maizgrieß, Kartoffeln und Süßfrüchten besonders berücksichtigt wird. Auf diese Weise sind die einzelnen Kostgeber wenigstens eines Teiles ihrer Sorgen enthoben, und der Bestand der mittelmäßigen Auskochereien erscheint auf absehbare Zeit hinaus gesichert, was in Anbetracht des Umstandes, daß diese Unternehmungen trotz allem und allem zu den billigsten Kriegsspeisehäusern Wiens gehören, wärmstens zu begrüßen ist.

Um die für die ganz armen Leute arbeitenden Auskochereien, die vorläufig „ausgekocht“ haben, ist es schade. Man möchte ihnen eine recht baldige Wiedereröffnung wünschen.

**Die Ausgestaltung der Kriegsküchen.**

Der Versuch mit den Kriegsküchen zur Massenpeisung hat sich — wie die Erfahrungen der abgelaufenen ersten Wochen zeigen — bestens bewährt. Die Neueinrichtung entspricht einem Bedürfnisse weiter Kreise, vornehmlich des Kleinbürgertums und auch des Mittelstandes. Durch Eröffnung weiterer Speisestellen wird die Institution allmählich ausgebaut. Hierbei muß anerkannt werden, daß die Gemeinde Wien den Kriegsküchen pflichtgemäß Förderung angedeihen läßt. Sie könnte die dankenswerte, von einem Komitee in Angriff genommene Aktion in hohem Maße beleben und den raschen Ausbau herbeiführen, wenn sie selbst die Führung in die Hand nimmt. Die Gemeinde soll Trägerin der Volksspeisung sein. Sie allein ist in der Lage, die ganze Organisation großzügig auszugestalten und durch Zuführung städtischer Mittel auf eine breitere Grundlage zu stellen. Hierbei wäre an dem Grundsatz festzuhalten, daß die Kriegsküchen aus eigenem unter Ausschaltung jeder Gewinnabsicht sich selbst vermeiden, jedoch mit Unterstützung des Staates und der Gemeinde. Tritt diese kommunale Betätigung an Stelle der bisherigen privaten, dann werden Bedenken, wie sie schon nach kurzem Bestande der wenigen Speisestellen auftauchen, verschwinden. Wir meinen die Finanzgebarung der Kriegsküchen. Man spricht bereits von der „zwingenden Notwendigkeit“, die Preise der Portionen zu erhöhen, kaum, daß sie festgesetzt und vom Publikum als außerordentlich billig begrüßt worden sind. Zur Begründung wird gesagt, daß die Speisen für die Dauer um den bisherigen Preis nicht hergestellt werden können. Solches Experimentieren mit den Preissätzen kann der ganzen Aktion nur abträglich sein, wenn auch eingeräumt werden soll, daß einer Regelung der Einheitspreise nach oben angesichts der schwierigen Lebensmittelpeschaffung nicht auszuweichen ist. Nach dem Eingeständnisse des Berechnungsfehlers müssen die Tarife fest bleiben.

**Die Gemeinschaftsküche in Dresden.**

X Dresden, 17. Juli. Selbstverständlich bringt man auch in Dresden den Massenpeisungen viel Aufmerksamkeit entgegen. Schon seit geraumer Zeit gibt es hier etwa hundert Kriegsküchen, in denen die Angehörigen der Kriegsteilnehmer für 10.3 ein gutes Mittagsmahl erhalten. Die Einrichtung wird von Tausenden in Anspruch genommen und bedarf natürlich der Zuschüsse aus öffentlichen Mitteln. Sehr rege ist auch die Vereinstätigkeit auf diesem Gebiet. Vor allem zeichnet sich hier der Verein „Volkswohl“ aus, dessen gemeinnützige Tätigkeit hier auch sonst gute Erfolge zeigt. Der Verein besitzt Erfahrungen auf dem Gebiet der Massenpeisung. In seinen neuen, schön eingerichteten Volksheimen werden seit Jahren jeden Mittag Tausende gut und sehr wohlfeil beköstigt. Seit kurzem verfügt er über drei „Gulaschkanonen“, die als fahrbare Volksküchen hier jetzt ausgezeichnete Dienste leisten. Jeden Mittag fahren sie auf passend gelegenen Plätzen der engbevölkerten Vorstädte Pleißen und Böttau und in einem Arbeiterviertel von Dresden-Neustadt auf; vielfach schon erwartet nicht nur von Einzelstehenden, sondern auch von zahlreichen Familien, die sich die schmachtige Kost holen. Ein sehr reichlich zugemessenes Mahl kostet 25.3. Es gibt gut zubereitete grüne und trockene Gemüse in ständiger sorgfältiger Abwechslung. Durch diese fahrbaren Küchen werden jetzt täglich mehr als 2000 Mittagsmahlzeiten abgegeben. Der Gedanke hat hier eine so gute Aufnahme gefunden, daß zu den drei „Kanonen“ sich wohl bald noch einige andere hinzufinden werden. Nebenfalls werden sie auch nach dem Kriege im Betriebe bleiben, um die in Fabriken und auch andern Arbeitsplätzen Beschäftigten mit guter und wohlfeiler Mittagskost zu versorgen und dadurch viele von ihnen vom Wirtshausbesuch in der Mittagspause unabhängig zu machen. Die gemeinnützigen Einrichtungen des, von dem auf das ehrwürdige Alter von fast 88 Jahren zurückblickenden bekannten liberalen Sozialpolitiker und Volkswirt Geheimrat Professor Dr. Böhmert gegründeten Vereins „Volkswohl“ sind im In- und Ausland vielfach vorbildlich geworden. So die Dresdener Volksheime und vor allem auch die „Dresdener Heidefahrten“, die im Sommer an zwei Tagen in der Woche viele tausend Großstadtkinder in den Wald hinausführen. Geleitet wird der verdienstvolle Verein seit einigen Jahren von Viktor Böhmert, dem Sohn des Gründers.

## Die Verpflegsfragen.

### Weitere Ausgestaltung des Kriegsküchenwesens.

Außer den sechs Kriegsküchen, die im Anschlusse an Speisestellen des Ersten Wiener Volksküchenvereines, in der Leopoldstadt, auf der Wieden, in Margareten, Mariahilf, Fünfhaus und Ottakring mit 1. August zur Eröffnung gelangen, ist die Errichtung weiterer Kriegsküchen geplant. Wie uns aus dem Rathause berichtet wird, beabsichtigt die Gemeinde Wien noch im Laufe des kommenden Monats eine Reihe von Speisestellen in Betrieb zu setzen, so zwa, daß dann insgesamt etwa 30.000 Personen täglich ausgespeist werden können. Beabsichtigt ist u. a. die Adaptierung geeigneter Lokale in Breitensee und in Favoriten nächst den Straßenbahnremisen für Kriegsküchen mit einer Leistungsfähigkeit von je 1000 Portionen. Die Speisen sollen im Lainzer Versorgungsheim, beziehungsweise im Jubiläumsspital zubereitet und mit der Straßenbahn zu den erwähnten Verteilungsorten gebracht werden. Auch in der Remise Rudolfsheim plant die Gemeinde die Errichtung einer Kriegsküche für 5000 Portionen mit einigen Ausgabestellen, um die Verteilung rascher bewerkstelligen zu können. Für die Angestellten der Telephonzentralen in der Dreihufeisengasse, die darum angefragt haben, gelangt unweit dieses Amtsgebäudes eine kleinere Küche zur Errichtung, und in den Bezirken Landstraße und Neubaun werden leerstehende Gasthäuser für Kriegsküchenzwecke gemietet, beide für je 1000 Portionen, in der Linzerstraße eine Küche für rund 400 Portionen. Schließlich soll in Meidling noch im Monate August eine dritte Kriegsküche in der Dunkelergasse betrieben werden, da in diesem Bezirke einige Tausend Neuanmeldungen vorliegen.

Die vorstehenden Angaben rechtfertigen die Auffassung, daß die neue Institution in weiten Kreisen der Wiener Bevölkerung rasch Anklang gefunden hat. Kaum eine Woche ist die öffentliche Speisung im Gange — vorerst in sehr bescheidenem Umfange — und der von Tag zu Tag anschwellende Zustrom Bezugheischender gibt der Gemeinde Veranlassung, nun selbst kräftig einzugreifen und zur großzügigen Ausgestaltung der Kriegsküchen zu schreiten. Infolge der Neuregelung des öffentlichen Verpflegswesens, Verschärfung des Fleisch- und Fettverbrauches, insbesondere Einführung der fettlosen Tage, dürfte die Zahl der Anmeldungen weiterhin beträchtlich zunehmen.

\* [Einheitliche Ausgestaltung der Berliner Volksküchen.] In allernächster Zeit wird, wie das Berl. Tagbl. meldet, eine einheitliche Ausgestaltung der Volksküchen in Groß-Berlin erfolgen. Der Berliner Magistrat wird sich an die Nachbargemeinden wenden und vorschlagen, einen gemeinschaftlichen Plan, besonders für die Fleisch- und Kartoffelversorgung dieser Volksküchen aufzustellen. In Berlin erfreuen sich die kürzlich eröffneten beiden Massenspeiseküchen regen Zuspruchs. In den nächsten Tagen werden wieder zwei neue Massenspeiseküchen eröffnet werden, die eine im Zentralviehhof, die täglich 30.000 Liter Speisen verabreichen kann, und die zweite in der Sellenstraße, die täglich 12.000 Liter liefert. Die größte Volksspeiseanstalt wird Mitte oder Ende des nächsten Monats in der Zentralmarkthalle eröffnet. Diese große Küche wird täglich 40.000 Liter Speisen herrichten. Die Massenspeisungen werden den ganzen Winter hindurch fortgesetzt.

### Die Versorgung mit Lebensmitteln. Die Beteiligung an den Speisegemeinschaften.

Wenn man noch einen weiteren Beweis für die Tatsache haben will, daß es in letzter Zeit um die Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln erheblich besser geworden ist, dann findet man ihn in den Ergebnissen der Anmeldungen zu den Speisegemeinschaften, die als Kinder der Not in den großen Städten des Westens eingerichtet worden sind. In Köln haben sich bisher 3000 Personen, in Düsseldorf 3500, in Essen 2000 angemeldet, während die Vorbereitungen für ein Vielfaches dieser Zahlen getroffen worden sind. Zunächst wird man sich eines unangenehmen Gefühls nicht erwehren können. Mit großen Kosten und vielen Umständen haben die Gemeinden für eine billige, gute und kräftige Beköstigung der minderbemittelten Bevölkerung gesorgt, sie haben eine Einrichtung getroffen, die das unerquickliche Tagen nach Lebensmitteln und das zeitraubende Warten vor den Verkaufsläden überflüssig macht; aber die Leute wollen vom Altgewohnten nicht ablassen. Man ist deshalb zunächst versucht, von Verständnislosigkeit oder sogar Undank zu reden. Damit befände man sich aber auf ganz falschem Wege. Man darf nicht vergessen, daß die Speisegemeinschaft der Leute wegen da ist und nicht etwa umgekehrt, die Leute dazu da sind, um an der Massenspeisung teilzunehmen. Die Beteiligung an der Speisegemeinschaft ist das Barometer, an dem man ablesen kann, wie es um die Nahrungsorgen des kleinen Mannes steht. Soll man dem Barometer zürnen, weil er auf gutes Wetter zeigt? Soll man nicht vielmehr Befriedigung darüber empfinden, daß die schwersten Wochen überstanden sind? Es können Zeiten wiederkommen, in denen sich die Beteiligung steigern wird. Wir wünschen diese Zeiten nicht herbei; aber wenn sie kommen werden, sind wir jetzt besser dagegen geschützt. Ist der Arzt überflüssig, weil man seiner im Augenblick nicht bedarf?

**Eine neue Kriegsküche.**

Die Kriegsküche Nr. X im 16. Bezirk, Lorenz Mandlgasse Nr. 56, wird am Montag den 31. d. ihren Betrieb mit vorläufig hundert Mahlzeiten täglich aufnehmen. Mit der Eröffnung dieser Kriegsküche wird die Reihe der beabsichtigten neuen Kriegsküchen begonnen. Bekanntlich soll noch im 9. Bezirk und im 2. Bezirk eine Kriegsküche eröffnet werden. Der Volksküchenverein eröffnet am 1. August fünf neue Kriegsküchen im Anschluß schon bestehender Küchen.

## Massenpeisungen.

Von Stadtrat Prof. Dr. Philipp Stein.

Die erste große Massenpeisung, die uns der Krieg bereits in seinen ersten Tagen gebracht hat, in den Hamburger Kriegsküchen, war eine Wohlfahrtsmaßregel. Kaum eine andere deutsche Stadt war durch den Krieg in gleichem Maße vor neue Verhältnisse gestellt, in keiner anderen war die Umstellung der Friedenswirtschaft auf die Kriegswirtschaft so schwierig, wie in dem auf den Seeverkehr und den Welt-handel eingestellten Hamburg. Die Hamburger Kriegsküchen sollten vom ersten Tage an und sollten bis auf den heutigen nichts anderes sein als ein Teil der Kriegsfürsorge für die in ihrem Verdienst oder in ihrer Lebenshaltung Kriegs-geschädigten.

Wenn heute Massenpeisungen gefordert werden, so denkt man wie in Hamburg daran, Kollektenden billigere und besser zubereitete Nahrung, als sie sie selbst herzustellen vermögen, zu liefern; aber daneben steht die andere Absicht, durch Massenpeisungen unsere Lebensmittelvorräte zu strecken. Man ist der Meinung, daß wir in Zentralküchen mit unseren Vorräten besser Haushalten, sie wirtschaftlicher verwenden und zweckmäßiger rationieren werden, als dies in vielen Tausenden kleiner Haushaltungen möglich ist. Heute ist die Massenpeisung nicht bloß eine Wohltätigkeits-einrichtung, sondern auch und zum wesentlichen ein Glied unserer gesamten Lebensmittelversorgung. Nur innerhalb dieses Zusammenhangs finden wir die Maß-stäbe zu ihrer Beurteilung: Schonung unserer Vorräte und Lieferung billigerer und besserer Nahrung, als es der Ein-zelhaushalt vermag. Nur insoweit beide Zwecke erfüllt werden, haben Massenpeisungen Sinn und Recht.

Daraus ergibt sich als erstes: Die Massenpeisungen dür-fen nicht ein Mehr an Nahrungsmitteln aus unseren kon-tingentierten Vorräten zuführen, sonst sparen wir nicht, son-dern verschwenden. Wir haben in wichtigen Massennah-rungsmitteln keine Ueberschüsse, daß wir freigebig sein könn-ten und dürften, wir müssen Haushalten, denn wenn es sich um wirkliche Massenpeisungen handelt und nicht um kleine Ver-anstaltungen, die, so nett und nützlich sie sein mögen, doch keine Massenpeisungen sind, machen die vielen Wenig ein Viel. In Hamburg werden wöchentlich 120 Gramm Fleisch gegeben, das macht bei 165 000 Benützern rund 40 000 Pfund Fleisch, und die können nicht auf die Dauer aus den Gesamtvorräten herausgespart werden. Deshalb müssen die kontingentierten Lebensmittel auch bei Massen-peisung auf die Lebensmittelkarten angerechnet werden.

Selbstverständlich braucht man in der Anrechnung nicht allzu kleinlich zu sein, es muß vielmehr die Anrechnung technisch derart eingerichtet sein, daß Unbequemlichkeiten und bürokrati-sche Erschwerungen die Benutzung der Massenpeisung nicht hindern. Aber soweit es technisch überhaupt erfassbar ist, müs-sen Karten angerechnet werden. Wir sind in unserer Lebens-mittelversorgung über schwierigere technische Fragen hinaus-gelommen. Die Sache ließe sich, da das Abtrennen und Sam-meln der einzelnen Abschnitte bei jedem Mittagessen un-mständlich, bei einzelnen Lebensmitteln, wie z. B. Fett, die nur in kleinsten Mengen in der Massenpeisung enthalten sind, im Einzelfall unmöglich ist, vielleicht so machen, daß neben den Karten für einzelne Lebensmittel wie: Fleisch, Kar-toffeln, Hülsenfrüchte, Fett usw. Marken für Massenpeisun-gen gegeben werden. Wer an Massenpeisungen teilnehmen will, erhält so und so viel Massenpeisungs-Marken, und dementsprechend werden die anderen Marken gekürzt. In jedermanns Belieben steht es, wie viel Massen-peisungsmarken er anstelle anderer Marken nehmen und wann er sie benutzen will. Auf Grund der freigewordenen Marken für Fleisch, Kartoffeln usw. werden die Zentra-lküchen beliefert. Dieses System hätte noch die psychologisch wünschenswerte Nebenwirkung, daß nicht einzelne „Topp-guter“ jedesmal auf das genaueste prüfen, ob in ihrer Schüssel auch genau so viel Gramm Fleisch, Kartoffeln, als sie an Marken abgegeben haben enthalten sind.

Der Zweck der Schonung unserer Vorräte führt zu einer zweiten Forderung: Schonung unseres allge-meinen Lebensmittelmarktes. Die Einrichtung von Massenpeisung nötigt zum Einkauf im Großen, zum Einkauf auf Vorrat. Auf den Leitern von Massenpeisungen lastet die schwere Verantwortung, daß die Vorräte allezeit sichergestellt sind, denn nichts wäre verhängnisvoller, als wenn Massenpeisungen eingeschränkt werden müßten. Die andere Verantwortung ist aber nicht geringer, daß sie nicht durch ihre Einkäufe im Großen und auf Vorrat den allge-meinen Lebensmittelmarkt über Gebühr belasten, die Lebens-mittelversorgung aller und namentlich derer, die von der

der Bedingungen von Massenpeisungen erfolgen soll, sie darf nicht die Freude an der Tat lähmen. Wir leiden in unserer inneren Kriegführung weniger an einem Ueberschuß von Zivil-lourage als an einem Mangel an Entschlossenheit, an Entschlußföhe. Deshalb ist es zwar notwendig, Arbeitsfeld und Ziel von Massenpeisungen scharf und eng zu umgrenzen, aber innerhalb dieser Grenzen, da wo es notwendig ist und die Bedingungen gegeben sind, zur Tat zu schreiten.

**Eröffnung einer Kriegsstübe.**

Montag den 31. d. findet um halb 12 Uhr vormittags die Eröffnung der Kriegsstübe Nr. 10, 16. Bezirk, Lorenz Mandlgasse Nr. 56, statt, welche vom Ditzinger Lehrerhilfskomitee betrieben wird.

## Die neuen Kriegsküchen in Wien.

Eröffnung am 1. August. — Tausende von Neuanmeldungen. — Die Leopoldstädter Küche vor der Eröffnung „ausverkauft“. — Der August-Speiseplan.

Die Ankündigung der Errichtung von neun neuen Kriegsküchen, die Anfang August eröffnet werden sollen, hat abermals die erwartete Wirkung gehabt. Tausende von Neuanmeldungen liegen vor und in mehreren, noch gar nicht eröffneten Kriegsküchen war gestern die vorgesehene Zahl der Anmeldungen bereits weit überschritten, so daß die Zuspätgekommenen vorläufig vorgemerkt werden mußten.

Von den neun neuen Küchen sind sechs in den Räumen des Ersten Wiener Volksküchenvereins in der Leopoldstadt, auf der Wieden, in Mariahilf, in Ottakring und in Breitensee untergebracht. In diesen Anstalten sind 1700 Mahlzeiten für den Tag vorbereitet. Drei der neuen Küchen werden von der Leitung des Kriegsküchenunternehmens nach Angaben des Obermagistratsrates Dr. D o n t Anfang August mit einer Leistung von 2500 Portionen täglich zur Eröffnung gelangen. Die sechs Kriegsküchen des Volksküchenvereins werden morgen, 1. August, ihren Betrieb aufnehmen. Namens des Volksküchenvereins beauftragte gestern Vereinsinspektor v. Petrovits die Küchen in allen Bezirken.

In der neuen Kriegsküche, Leopoldstadt, Gaidgasse 1, werden 500 Mahlzeiten vorbereitet, die größte Portionenzahl von allen, und bis gestern waren bereits alle 500 Portionen vergeben. Zahlreiche Personen, die Bezugsscheine ansprachen, konnten nicht mehr berücksichtigt werden. Die Anmeldenden gehören zum Teil dem Mittelstande an, zum größten Teil wird das Essen für ganze Familien bezogen. Selbst aus dem 9. Bezirk kamen viele Frauen herüber, um die Kostabholung anzumelden. Bei den Kriegsküchen des Volksküchenvereins erfolgt die Speisenabholung von 11 bis 1/2 12 Uhr und von 1/2 2 bis 2 Uhr.

In der Leopoldstädter Küche wurde für den kommenden ersten Monat folgender „Speiseplan“ angekündigt:

1. Einmachsuppe, eingebrannte Erdäpfel. 2. Kartoffelsuppe, Tarhonya mit Nohn. 3. Griesuppe, Bohnen. 4. Kollgerstelsuppe, Milchbrein. 5. Nährseesuppe, Erbsen. 6. Kartoffelsuppe, Grieschmarren mit Powidl. 7. Einmachsuppe mit Reis, Ritschert. 8. Nährseesuppe, Milchreis. 9. Einmachsuppe (Kollgerstl), eingebrannte Erdäpfel. 10. Erbsensuppe, Brötelnudel. 11. Einmachsuppe, Bohnen. 12. Kartoffelsuppe, Obstreis. 13. Eingemachte Reissuppe, Erbsen. 14. Nährsuppe, Tarhonya mit Nohn. 15. Kollgerstelsuppe, eingebrannte Erdäpfel. 16. Erbsensuppe, Grieschmarren mit Marmelade. 17. Kollgerstelsuppe, Paradeiserdäpfel. 18. Kartoffelsuppe, Milchbrein. 19. Griesuppe, Bohnen. 20. Nährseesuppe, Brötelnudel. 21. Reissuppe, Erbsen. 22. Erbsensuppe, Bimireis. 23. Kollgerstelsuppe, Ritschert. 24. Kartoffelsuppe, Tarhonya mit Nohn. 25. Griesuppe, Dillenerdäpfel. 26. Nährseesuppe, Obstreis. 27. Reissuppe, Bohnen. 28. Erbsensuppe, Grieschmarren mit Marmelade. 29. Kollgerstelsuppe, Erbsen. 30. Kartoffelsuppe, Griesnudel. 31. Griesuppe, Ritschert.

## Die Kriegsküchen.

### Staatliche Förderung.

Die von der Gemeinde Wien ins Leben gerufenen Kriegsküchen kamen auf Grund von Besprechungen zustande, die von den Vertretern der Gemeinde mit den Vertretern der staatlichen Behörden gepflogen wurden. Bei diesen Besprechungen wurde von den staatlichen Behörden die Förderung der Aktion durch die Sicherstellung der erforderlichen Lebensmittel in Aussicht gestellt. Wie wir erfahren, hat sich nun der Leiter der Kriegsküchen Obermagistratsrat Dr. D o n t an die Statthalterei gewendet, um diese in Aussicht gestellte Lebensmittelbestellung durch den Staat in Anspruch zu nehmen. Die Lebensmittelbeschaffung wurde nämlich vorläufig aus den Vorräten der Gemeinde für die unentgeltliche Ausspeisung bestritten. Um eine Vorstellung von den Mengen von Lebensmitteln zu erhalten, die zum Beispiel für je 1000 Mahlzeiten notwendig sind, wurden nach den bisherigen Erfahrungen Berechnungen angestellt, die ein sehr interessantes Ergebnis hatten. In den Wiener Kriegsküchen werden wöchentlich für je 1000 Mahlzeiten verbraucht: 300 Kilogramm Mehl, 150 Kilogramm Fett, 250 Kilogramm Reis, 250 Kilogramm Hülsenfrüchte, 50 Kilogramm Nollgerste, 20 Kilogramm Zwiebel, 500 Kilogramm Kartoffeln, 80 Kilogramm Zucker, 200 Kilogramm Teigwaren, 300 Kilo-

gramm Grieß, 100 Kilogramm Sirisbrein und 200 Dosen Kondensmilch.

In den bisher bestehenden Kriegsküchen werden täglich zusammen etwa 3500 Portionen abgegeben. Die unentgeltliche Auspeisung ist auf 57.000 Portionen im Tage gestiegen, so daß von der Gemeinde also in der Zweimillionenstadt für 60.500 Speiseportionen täglich gesorgt wird. Die Zahl wird aber noch im August um ein Bedeutendes steigen, da bekanntlich eine ganze Reihe neuer Kriegsküchen zur Eröffnung kommt, von denen die in Ottakring in kurzer Zeit auf 5000 Portionen, die in der Sofienbrückengasse Nr. 32 auf 2000 Portionen gebracht werden soll. Die Kriegsküche in der Sofienbrückengasse wird eine der schönsten und größten. Der Bau dieser Küche ist bereits fertig; sie erstreckt sich auf drei Gassenläden und dazugehörige Räume. Die Küche wird mit Gasherden und Gaskessel ganz modern eingerichtet.

Die Erfahrungen im Betriebe der Kriegsküchen haben während der letzten zwei Wochen interessante Tatsachen zutage gefördert, die bei der Dotierung der Küchen mit Lebensmitteln richtunggebend sein werden. So wurden zum Beispiel in der Kriegsküche im 10. Bezirk im Mhl- und Werkhaus anfangs 500 Portionen angemeldet. Bis 20. Juli steigerte sich die Zahl auf 750 Portionen. Am Sonntag den 23. Juli dagegen kamen ein Fünftel Leute weniger, am 24. Juli wieder die normale Zahl. Die Ursache, daß am Sonntag also 150 Portionen übrigblieben, war — das schöne Wetter. Die Kriegsküchenabonnenten hatten, anstatt ihre Portionen abzuholen, Ausflüge gemacht.

## Die Kriegsküchen.

Eröffnung in Ottakring.

Die „Kriegsküche Nr. 10“ wurde gestern mittags im 16. Bezirk, Lorenz Mandlgasse 56, eröffnet, die im Anschluß an die bestehende unentgeltliche Speisestelle des Lehrerhilfskomitees in Ottakring errichtet worden ist. Für den Anfang kann die neue Kriegsküche nur 100 Portionen herstellen, da die unentgeltliche Speisestelle außerdem noch 2800 Portionen bewältigen muß, die bisher täglich verteilt wurden.

Im Laufe der nächsten Wochen wird aber der Betrieb derart vergrößert, daß diese Küche die größte der Kriegsküchenaktion sein und täglich 5000 Portionen liefern wird. Die Inanspruchnahme durch die Bewohner des genannten Bezirkes — darunter viele Parteien des Mittelstandes — bekräftigen auch hier deutlich die Notwendigkeit der geschaffenen Wohlfahrts-Einrichtung. Der Obmann des Lehrerhilfskomitees, Bürgerschullehrer Hugo Eder eröffnete die erste Speisenausgabe mit einer kurzen Ansprache. Bezirksrat Bürgerschuldirektor Michael Treml war in Vertretung des Bezirksrates erschienen.

Portionenausmaß und derzeitiger Preis sind:

Eine Portion	( $\frac{1}{10}$ Liter)	Suppe	10 Heller
"	( $\frac{1}{2}$ )	Gemüse	20 "
"	20 bis 30 Delta	Wehlpeise	30 "

Im folgenden der Speisezettel für die ersten 14 Tage: Gestern wurden Kartoffelsuppe und Marillenreis ausgegeben. Heute, 1. d. M., Kollgerstlsuppe, Kohlrüben mit Erdäpfeln. 2. Reissuppe, Zimtbrein. 3. Rümmelsuppe mit Lachonja, Bohnen. 4. Erbsensuppe, Dillenerdäpfel. 5. Maggijuppe, Milchreis. 6. Einmachsuppe, Pflaumentuchen. 7. Reissuppe, Gurkenjose mit Salzkartoffeln. 8. Kollgerstlsuppe, Rahmudeln. 9. Einbrennsuppe, Bohnen. 10. Erbsensuppe, Maisgrießschmarren mit Pomidl. 11. Kartoffelsuppe, Kohl mit Erdäpfel. 12. Maggijuppe, Milchreis. 13. Einmachsuppe, Kartoffelgulyas.

## Die Kriegsküche Nr. 10.

### Sur gestrigen Eröffnung.

Das Ottakringer Lehrerhilfskomitee, das schon in Friedenszeiten um der idealen sittlichen Gerechtigkeit willen in dem größten der Wiener Bezirke Glend und Not linderte und durch eine Reihe wohl-erwogener Maßregeln der Erziehung der Jugend diente, hat sich jetzt die Idee der Kriegsküche zu Eigen gemacht und werktätige Arbeit auch hierin geleistet. Das Lehrerkomitee hat sofort bei Beginn des Krieges 2500 Schulkinder des Ottakringer Bezirkes mit einem guten Mittagisch reichlich versehen. Tag für Tag ziehen von der Schule Lorenz Mandlgasse Nr. 56 um die Mittagszeit mehrere Wagen, mit Kochkisten dicht beladen, ab, um in der Albelegasse Nr. 29, in der Lorenz Mandlgasse Nr. 58 und in der Wilhelminenstraße Nr. 94 haltzumachen und in den in diesen Gebäuden befindlichen Schulen ihre Last abzuladen. 2500 Kinder finden auf diese Weise reichliche Nahrung, die aus Suppe, Gemüse und einer Doppelportion Brot besteht. Das Ottakringer Lehrerhilfskomitee hat somit, ohne in die Öffentlichkeit treten zu wollen, praktische Arbeit geleistet, und dem Obmann Bürgerschullehrer Hugo Eder, dem Schriftführer Franz Mergenthaler, der Leiterin der Küche Lehrerin Frau Marie Fieselthaler, der Bürgerschullehrerin Frau Kernreuter und dem Lehrer Leopold Obrecht, die Tag um Tag sich der großen Mühe und Arbeit unterziehen, gebührt Anerkennung und Dank.

Mit der reichen Erfahrung, die der nun zwei Jahre andauernde Krieg den Personen gegeben hat, die Herzhaft und mit sicherer Hand Wohlfahrt üben, hat das Lehrerhilfskomitee sich auch sofort der Kriegsvolksküche angenommen. Der Bezirk Ottakring bedarf dieser Einrichtung in ganz besonderem Maße. Als die ersten Anfragen von den verschiedenen Brotkommissionen ausgesendet und unverbindlich beantwortet wurden, hatten sich in Ottakring, diesem vollreichsten aller Wiener Bezirke, nur 1700 Personen angemeldet, um aus der Kriegsküche ihr Mittagessen zu beziehen. Sei einigen Wochen ist das Kriegsküchensystem im Betrieb, das anfängliche Mangel an der Bevölkerung geschwunden, und nun beträgt die Zahl der Anmeldungen in Ottakring allein schon nahezu zehntausend. Das Lehrerhilfskomitee stellte der Gemeinde Wien den Antrag, einen Teil der Versorgung zu übernehmen. Die Wohnung des Leiters der Knabenschule ist bereits bei Kriegsbeginn als Küche eingerichtet worden, und dort, wo früher der Salon gewesen ist, dampfen jetzt vier große Kessel am eisernen Herd, ziehen sich lange Röhrentische hin, blinkt und blitzt es von Holz- und Metallgeschirr und wird das Mittagessen für die 2500 Kinder hergerichtet. So war es rasch möglich, auch eine Kriegsküche für Erwachsene anzufügen. Vorläufig dient sie nur für 100 Portionen. Der Obmann Bürgerschullehrer Eder suchte aus der Reihe der Anmeldungen zunächst diejenigen Personen heraus, die in der Nähe der Schule Lorenz Mandlgasse Nr. 56 wohnen und verständigte sie im kurzen Wege, daß ihre Anmeldungen zur Kenntnis genommen wurden. Freilich mußte er seine Tätigkeit einstellen, als die Zahl von 100 erreicht war. Aber lange wird die Vergrößerung nicht auf sich warten lassen. Die Wohnung eines zweiten Schulleiters, des Direktors der Mädchenschule, wird freisein und sofort an die schon bestehende große Küche angegliedert werden. Dann ist die Möglichkeit geboten, die Küche so zu erweitern, daß 3000 Portionen täglich von dieser Stelle aus in Ottakring abgegeben werden können.

Gestern wurde in der noch auf 100 Portionen beschränkten Volksküche, die in der Reihe der bestehenden die Nummer 10 führt, der Betrieb eröffnet. Keine besondere Feiern leitete diese Betriebsaufnahme, die eigentlich nur eine geringfügige Erweiterung darstellt, ein. Im Namen der Bezirksvertretung erschien Bezirksrat und Bürgerschuldirektor Michael Tremmel, der ein genauer Kenner und Förderer der Tätigkeit des Ottakringer Lehrerhilfskomitees ist. Jeder Teilnehmer und jede Teilnehmerin dieser neuen Volksküche fand sich in dem Vorraum vor der Küche ein und wies die zugewiesene schriftliche Verständigung als Legitimation vor. Diese Verständigungen enthielten in knappen Worten und in sachlicher Form klar verständlich alle Bestimmungen: Die Nummer der Bestimmung, den Tag der erfolgten Anmeldung, die Anzahl der täglichen Portionen, die Mitteilung, daß die Speisenausgabe nur von 12 Uhr bis 12 Uhr mittags erfolgt, ferner die Vorschrift, daß die Anweisung beim Abholen der Speisen vorzuzugigen ist und nur zum täglich einmaligen Bezug dient.

Daß das Geld gezahlt bereit zu halten ist, damit der Abwicklungsverkehr rascher vor sich gehe, und die Bemerkung, daß die Legitimation sorgfältig und rein aufzubewahren ist.

Die Kriegsküche Nr. 10 hat sofort für die ersten vierzehn Tage auch schon den Speisezettel entworfen. Er ist, den derzeitigen Verhältnissen entsprechend, recht reichlich zu nennen. Gestern gab es Kartoffelsuppe und Marillenreis. Das Portionenmaß und der derzeitige Preis sind wie folgt festgesetzt: eine Portion Suppe = dreizehntel Liter kostet 10 S., eine Portion Gemüse = ein halber Liter 20 S., eine Portion Mehlspeise im Ausmaße von 20 bis 30 Dekagramm 30 S., also ist ein ganzes Mittagessen um 60 S.eller erhältlich. Der Speisezettel für die folgenden Tage bis Mitte August weist auf: 1. August. Kollgerstelsuppe, Kohlrüben mit Erdäpfeln. 2. Reissuppe und Zimmbrei. 3. Nimmelsuppe mit Tarhonya und Bohnen. 4. Erbsensuppe und Dillenerdäpfel. 5. Maggissuppe und Milchreis. 6. (Sonntag.) Einmachsuppe und Pflaumentuchen. 7. Reissuppe und Gurkensauce mit Salzkartoffeln. 8. Kollgerstelsuppe mit Rahmudeln. 9. Einbrennsuppe und Bohnen. 10. Erbsensuppe und Maisgriechschmarren und Powidel. 11. Kartoffelsuppe und Kohl mit Erdäpfeln. 12. Maggissuppe und Milchreis. 13. (Sonntag.) Einmachsuppe und Kartoffelsalat.

Das Komitee verfügt selbstverständlich über genügende Vorräte, die ihm in Anbetracht seines Wohlfahrtszweckes von der Gemeinde Wien zur Verfügung gestellt wurden, und Bürgermeister Doktor Weiskirchner hat es hiebei an tatkräftiger Unterstützung nicht fehlen lassen. Das kleine Zimmerchen, das vermutlich dem Schulleiter als Studierzimmer diente, ist jetzt die Vorratskammer. Mehlsäcke, Kisten mit Bohnen, Erbsen und Reis stehen an der Stelle der Bücherkästen, und dort, wo der Schreibtisch sich befand, ganz dicht beim Fenster, liegen die Säcke mit Maisgriech. Die Kriegszeit hat diese Veränderung hervorgerufen. Im Keller liegen die Kartoffeln aufgeschüttet, sind Kohle und Holz hinter Verschlagen verwahrt.

Das Ottakringer Lehrerhilfskomitee ist unermüdet im Erfinden neuer Pläne. Die Schaffung der Volksküchen, der immer wieder neu erhobenen Forderung aller Pädagogen, soll in der Ottakringer Schule in der Lorenz Mandlgasse entstehen und fortwirken als dauernde Einrichtung, auch in der Friedenszeit. Die Schulleiter werden leichter Ersatz finden für ihre Dienstwohnungen, als die 2500 Kinder von Ottakring für den Entgang des Mittagessens. So schafft das Ottakringer Lehrerhilfskomitee still und klar, persönlich warm und doch mit feiner ruhiger Sachlichkeit Wohlfahrtsarbeit, ist taktvoll beim Zeigen von Mitleid, damit alles vermieden werde, was die Teilnehmer an der Kriegsvolksküche beschämen, verstimmen oder gedrückt machen könnte.

**Eröffnung sechs neuer Kriegsküchen.**

Nachdem die Kriegsküche X. einen Vorsprung von einem Tag genommen hatte und bereits gestern ihre Pforten öffnete, gelangten heute die Kriegsküchen IV. bis IX. zur Eröffnung, die den in den betreffenden Bezirken liegenden Volksküchen des I. Wiener Volksküchenvereines angegliedert sind.

Es bedeutet dies eine schwere Belastung für die Volksküchen, die nicht vergrößert werden konnten und mit den vorhandenen Räumlichkeiten und Kochgeschirren auskommen müssen. Kleinere Volksküchen, die nur Kochkessel mit einem Fassungsraum von 160 Liter besitzen, sind daher gezwungen, doppelt zu kochen, die Kessel zu entleeren, zu reinigen und neu zu heizen. Es wickelte sich

aber doch alles in schönster Ordnung ab bis auf die schon am allerersten Tage häufig auftretende Schwierigkeit, indem viele Personen um Essen kamen, die sich in der betreffenden Küche nicht angemeldet hatten, sondern die feinerzeitige Anmeldung beim Magistrat für genügend hielten. Auch überbot die Zahl der Anmeldungen oft weit die Möglichkeit der Annahme.

Kriegsküche IV. im 2. Bezirk, Gaidgasse 1, ist die größte der neu eröffneten Kriegsküchen und verabreicht 500 Portionen. Sie steht unter Leitung des Fräulein Karoline Bartsch. Die heutige Speisenfolge war Eintopfsuppe und Döllenerdäpfel. Morgen kommt Mehlspeise an die Reihe, Tarhonya mit Mohn und Kartoffelsuppe. Zur Eröffnung war der Vereinsrevisor Oberst d. R. Alois Weimann erschienen.

Kriegsküche V befindet sich im 4. Bezirk, Hechtengasse 4, die 200 Portionen verabreicht. Die heutige Speisenfolge war Kollgerstlsuppe und Majoranerdäpfel, morgen gibt es Reissuppe und Tarhonya mit Mohn. Der Eröffnung wohnte Vereinsinspektor Oberst d. R. Johann Petrovits v. Sabamutnif bei, der sich später auch in die Kriegsküche VII begab.

Kriegsküche VI im 5. Bezirk, Margaretenstraße 129, die unter der Leitung des Fräulein Friederike Purkert steht, verabreicht 200 Portionen. Die heutige Speisenfolge war Konservensuppe und Kohlrüben, die morgige besteht aus Reissuppe und Zimtreis. Vereinsrevisor Major d. R. Alois Glücksmann wohnte hier der Eröffnung bei.

Kriegsküche VII im 6. Bezirk, Ziniengasse 9, verabreicht 300 Portionen und begann die heutige Speisenfolge mit Reissuppe und grünen Bohnen, der morgen Kollgerstlsuppe und Marillenreis folgt. Fräulein Anna Pelz führt hier die Leitung.

Kriegsküche VIII im 15. Bezirk, Goldschlagstraße 13, die unter der Leitung des Fräulein Marie Mattern steht, verabreicht 300 Portionen. Die heutige Speisenfolge war Kollgerstlsuppe und grüne Bohnen, für morgen ist Reissuppe und Zwetschenreis anberaumt.

Kriegsküche IX im 16. Bezirk, Wichtelgasse 36, die von Fräulein Karoline Zinnagl geführt wird, verabreicht 200 Portionen, obwohl sie, was die Räumlichkeiten anbelangt, die kleinste ist. Die heutige Speisenfolge war Eintopfsuppe und grüne Bohnen, für morgen gibt es Reissuppe und Obstreis. Während der Ausspeisung, die in allen Küchen nur von 11 bis  $\frac{1}{2}$  12 oder von 1 bis  $\frac{1}{2}$  2 Uhr erfolgt, da in der Mittagsstunde von 12 bis 1 Uhr die täglichen Volksküchengäste befriedigt werden müssen und der Andrang zu groß würde, erschien Vereinsoberverwalter Major d. R. Gußer, nachdem er vorerst der Eröffnung der Kriegsküche VIII. beigewohnt hatte.

[Kahrlüchen für Linz.] Aus Linz wird dem Salz. Volkabl. geschrieben: Die Not der Allerärmsten aus der Linzer Bevölkerung zu lindern, hat sich eine Vereinigung mehrerer Wohltäter der Stadt, an deren Spitze Bürgermeister Dr. Dinghofer steht, zur Aufgabe gemacht. Aus den Geldern, die durch freiwillige Spenden eingehen, sollen insbesondere Lebensmittel beschafft werden, die dann der Minderbemittelten entweder ausschließlich oder billiger bekommt, als sie sonst zu haben sind. Die Verwirklichung des Planes einer Straßenspeisung durch sogenannte Kahrlüchen ist in greifbare Nähe gerückt. Die Gattin des Statthaltervereinspräsidenten Gräfin Thun, Frau Deutlmahr und Gemeinderat Gruber hatten sich nach Berlin begeben, um die dortige Institution der Straßenspeisung kennen zu lernen. Die Vorarbeiten sind soweit gediehen, daß auch in Linz in nicht zu ferner Zeit die zwei Speisehäuser, die ihrer Aufgabe infolge des starken Andranges kaum mehr gerecht werden können, durch die Wohlfahrtseinrichtung der Kahrlüchen entlastet werden.

**Die Kriegsküchen.**

Die Landesstelle der Allgemeinen Pensionsanstalt für Angestellte macht darauf aufmerksam, daß die Einführung der Kriegsküchen hauptsächlich für den Mittelstand, insbesondere für Angestellte, gedacht ist. Diese Fürsorgeunternehmung hat sich bereit erklärt, auch schon bei einer kleineren Anzahl von Teilnehmern, als sonst vorgesehen ist, Kriegsküchen für Privatbeamte ins Leben zu rufen, falls ein Küchenraum zur Verfügung gestellt wird; für die Aufsicht, das Arbeitspersonal und die Beistellung der Lebensmittel würde dann vorgesorgt werden. Eine Auspeisung am Ort der Küche ist im allgemeinen nicht vorgesehen, sondern es müssen die Speisen von den Teilnehmern abgeholt werden. Damit die Landesstelle in die Lage kommt, die Errichtung von Kriegsküchen in gewissen Industrie- oder Handelsmittelpunkten zu vermitteln, werden die Dienstgeber ersucht, die Zahl der sich etwa meldenden Teilnehmer ehestens bekanntzugeben, wobei noch mitgeteilt werden wolle, ob und an welchem Ort ein Küchenraum zur Verfügung gestellt werden könnte.

5. VIII. 1916

133

## Massetpeisungen.

Von Herrn Theodor Thomas von der Zentral-Küchen-Kommission der Kriegsfürsorge Frankfurt a. M. erhalten wir folgende Zuschrift:

Sie haben in den letzten Tagen wiederholt Notigen veröffentlicht, die aus Köln, Hannover, Coblenz, Dresden und anderen Städten einen Rückgang der Massenspeisung melden. Es werden darin als Begründung verschiedene Ursachen angenommen; so die stärkere Kartoffel- und Gemüsezufuhr oder die Anrechnung auf die Lebensmittelkarte. Von Hannover meint man auch, das Wochenabonnement sei schuld. Richtig wird sein, daß jeder der genannten Umstände einen Teil zur Gesamtwirkung beiträgt. Wir aber in Frankfurt finden von einer Massensucht keine Spur. Wir haben in den Kriegsküchen im vorigen Sommer auch nur in den heißesten Monaten einen Rückgang gehabt, der indessen schon im September normalen Verhältnissen wich. Diese Erscheinung erklärt sich durch geringere Euphorie an heißen Tagen, durch die Ferien, die viele Familien auseinanderreißt, weiter dadurch, daß nicht wenige vorziehen, jetzt lieber mit Brot und Obst im Freien zu sitzen. Ich denke z. B. an Bauarbeiter, die es sich lieber ein Stündchen in einem schattigen Winkel bequem machen. Die Schulferien benutzt die Mutter zu großen Spaziergängen, oder die Kinder sind bei den öffentlichen Führungen untergebracht und ähnliches mehr. Daraus erklärt sich ein ganz natürlicher Rückgang, der kommen kann. Im Juli war davon noch nichts zu spüren.

Wenn nun aber von auswärts ein starker Rückgang gemeldet wird, so scheint auch die Schuld an der Art der Einrichtung mitzuliegen. Gegen das Eintopfgericht und das Zentral-Kochverfahren macht sich eben doch ein starker Widerstand geltend, den man so leicht nicht beseitigen kann. Die Küchen werden nur als letzte Zuflucht aufgesucht, wenn man sie nicht, wie in Hamburg, benutzen muß, weil es zum Unterstützungsfall gehört. Das Eintopfgericht nimmt auch auf die Sommertage keine Rücksicht. Anders ist es in der Frankfurter Bezirksküche, wenn geschickte Köchinnen etwa mit Nudeln und gekühlten Heidelbeeren oder Ahabarber, kalten Suppen und ähnlichen schönen Sachen aufwarten. Das ermuntert viel mehr zum Essen als die zusammengekochte Suppe, wenn sie auch mehr Nährwerte haben mag. Mit welcher Freude sah ich z. B. dieser Tage unsere Gäste kalten Kartoffelsalat mit Nollmops und einer guten Graupensuppe verzehren oder Reis mit abgekühltem Obstsaft, dem eine Tomatensuppe vorausging! Aber auch Weißkraut, Spinat oder anderes Gemüse läßt sich, wenn man es nicht durcheinander kocht, viel besser in Sommertagen vertragen. Wir will es wirklich scheinen, daß die starke Flucht der Gäste auswärts zum Teil in diesem Umstand zu suchen ist. Unser System kostet freilich mehr Arbeit, aber schließlich wollen wir doch mehr mit unseren Küchen erreichen, als nur gerade einen Napf Essen mit poundssoviel „Einheiten“ an Fett, Eiweiß usw. zu geben.

Dieser Anstoß muß überall ausgeschaltet werden, und dieser Umstand wird leider auch in Frankfurt nicht recht gewürdigt, wie aus Zuschriften an uns hervorgeht. Das Rauberwort „Zentralküche“ mit großen Maschinen und Brauereifelsen, mit 60 weißbeschrzten Helferinnen hat es vielen angetan, dazu gehören aber auch, wenn der Ausdruck gestattet ist, „Zentralmenschen“ und „Zentralgesetze“, die jeden Bürger zwingen, bei Strafe des Verhungerns dieses Gericht zu essen. Da wir heute noch nicht so weit sind, müssen wir denen, die freiwillig zu uns kommen, den Uebergang vom Familienkochen vor der privaten Küche sein; aber diese Dinge spielen eine große Rolle, ohne daß man deswegen Aesthet, Lebenkünstler oder Gefühlsmensch zu sein braucht. Wie gesagt, bei weiteren Einrichtungen von Kriegsküchen dürfen die Bedenken gegen das Eintopfgericht nicht ganz bei Seite geschoben werden.

Wir wollen der Erhaltung der Volkskraft dienen, darin liegt das ganze Problem. Ob es, wie es in einer Notiz heißt, die „geregelte Lebensmittelverteilung“ ist, die den erwarteten Zustrom auf die neu errichtete Zentralküche ausbleiben ließ, ist fraglich, denn mehr als wir jetzt in Frankfurt haben, es auch auswärts nicht, das kann schließlich jeder prüfen, der anderswo Nachfrage hält. Und das scheint mir immer noch so, daß eine Ergänzung durch regulierende Tätigkeit der Kriegsküchen willkommen sein kann.

10. VIII. 1916

\* Die Schulkinderspeisung von der Stadt übernommen. Die Forderung, daß die Schulkinderspeisung, die ein so wichtiger Zweig der Kinderfürsorge ist, von der Stadt übernommen werden soll, ist jetzt endlich erfüllt worden. In seiner letzten Sitzung hat der Berliner Magistrat beschlossen, das Abkommen mit dem „Verein für Volkskinderküchen“ nicht mehr zu erneuern und die Schulkinderspeisung vom 1. Oktober an in eigene Verwaltung zu übernehmen. Der Wunsch dazu bestand bei den Stadtverordneten und im Magistrat schon lange, doch glaubte man, nicht so ohne weiteres die notwendigen Einrichtungen schaffen zu können und ließ es deshalb bei erheblichen Zuschüssen an den unter Leitung des Herrn Abraham stehenden, durch seine Büchsenansammlungen satzsam bekannten Vereins für Kindervolksküchen. Die Sammlungen des Vereins haben wiederholt wegen der Zudringlichkeit der Sammlerinnen Anstoß erregt.

Daß der Magistrat sich gerade jetzt zur Uebernahme der Schulspeisung entschlossen hat, liegt daran, daß er durch die großartige Organisation der Massenspeisung ganz Berlin mit einem Netz von Verpflegungsstellen überspannt hat, in das die Schulkinderspeisung leicht eingefügt werden kann. Die Kinder sollen aber nicht etwa mit den Großen zusammen, sondern in besonderen Räumen, möglichst in den schon früher dazu benutzten Turnsälen usw., gespeist werden. Sie erhalten so ein schmackhaftes, nahrhaftes Essen in etwa der halben Menge wie sie für Erwachsene in den städtischen Zentralküchen gereicht wird. Es handelt sich um die Versorgung von rund 21 000 Schulkindern mit warmem Mittagbrot.

**Die Groß-Berliner Massenspeisung.**

Der Charlottenburger Magistrat teilt jetzt den Wochenspeisezetteln der Charlottenburger Massenspeisung mit, der sehr wenig von dem „Verhungern“ spüren läßt, dem Groß-Berlin nach der Meinung unserer Feinde unrettbar ausgesetzt ist. Er lautet:

Montag: Reis mit Backpflaumen. Dienstag: Rindfleisch mit Wirsingkohl und Kartoffeln. Mittwoch: Weiße Bohnen sauer und süß mit Speck. Donnerstag: Warmer Kartoffelsalat mit Würstchen. Freitag: Gemüsesuppe mit Rindfleisch. Sonnabend: Kohlrüben mit Kartoffeln.

Das Nagen an einem mit soviel nahrhaftem durchwirkten „Hungertuch“ kann man sich schon gefallen lassen. — Noch ein anderer Umstand kann unsern Feinden zu Gemüte führen, daß es mit der Verwirklichung ihres Aushungerungsplanes nicht weit her ist: der Zudrang zu der Massenspeisung in Berlin und den Vororten ist nicht so groß, wie man bei einer wirklichen Nahrungsmittelnot erwarten müßte. Von der Volksspeisung der Stadt Berlin ist bereits bekannt, daß die Beteiligung sich in angemessenen Grenzen hält und die bereitgestellten Einrichtungen lange nicht erschöpft. Dieselbe Erscheinung ist in den Nachbargemeinden festzustellen; vielfach wird sogar ein nicht unerheblicher Rückgang der Beteiligung berichtet. Es ist dies ein Zeichen dafür, daß mit den stärkeren Zufuhren von neuen Kartoffeln und frischem Gemüse eine deutliche Besserung der Volksernährung eingetreten ist. Eine Umfrage bei den Groß-Berliner Vorortgemeinden, die Massenspeisung eingerichtet haben, hatte folgendes bemerkenswertes Ergebnis:

Charlottenburg begann den Betrieb seiner Zentralküche, die mehrere Ausgabestellen hat, mit 3000 Teilnehmern, die Zahl stieg zeitweise auf 5000 und beträgt jetzt nur noch 2300. In Neukölln wurden im Juni 2000 Essen im Tagesdurchschnitt abgegeben; trotz Hinzutritt einer weiteren Volksküche im Juli ist die Gesamtzahl der Teilnehmer nicht gewachsen. In Lichtenberg ist die Beteiligung an den Volksküchen und fahrbaren Stadtküchen ebenfalls zurückgegangen, und zwar seitdem die reichlichen Kartoffelzufuhren eintraten. Solange Kartoffelknappheit bestand, wurde die Massenspeisung stärker beansprucht. In Schöneberg unterstützt die Stadt mehrere Volks- und Mittelstandsküchen. Die Teilnahme schwankt und ist in den einzelnen Stadtgegenden verschieden. Eine Zunahme ist im ganzen aber nicht zu verzeichnen.

Ähnliches wird aus den anderen Vororten berichtet, die Massenspeisungen eingerichtet haben. Es ist möglich und sogar wahrscheinlich, daß sich die Beteiligung in der kalten Jahreszeit wieder heben wird. — Von mehreren Gemeinden, die in weitgehender Vorsorge ganze Eisenbahnwagenladungen frisches Gemüse angeschafft hatten, wird übrigens darüber ge-

klagt, daß sie einen großen Teil des Gemüses nicht haben ablieken können; es mußte getrocknet werden.

## Rückgang der Massenspeisungen.

Ein günstiges Zeichen.

Die Einrichtungen der Groß-Berliner Gemeinden zur Massenspeisung finden durchaus nicht eine so starke Beteiligung, wie vielfach auch von maßgebenden Stellen erwartet worden ist. Von der Volksspeisung der Stadt Berlin ist bereits bekannt, daß die Beteiligung sich in angemessenen Grenzen hält und die bereitgestellten Einrichtungen lange nicht erschöpft. Die gleiche Erscheinung ist in den Nachbargemeinden festzustellen, vielfach sogar ein nicht unerheblicher Rückgang der Beteiligung. Es kann dies vielleicht als ein günstiges Zeichen dafür angesehen werden, daß die Notlage in der Lebensmittelversorgung der breiten Massen nicht so groß ist, und daß sogar mit den stärkeren Zufuhren von neuen Kartoffeln und frischem Gemüse eine deutliche Besserung der Volksernährung eingetreten ist.

Charlottenburg begann den Betrieb seiner Zentralküche, die mehrere Ausgabestellen hat, mit 3000 Teilnehmern, die Zahl stieg zeitweise auf 5300 und beträgt jetzt nur noch etwa 2500. In Neukölln wurden im Juni 2000 Essen im Tagesdurchschnitt abgegeben; trotz Hinzutritt einer weiteren Volksküche im Juli ist die Gesamtzahl der Teilnehmer nicht gewachsen. In Lichtenberg ist die Beteiligung an den Volksküchen und fahrbaren Stadtküchen gleichfalls zurückgegangen. In Schöneberg unterstützt die Stadt mehrere Volks- und Mittelstandsküchen. Die Teilnahme schwankt und ist in den einzelnen Stadtgegenden verschieden. Eine Zunahme ist im ganzen aber nicht zu verzeichnen. Steglitz hat drei Kriegsküchen. Die Beteiligung ist jetzt auf die Hälfte zurückgegangen. Sie beträgt z. B. in der am meisten besuchten Kriegsküche in der Albrechtstraße gegenwärtig 450—500 gegen 1000—1100 zu Beginn. In Tempelhof ist die Zahl der Besucher der erst vor kurzem eröffneten Kriegsküche mit 500—550 ziemlich unverändert geblieben. Treptow unterhält zwei Kriegsküchen mit einer Beteiligung von 1400—1500 Personen. Es wird nur die Hälfte der Fleischarten und die Kartoffelarte in der letzten Zeit gar nicht entwertet. Trotzdem ist die Beteiligung zurückgegangen, weil die zahlreichen, in Treptow ansässigen Laubenanfiedler jetzt reichlich mit frischem Gemüse und frühen Kartoffeln versorgt sind.

Es ist möglich und sogar wahrscheinlich, daß sich die Beteiligung im Winter wieder heben wird. Von mehreren Gemeinden, die in weitgehender Vorsorge ganze Eisenbahnwagenladungen frisches Gemüse angeschafft hatten, wird darüber geklagt, daß sie einen großen Teil des Gemüses nicht haben absetzen können; es mußte getrocknet werden.

**Ein Speisezettel der Charlottenburger Massenküche** dürfte unseren Feinden zeigen, daß sie von dem Ziel, uns auszuhungern, noch recht weit entfernt sind: Montag: Reis mit Backpflaumen. Dienstag: Rindfleisch mit Würstgen und Kartoffeln. Mittwoch: Weiße Bohnen sauer und süß mit Speck. Donnerstag: Warmer Kartoffelsalat mit Würstchen. Freitag: Gemüsesuppe mit Rindfleisch. Sonnabend: Kohlrüben mit Kartoffeln. Dieser Speisezettel dürfte allen Ansprüchen an Nährwert und Abwechslung gerecht werden.

**Drei neue Wiener Kriegsküchen.**

Donnerstag den 17. d. werden drei neue Kriegsküchen eröffnet, und zwar: die Kriegsküche XIII in der Dingerstraße 62, Leiterin Frau Kuzer, mit täglich 400 Mahlzeiten, die Kriegsküche XIV im Betriebsbahnhof Breitensee der städtischen Straßenbahnen, Eingang XIII. Mazingergasse, mit täglich 1000 Mahlzeiten; die Kriegsküche XV im Betriebsbahnhof Favoriten der städtischen Straßenbahnen, Eingang X. Lebgasse 17, mit täglich 1000 Mahlzeiten. Anmeldungen nehmen diese Küchen entgegen Samstag den 12. d., Montag den 14. d. und Mittwoch den 16. d. vormittags von 10 bis 12 Uhr, und nachmittags von 4 bis 7 Uhr. Es werden am 17. August nur so viele Mahlzeiten ausgegeben, als Anmeldungen eingelangt sind und nur an jene Personen verabfolgt werden, die eine Bestätigung über ihre Anmeldung vorweisen können. Die Speisen für die Kriegsküche XIV werden im Kaiser-Jubiläumsspital, die Speisen für die Kriegsküche XV vom Wiener-Versorgungsheim zubereitet.

**Errichtung einer Hausküche im Handelsministerium.**

Die Selbstversorgung der Konsumenten, ihr Bestreben, sich von der Willkür verschiedener Lebensmittelhändler frei zu machen, ist eine Kriegserrungenschaft, die wir hoffentlich in die Tage des kommenden Friedens mit hinübernehmen werden. Allmählich kommen immer weitere Kreise zu der Einsicht, daß im Zusammenschluß der Konsumenten beim Einkauf der täglichen Bedarfsartikel außerordentliche Vorteile liegen. Nunmehr sind auch die Beamten des Handelsministeriums in die Reihe der Selbstversorger eingetreten. Am 15. d. wird in diesem Ministerium eine eigene große, gut eingerichtete Hausküche eröffnet werden, aus der die Beamten und Diener ihre Mahlzeiten zum Selbstkostenpreis beziehen können. Zu der Gründung der Küche hat Handelsminister Dr. v. Spikmüller den namhaften Betrag von 50.000 Kronen gespendet. Mit der Errichtung dieser Hausküche ist also das Handelsministerium dem Eisenbahnministerium gefolgt, das schon seit einigen Wochen über die gleiche, sich wachsende Beliebtheit unter den Beamten erfreuende Einrichtung verfügt.

### Speisungen für Beamte.

Die Bestrebungen auf Einführung von Massen-speisungen haben auf die Beamten-schaft größerer Verwaltungskörper ermunternd gewirkt und die Gründung eigener Hausküchen veranlaßt. Es gibt in Wien Tausende von alleinstehenden Beamten und Dienern männlichen und weiblichen Geschlechts, die durch ihre Arbeitszeit, die bis 3 Uhr nachmittags reicht, gehindert sind, in Gastwirtschaften und Speisehäusern den Mittagstisch einzunehmen. Denn die weitaus meisten dieser Wirtschaften schließen um 3 Uhr ihre Küchen, Nachzügler erhalten oft gar nichts mehr oder es bleibt ihnen die dürftige kalte Nachlese. Außerdem sind die Preise in den Gaststätten namentlich für Beamte der niederen Rangsklassen unerträglich. Ein kleiner Beamter mit zweihundert Kronen Monatsgehalt kann für ein Mittagessen nicht drei bis vier Kronen ausgeben. Diese Erkenntnis, der Zwang der Verhältnisse, haben die Beamten verschiedener amtlicher Stellen, welche einen größeren Körper umfassen, zur Gründung eigener Hausküchen angeregt. Mit Unterstützung der vorgeordneten Zentralbehörde wurden freie Wirtschaftenverbände ins Leben gerufen, die Lebensmittel aller Art im großen einkaufen und in der Selbstküche verwerten. So haben sich schon vor einigen Wochen einige hundert Beamte und Beamtinnen der k. k. österreichischen Tabak-Regie zusammengeschlossen und es wird ihnen im Speisesaal des Gebäudes in der Porzellangasse zwischen 12 und 1 Uhr das eigens für sie bereitete Mittagessen vorgelegt. Der Abonnementspreis für die sechs Wochentage beträgt 10 Kronen 60 Heller, hiefür wird Suppe, Fleischspeise und Gemüse sowie Mehlspeise in schmachtiger Zubereitung geboten. In den gemeinsamen Mahlzeiten nehmen Beamte aller Rangsklassen teil. Eine ähnliche Einrichtung besteht unseres Wissens auch im Eisenbahnministerium und im Handelsministerium ist sie in Bildung begriffen. Sie soll vom 15. August an betrieben werden. Auch einige Wiener Großbanken haben für ihre Angestellten eigene Speisegelegenheiten geschaffen, darunter ist die Küche des Wiener Bankvereines, die seit der Uebersiedlung in das neue Heim am Schottenring besteht, als besonders mustergiltig zu erwähnen.

Diese Fürsorge für die Beamten sollte zur Macheiferung anspornen. Die Errichtung eigener Hausküchen setzt naturgemäß eine materielle Förderung und Unterstützung voraus. Bei den Staatsämtern werden für den Zweck der Selbstversorgung Subventionen gewährt, beispielsweise bewilligte der Handelsminister für die Kriegsküche seiner Beamten den Betrag von 50.000 Kronen. Es wäre wünschenswert, wenn auch große Privatunternehmungen, in deren Dienst Hunderte von Beamten tätig sind, solche Institutionen fördern und durch materielle Beihilfen deren Schaffung ermöglichen würden. Damit wäre diesen Berufsreisen, die die herrschende Teuerung und Lebensmittelknappheit besonders schwer empfinden, die Nahrungsfrage nicht unwesentlich erleichtert.

**Öffentliche Auspeisung.**

Am letzten Samstag wurden im Wege der öffentlichen unentgeltlichen Auspeisung 58.400 Portionen verabreicht. Neben dieser Wohlfahrtseinrichtung für Unbemittelte nimmt die Auspeisung in den Kriegsküchen, in welchen Suppe um 10 Heller, Gemüse um 20 Heller und Mehlspeise um 30 Heller abgegeben werden, immer größeren Umfang an. Bis 17. d. werden 15 solche Kriegsküchen eröffnet sein, die Eröffnung von weiteren 5 Küchen ist in Vorbereitung.

\* Die Eröffnung einer Zentralvolksküche in Belgrad.  
In dieser Woche wird die Belgrader Zentralvolksküche in Betrieb gesetzt. Die „Belgrader Nachrichten“ melden darüber: Das Gebäude ist ein altes Patrizierhaus, das in den letzten Zeiten viele Widerwärtigkeiten durchzumachen hatte. Der Eigentümer war gestorben, ohne Erben zurückzulassen, dafür war aber das Haus mit 100.000 Dinar Schulden beim serbischen Bodenkreditinstitut belastet. In den Parterreräumen war vor dem Kriege eine Buchdruckerei untergebracht, und man ist jetzt damit beschäftigt, das kyrillische Schriftenmaterial der „Stambarija“ wegzuschaffen, um der neuen Firma „k. u. k. Zentralvolksküche“ Platz zu schaffen. Im ersten Stock hatte die Belgrader Bildhauerschule ihr Heim, und die bei der Flucht zurückgelassenen Gipsmodelle schmücken noch heute die Wände des breiten Ganges. Die großen Zimmer des ersten Stockwerkes wurden zu Speiseräumen hergestellt. Wer die Speisen nicht abholen will, kann hier sein Mahl verzehren. Da man mit einem großen Andrang der Bevölkerung rechnet, wird man schon in den ersten Tagen für einige tausende Personen kochen. Es werden die Schulen in der Bitoljska, Car Dušan, Natlajja und Madenzijeva ulica, ferner die Greisen- und Waisenasyle und das Taubstummeneinstitut von hier aus versorgt werden. Die Gesamtzahl der zu Speisenden beträgt über 2000. In der Küche sind schon mächtige Manometerfesseln eingebaut worden, deren Fassungsraum 250, beziehungsweise 300 Liter beträgt.

12./VIII. 1916

165

**Errichtung einer kommunalen Kriegsküche.**

Aus dem Rathause wird uns gemeldet: Der Stadtrat hat die Errichtung einer öffentlichen Kriegsküche in der Engerthstraße beim Kühlagerhause im 2. Bezirke genehmigt. Die Küche wird in der ehemaligen Bauhütte des Kühlagerhauses hergestellt werden.

Die bisher in Betrieb gesetzten Kriegsküchen in verschiedenen Bezirken Wiens werden von einem privaten Komitee in Eigenregie mit kommunaler Unterstützung geführt. Die in der Engerthstraße zur Eröffnung gelangende Kriegsküche ist demnach die erste von der Gemeinde selbst verwaltete öffentliche Speiseanstalt.

## Berlins Volksspeisungen.

Mit der morgigen Eröffnung der 5. städtischen Zentralküche in der Zentral-Markthalle, die eine Leistungsfähigkeit von 40 700 Liter-Portionen hat, beginnt ein wichtiger Abschnitt in der Massenernährung der Reichshauptstadt. Das, was bisher geleistet wurde, war gewissermaßen nur eine Vorstudie, und auch der Betrieb in dieser 5. Zentralküche, der acht Tage später eine neue Zentralküche in der Markthalle Büdlerstraße folgen wird, ist gewissermaßen nur die Generalprobe für das, was die Reichshauptstadt auf diesem Gebiete in den Herbst- und Wintermonaten zu erfüllen haben wird.

Jetzt, da die Gemüse und Frühkartoffeln verhältnismäßig reichlich eintreffen, ist die Bevölkerung noch wenig auf diese städtischen Einrichtungen angewiesen. Trotzdem finden auch die bisher eingerichteten Küchen beständig größeren Zuspruch. Bei ihrer Eröffnung vor vier Wochen wurden täglich 5000 Liter-Portionen abgegeben, jetzt hat sich die Abgabe verdoppelt (10 700). Bedenkt man, daß Tausende von Kindern während der Ferien auf den Ferien-Spielplätzen außerhalb des Reichbildes von Berlin sich tummelten, so wird man einsehen, daß jetzt, da die Schulen wieder beginnen, der Andrang zu den städtischen Küchen weiter wachsen wird. Dazu wird auch die Freizügigkeit beitragen, die für die große Zentralküche am Alexanderplatz vorgesehen ist. Es steht jedem frei, diese Küche zu benutzen, gleichgültig, in welchem Stadtteil er wohnt. Später will man überhaupt für alle Küchen die Freizügigkeit durchführen; damit keine Küche vor der anderen bevorzugt erscheint, soll der Speisezettel gleichmäßig sein.

Wie Stadtrat Döflein gestern mitteilte, geht der Magistrat allen Beschwerden sorgfältig nach und sucht, wo er kann, Mängelstände abzustellen. Es werden auch in jeder Küche Beschwerden eingebracht. Hier kann man alles, was man gegen die Küche auf dem Herzen hat, mit oder ohne Namensunterschrift, niederlegen. Sicherlich ist trotz aller strengen Beaufsichtigung und trotz allen guten Willens der Betrieb bei den Massenspeisungen nicht völlig tadellos. Hat man doch auch mit der „Lücke des Materials“ zu rechnen. Der Magistrat kann nicht, wie in Friedenszeiten, sich seine Lieferanten beliebig aussuchen, sondern er ist für die meisten Erzeugnisse auf die J. E. G. angewiesen. Es kann vorkommen, daß in einem Sack sich Bohnen von verschiedenen Sorten finden, von denen die eine sehr schnell, die andere verhältnismäßig langsam weich kocht. Viele der Hülsenfrüchte, die jetzt ausgegeben werden, haben durchschnittlich zwei Jahre gelagert, und wenn man sie auch vorher 48 Stunden wässert, so läßt sich der Einfluß der langen Lagerung, der zwar nicht auf den Nährwert einwirkt, aber doch den Geschmack beeinträchtigt, nicht völlig beseitigen. Auch die neuen Kartoffeln, die zum Teil in überreichem Maße der Stadt angeliefert wurden, sind sehr verschieden ausgefallen, manche werden beim Kochen glasig, andere kochen sehr ungleichmäßig. Indes, das sind verhältnismäßig kleine Uebel, und man ist nach Möglichkeit bemüht, sie abzustellen.

Anzuerkennen ist, daß man für außerordentliche Abwechslung im Speisezettel sorgt. In den vier Wochen, seitdem die städtischen Küchen bestehen, ist noch in keiner der Speisezettel wiederholt worden. Hier und da hat man es auch mit neuen schmackhaften Gerichten versucht, z. B. Wirsingkohl mit Salzfisch, allerdings ohne rechte Gegenliebe zu finden. Eigentümlich steht es mit dem Besuch am Sonntag. Ist das Wetter gut, so bleibt der Besuch trotz der verlockendsten Gerichte wie Spinat mit polnischer Bratwurft, Heringsklops mit Weißkohl, Nudeln mit Gulasch, außerordentlich gering, bei schlechtem Wetter dagegen ist er sehr stark. An einem schönen Sonntag blieben in der Küche in der Tresdowstraße 800 Portionen übrig; sie verdarben aber nicht, da die Stadt in ihren Anstalten genügend Abnehmer dafür hat.

Soffentlich wird sich in den kommenden Wochen die Massenspeisung so entwickeln, daß sie zu einer wirklichen Volksspeisung wird, und die städtische Verwaltung wie Bevölkerung mit ihr zufrieden sein kann.

## Eröffnung der städtischen Hauptküche.

Mit der heute mittag erfolgten Eröffnung der fünften städtischen Küche für Massenspeisung ist die Hauptküche in Betrieb genommen, die mit ihrer Leistungsfähigkeit von täglich 40 700 Litern als die größte der bisher bestehenden Einrichtungen ihrer Art zu betrachten ist. Die in der früheren Fleischhalle der städtischen Zentralmarkthalle an der Neuen Friedrichstraße gelegene Küche ist dazu bestimmt, die Versorgung der im Zentrum der Stadt wohnenden und beschäftigten Berliner zu übernehmen. In 88 größeren und kleineren Kesseln wird das Essen zubereitet. An der Nordseite der langgestreckten Halle geht die Vorbereitung der Speisung vor sich; hier stehen in langer Reihe die Gemüseschneidemaschinen, die Kartoffelwasch- und Kartoffelschälmaschinen. Auf der gegenüberliegenden Seite wird an langen Tischen das Essen verabfolgt. Ein besonderer Raum unter dem Stadtbahnbogen ist auch hier abgetrennt für diejenigen, die ihre Mahlzeit in der Küche selbst einnehmen wollen; man rechnet damit, daß hier täglich an 1000 Personen speisen können. Besonders günstig war die Halle für die umfangreichen Vorratskammern, zu denen die früheren Markthallenstände benutzt worden sind. — Bemerkt sei noch, daß die aus den Kartoffelschälmaschinen hervorgehenden Schalenreste zur Verfütterung benutzt werden, nachdem vorher aus ihnen Kartoffelmehl gewonnen worden ist.

## Beamtenmessen.

## Selbsthilfe der Beamten in Kriegszeiten.

Die an Bureaus großer staatlicher oder privater Institute angegliederten Speiseanstalten haben durch den Krieg erhöhte Bedeutung erlangt. Eifriger denn je sind die Angestellten großer Häuser daran, eigene Beamtenmessen zu gründen, die für einen wohlfeilen und ausgiebigen Mittagstisch sorgen sollen. Die Beamten des Eisenbahnministeriums und der Tabakregie haben unter den staatlichen Instituten sich als erste mit einer Beamtenmesse versehen, und jene des Handels- und des Arbeitsministeriums sind die nächsten. Von Wiener Banken besitzen die Anglobank, die Niederösterreichische Eskomptegesellschaft, die Kreditanstalt die Länderbank

und der Wiener Bankverein ihre Messe, und in einer großen Zahl weiterer Banken wird die Einführung einer solchen ernstlich erwogen. Auch die Beamten industrieller Unternehmen, wie der Poldihütte und der Semperitwerke, haben schon ihre eigene Speiseanstalt.

Die heikelste Frage bei Gründung einer Beamtenküche ist die Ausfindigmachung von geeigneten Räumen. Sind solche frei, dann werden sie in den meisten Fällen von der Leitung oder den Besitzern des betreffenden Instituts kostenlos zur Verfügung gestellt. Nicht immer aber sind die nötigen Räume da, und so kommt es, daß die Einführung von Beamtenküchen meist mit der Adaptierung oder dem Neubau des Institutsgebäudes zusammenfällt, so zum Beispiel bei der Poldihütte, der Niederösterreichischen Eskomptegesellschaft und der Anglobank.

Wo es aber keine räumlichen Sorgen gibt, dort ist alles übrige nur an der energischen Initiative gelegen. Die obersten Vorkände oder Besitzer der Institute sind meist die ersten unter denen, die helfen. Erst jüngst haben wir berichtet, daß der Handelsminister den Beamten seines Ressorts 50.000 Kronen für die Errichtung einer Speiseanstalt gewidmet hat; auch die Direktionen der Eskomptegesellschaft und der Poldihütte sind für die gesamten Kosten der Einrichtung von Beamtenmessen mit einem Betrag aufgefunden, der den oben angeführten weit übersteigt. Bei dem genannten Bankunternehmen werden, wie uns mitgeteilt wird, sogar die Löhne für das Personal, bei einem zweiten, die Beheizungskosten, bei anderen Unternehmungen wieder andere Posten der laufenden Ausgaben bestritten, kurz, jeder der leitenden Faktoren trachtet in seiner Art, den Speiseanstalten seiner Angestellten dienlich zu sein.

Die Führung der Messen liegt in den Händen der Beamtenschaft selbst, die das Unternehmen in eigene Regie übernimmt und die Leitung den aus ihrer Mitte gewählten Vertrauensmännern überläßt.

Einer unserer Mitarbeiter hatte Gelegenheit, die letzte der in jüngster Zeit errichteten Beamtenmessen, die Messe der Niederösterreichischen Eskomptegesellschaft, in vollem Betrieb zu sehen. Das Interessanteste an dieser Messe ist die Küche mit ihren Nebenräumen. Hier wird man zunächst durch die peinliche Sauberkeit geradezu frappiert. Der Gasofen in der Mitte, die an der Wand aufgestellten Bratrohre, der Serviettenkasten, die mit Backeln belegten Wände und alle sonstigen Gegenstände sind in blendendem Weiß gehalten, und es sieht alles so aus, als würde es eben erst seiner Bestimmung übergeben worden sein. Nirgends ein Fettsleck, nirgends ein Speiserest. Besonders erwähnt seien die in einem Seitenraum untergebrachte und für bessere Zeiten bestimmte Gefrornes- und Schlagobersmaschine, sowie die auch jetzt in Verwendung stehende große Kaffeemühle, sämtlich mit elektrischem Antrieb. Dann der ausgezeichnete Kühlraum, die mit Regapparat, Fettöpfen aus Porzellan und Rosten aller Art ausgestattete Vorratskammer, schließlich der ungemein appetitliche Raum für das Abwaschen des Geschirrs, wo Mädchen in tadellos weißer Tracht ihre Arbeit verrichten.

Wenn man die Speiseräume betritt, glaubt man sich in einem ersten Großstadtkaffeehaus zu befinden. Elegante Möbel, Blumentische in den Nischen, Solhverhalingen an der Wand und stilvolle niedliche Luster geben dem ganzen ein ungemein heimliches Gepräge. Serviert wird von Mädchen in schwarzer Tracht und weißen Häubchen.

Den Beamten ist der Aufenthalt in den Speiseräumen knapp mit einer halben Stunde bemessen, da bei der hohen Zahl der Speisenehmer eine gemeinsame Abfertigung derselben nicht möglich ist; höchstens eine kurze Siesta ist ihnen in dem an die Speiseräume anschließenden Rauchzimmer bei Zigarette und schwarzem Kaffee — dem einzigen außer Wasser verabreichten Getränk — laut Statut gestattet.

Das gesamte Unternehmen wird von der Beamtenschaft in eigener Regie geführt. Dessen Organisator ist Profurist Hubel, Wirtschaftsführerin die Beamtin des Instituts Fräulein Manke, die dieser Betätigung vollkommen unentgeltlich obliegt.

Berechnet wird täglich, und zwar werden die ganzen Gesehungskosten pro Mittagmahl berechnet, so daß man im Falle eines Tagesdefizits genau weiß, wieviel man an anderen Tagen der Woche — gewöhnlich werden die fleischlosen Tage dazu bestimmt — wieder einbringen muß. Doch ergibt sich niemals die Notwendigkeit, an der Größe der Portionen zu sparen, es gibt immer nur vollkommen ausreichende und nahrhafte Mittagmahl, die in einem Restaurant fünf bis sechs Kronen kosten.

Der Preis für ein vollständiges Mittagessen in der eben beschriebenen Messe beträgt K. 1.60. Es besteht aus Suppe, Rindfleisch (manchmal auch Braten) mit ausgiebigster Beilage und Mehlspeise. An fleischlosen Tagen wird der Fleischentfall durch reichlichere Bemessung der Gemüse und Mehlspeisen wettgemacht.

In anderen Beamtenmessen sind die Preise gleichfalls sehr niedrig, so in der Tabakregie, wo der Wochenpreis für die Person 10 Kronen ausmacht, ohne Fleisch dagegen freilich nur 6 Kronen. In der Anglobank kostet das Mittagessen pro Tag 2 Kronen und in einer demnächst ihre Pforten öffnenden Messe K. 2.20. Doch steht zu hoffen, daß diese Unternehmungen nach Sammlung einiger Erfahrung noch billigere Preise werden festsetzen können.

Besonders niedrig sind die Preise, die in den Messen die Amtsdienler und Laufburschen zu zahlen haben. Sie betragen pro Mahlzeit durchschnittlich 1 Krone für den Diener, 80 Heller für den Laufburschen. Diese Preise werden teils dadurch möglich, daß der Fehlbetrag zu Lasten der Beamten gerechnet wird, teils dadurch, daß die Mahlzeiten weniger Fleisch, dafür aber mehr Beilagen bieten.

Bezüglich der Versorgung sind die Beamtenmessen der staatlichen Anstalten anderen gegenüber im Vorteil. Denn diesen steht die erst kürzlich gegründete Wirtschaftszentrale für Beamte in öffentlichen Diensten zur Verfügung, die in erster Linie auch natürlich für die Speiseanstalten sorgen wird. Anders die Beamtenmessen der Privatinstitutionen, die für sich selbst sorgen müssen. Manche gegenüber zeigte sich zwar die Kommune Wien einwärts, doch müssen manchmal dennoch die Mehlvorräte mit bei den Beamten eingesammelten Brotmarken kilogrammweise eingekauft werden. Ähnlich steht es mit den Kartoffeln, bei deren Einkauf das Personal seine Zeit beim „Anstellen“ verschwenden muß. Eine Organisation gemeinsamen Einkaufes täte hier dringend not.

Aber sei dem wie immer: Je mehr Erfahrungen die Beamtenmessen in manchen Nöten sammeln, desto wertvoller und schöner werden ihre Erfolge im Frieden sein.

17. VIII. 1916

169

**Eröffnung der Kriegsküche Elf.**

Eine Schöpfung des katholischen Wohltätigkeitsverbandes.

Heute wurde im „Charitashaus“, VII. Kaiserstraße 92, die Kriegsküche Elf eröffnet, die vom katholischen Wohltätigkeitsverband ins Leben gerufen wurde, der schon seit Kriegsbeginn eine Küche eingerichtet hatte, in welcher täglich 200 arme Schulkinder und Erwachsene, sowie 100 Kinder des Knabenheims unentgeltlich abgesehen werden, die abwechselnd Suppe und Gemüse oder Suppe und Mehlspeise erhalten. Die Auspeisung besorgte der Verband im ersten Jahre nur aus Vereinsmitteln, jetzt genießt er auch die Unterstützung des „Schwarz-gelben Kreuzes“. Nun wurde der Küche, die nach Möglichkeit erweitert wurde und gegenwärtig drei Kessel mit je 300 Liter Fassungsraum besitzt, die Kriegsküche angegliedert, in der täglich 200 Portionen verabreicht werden. Es lagen wohl 350 Anmeldungen vor, doch konnte denselben in Anbetracht der beschränkten Räumlichkeiten vorläufig nicht entsprochen werden. Das Unternehmen steht unter der Leitung des Verbandssekretärs Herrn Raimund Furlinger, während die Küchenführung in den Händen der Frau Anna Hujauer liegt.

Die Speisefolge der Kriegsküche für die ersten sechzehn Tage lautet: Mittwoch, Kollgerstelsuppe und Kohl; Donnerstag, Grießsuppe und eingebrannte Erdäpfel; Freitag, Einbrennsuppe und Milchreis mit Obst; Samstag, Erbsensuppe und Sauerkraut; Sonntag, falsche Fischbeuschelsuppe und grüne Fisolen; Montag, Wurzelsuppe und Döllnerdäpfel; Dienstag, Grießsuppe und Kohlrüben; Mittwoch, Gemüsesuppe und Bohnen; Donnerstag, Einnachsuppe und Kohl; Freitag, Reissuppe und Bröselbrot; Samstag, Erdäpfelsuppe und Sauerkraut; Sonntag, Leberpüreesuppe und Kartoffelgulasch; Montag, Bohnensuppe und Majoranerdäpfel; Dienstag, Kollgerstelsuppe und Kohl; Mittwoch, Gemüsesuppe und Gurkentunke und Donnerstag, Einbrennsuppe und Bohnen.

## Die Verpflegsfragen.

### Steigender Zuspruch in den Volkstüchen.

Die fünfzehn Wiener Volkstüchen haben in der letzten Zeit neuerlich einen derartig erhöhten Zuspruch, daß, besonders im Hinblick auf die großen Kosten der Fleischbeschaffung — noch heute werden die Fleischportionen um den alten Preis abgegeben — ein großes „Fleischdefizit“ entstanden ist. Infolge dessen hat sich die Heranziehung des für besondere Anlässe gestifteten „Elisabethfond“, der sich in Verwaltung des Volkstüchenvereines befindet, erforderlich erwiesen. Bei dem Umstande, als die Volkstüchen zu den größten Fleischkonsumstellen Wiens zählen, spielt die Beschaffung des benötigten Mengenquantums trotzdem eine wichtige Rolle und es bedarf aller Umsicht des Kuratoriums, den Betrieb aufrecht zu halten. Ganze Familien holen jetzt die täglichen Speisen aus den Volkstüchen, so daß die Zahl der an eine Partei verabreichten Portionen auf zwei reduziert werden mußte. Früher wurden sechs bis acht Portionen von einzelnen Parteien abgeholt. Auch an fleischlosen Tagen ist der Zuspruch, da bereits gekochte Blutwürste verabreicht werden, sehr lebhaft. Nebenbei liefern die Volkstüchen noch ein kolossales tägliches Speisensquantum für größere Anstalten auf Grund vertragsmäßiger Verpflichtung.

## \* Eröffnung der Kriegsküchen 13 bis 15.

Während die Kriegsküche 12 noch der Eröffnung harret, wurden gestern die Kriegsküchen 13 bis 15 eröffnet. Dieselben sind auf die äußeren Bezirke verteilt und war der Zuspruch ein ungemein reger. Aber auch hier machte sich wie in allen anderen die Schwierigkeit geltend, daß viele die seinerzeit gegebene Unterschrift auf die Antragezettel für genügend hielten und die Anmeldung in der betreffenden Küche versäumten, so daß sie zu ihrer unangenehmen Enttäuschung kein Essen erhalten konnten. Die Kriegsküche 13 befindet sich XIII. Ringstraße 62, wo Armenrat Franz Ditzl in seinem Hause die ebenerdigsten Räumlichkeiten unentgeltlich zur Verfügung stellte, während dessen Tochter Frau Therese Fager die Leitung übernahm. Ins Leben gerufen wurde die Küche von der unter dem Präsidium der Frau Gräfin Marie Resegüter stehenden Frauenhilfsaktion, die im Nebenhause seit Kriegsbeginn eine Küche eingerichtet hatte, in der täglich 300 arme Kinder und Erwachsene abgepeist werden. Für die Ersteren trägt die Frauenhilfsaktion, für die Letzteren die Gemeinde Wien die Kosten. In der Kriegsküche werden täglich 400 Portionen abgegeben und war die Speisefolge am ersten Tage Reisuppe und Kohl.

Die Kriegsküche 14 wurde in einem Raume des Betriebsbahnhofes Breitensee der städtischen Straßenbahnen 13. Bezirk, Eingang Mähingerstraße 6, untergebracht und steht dieselbe unter der Leitung des Referenten für das Armenwesen der Stadt Wien Obermagistratsrat Dr. Jakob Dönt. Es ist jedoch dort nur die Ausgabestelle, wohin die im Kaiserjubiläumshospitale gekochten Speisen in Kochkisten mittelst Wagen der elektrischen Straßenbahn gebracht werden. Die vom Wiener Magistrat ins Leben gerufene Kriegsküche verabsolgt täglich tausend Portionen und war die Speisefolge am ersten Tage Ulmergerstsuppe und Kohl mit Salzkartoffeln. Die Auspeisung leiten abwechselnd eine bis zwei Damen der Frauenhilfsaktion. Die Kriegsküche 15 wurde in einem Raume des Betriebsbahnhofes Favoriten der städtischen Straßenbahnen, 10. Bezirk, Eingang Leebgasse 17, von der Gemeinde Wien, gleichfalls nur als Ausgabestelle eingerichtet und untersteht der Leiterin des Frauenarbeitskomitees des 10. Bezirkes Frau Maria Richter, die auch Vorsitzende des Christlichen Frauen-

bundes ist. Es werden hier ebenfalls 1000 Portionen verabsolgt, die im Wiener Versorgungshaus in Lainz gekocht und mittelst Sonderwagen der elektrischen Straßenbahn zugeführt werden. Die Speisefolge bestand am ersten Tage aus Kollgerstsuppe und eingebranntem Kraut.

## Mittelstandsküchen.

Wohl kein einziger Stand hat unter den Einwirkungen des Krieges mehr zu leiden als der Mittelstand. Die Preise der Lebensmittel steigen fortwährend und das Einkommen steigt nicht nur nicht in demselben Maße, sondern bleibt, besonders bei den Fixbesoldeten, tief unter dem Niveau des jetzigen Bedarfes. Sowohl die Höhe der Preise, als auch die schwere Herbeischaffung der Lebensmittel lassen uns Frauen des Mittelstandes lässlich die Sorge drückender empfinden, wie der Mittagsstisch zu bestellen sei, damit einerseits die Ausgaben für denselben sich im Einklang mit dem uns zur Verfügung stehenden knappen Haushaltsgelde befinden, andererseits aber jene unumgänglich notwendigen Ernährungsmöglichkeiten unserer Körper zugeführt werden, deren er zu seiner Erhaltung unbedingt bedarf. Mit heißer Angst sehen wir Frauen dem kommenden Winter entgegen. Welche Fülle von unangenehmen Ueberassungen wird er noch für unsere Haushaltsführungen bringen? Schon jetzt wissen wir, daß die Regierung die Mehl-, resp. Brotpreise um ein Beträchtliches erhöht hat. Das jetzt noch verhältnismäßig billige Gemüse wird im Winter, wie gewöhnlich, rarer und daher bedeutend teurer. Milch, Fleisch, Eier und Butter sind ja schon heute unerschwinglich und zeigen die Tendenz zu noch weiterem Steigen. Bei dieser Gelegenheit kann ich mir nicht versagen, die in Linz geltenden Preise für diese Lebensmittel hier anzuführen und zwar kostet in Linz ein Liter Milch 30 Heller, ein Kilo Fleisch 5—6 Kronen, je nach Qualität, ein Kilo Butter ebenfalls 5 Kronen und erhält man 15 frische Eier um 2 Kronen. Hier kosten diese Artikel das Doppelte! Holz und Kohlen steigen natürlich auch im Preise; ein Meterzentner Kohle kostet schon 6 Kronen und darüber und Holz ist einfach unerschwinglich.

Bedenkt man dabei noch, daß ja für die notwendigsten Winteranschaffungen für Kleider und Schuhe, besonders in größeren Familien, ein erheblicher Teil des Einkommens reserviert bleiben muß, kann man sich die quälende Sorge der Frauen vor dem nahenden Winter vorstellen, sowie die immer häufiger auftauchende Frage, was zu tun wäre, um einerseits die Ernährungsfrage sicher zu stellen, andererseits das „Durchhalten“ auch weiterhin dem geliebten Vaterlande zu ermöglichen.

Mit klarem Verständnis und sicherem Blick für die gegebene Sachlage haben nun zwei sozial tief empfindende Männer, Herr Bürgermeister **S u m l i k** und Herr Stadtrepräsentant **Eugen E n g h e l** dem Stadtrate das Projekt unterbreitet, hier in Pozsony Mittelstandsküchen zu errichten und dieses von ihnen in allen Grundsätzen ausgearbeitete Projekt wurde auch vom Stadtrate zur Ausführung genehmigt. Vor allem möchte ich aber ganz besonders hervorheben, daß es sich hier nicht um Wohltaten handelt, die man der Bevölkerung reichen will. Es handelt sich bei der Errichtung der auch in Hamburg, Berlin, Wien und anderen Städten sehr bewährten Mittelstandsküchen nur darum, gut und sorgfältig von erprobten Kräften unter der Anleitung tüchtiger Hausfrauen bereitetes Essen um verhältnismäßig sehr billiges Geld zu bieten. Durch die Verwirklichung dieses Planes würde den Hausfrauen die drückende Sorge um die so schwierige Beschaffung der Lebensmittel und die Herstellung der Mahlzeiten abgenommen, was gewiß von allen auf das freudigste begrüßt wird.

Die Vorarbeiten werden von einem Aktionskomitee, welches aus sechs Herren und sechs Damen besteht, erledigt und voraussichtlich wird am 1. November die erste Mittelstandsküche im Redoutengebäude eröffnet. Die Stadt gibt dem Unternehmen die notwendige, sichere Grundlage, indem sie ihm das Lokal und die Einrichtung unentgeltlich beistellt und einen Betrag zur Bestreitung der ersten Auslagen leihweise auslegt. Außerdem unterstützt sie es durch Ueberlassung von Lebensmitteln aus seinen Vorräten zu den billigsten Tagespreisen. Nebst einer Küchenleiterin und deren Hilfskräften werden Mitglieder des Vereines „Unitas“ die Verteilung der Speisen übernehmen und dem Unternehmen auch sonst ihre werktätige Hilfe in jedem gewünschten Maße angedeihen lassen.

Es ist als sicher zu erwarten, daß es allen vereinten Kräften gelingen wird, dem Unternehmen, das eine soziale Tat ersten Ranges bedeutet, ein gutes Gedeihen zu sichern. **Jenny Scorsich.**

## Berliner Massenpeisung.

Ein Blick in die größte Zentralküche.  
i Berlin, Mitte August.

Während der Kriegszeit sind von der Berliner Stadtverwaltung und mehreren gemeinnützigen Vereinigungen die verschiedensten Versuche gemacht worden, der kleinen Hausfrau und dem Einzelmenschen die schwere Sorge der Ernährung abzunehmen. Das Problem ist nicht leicht, und die Fortdauer der Versuche beweist, daß es auch heute noch nicht gelöst ist, wenn auch die gesammelten Erfahrungen die Organisation der Massenpeisung immer um ein Stück mehr nach vorwärts brachten. Die Frage trat zu jäh auf, und die zu ihrer Arealung bemessene Zeit war viel zu kurz, um sofort klug- und lückenlose Einrichtungen schaffen zu können, um so weniger, als es am geringsten Vorbild in der geschichtlichen Vergangenheit des deutschen Volkes und irgendeines Volkes überhaupt mangelt.

Durch eine lange Reihe tastender Versuche und böser Irrungen ging der Weg zum jetzt halbwegs erträglichen System der Lebensmittelkartengemeinschaft. Im nächsten Krieg wird es das deutsche Volk besser haben, wenn es ein böser Feind wiederum wird aushungern wollen. Es wird die Beispiele und Lehren der gegenwärtigen Kriegsjahre haben. Das absolute Nobium der heutigen Zeit wird nicht mehr vorhanden sein, es wird schon einen Grundriß, eine Vorlage, eine Tradition geben. Die breiten Massen des Volkes sehen nicht die Schwierigkeiten, die sich aufürmen, wenn es plötzlich, ohne Uebergang, heißt, Millionen, die Jahrzehnte hindurch in Ueberfluß und Ueppigkeit lebten, mit den notwendigsten Lebensmitteln zu versorgen. Das Volk urteilt nur nach den Tatsachen, die es sieht und erlebt, und wird unzufrieden und murrend, wenn seine Wünsche, sein vermeintliches Recht nicht mit der Wirklichkeit übereinstimmen. Diese Erwägungen reiften in der Berliner Stadtverwaltung den Plan, über das System der Lebensmittelkarte hinaus Massenpeisungen einzuführen. Einige Versuche in dieser Richtung waren mißglückt. So verschwand zum Beispiel die fahrbare Gulaschkanone bald wieder aus den Straßen Berlins, denn die zutage getretenen Unzulänglichkeiten waren weit größer als der Gemeinnutzen der Neuheit. Zudem erkannte man, daß die Sache nur in großem Stil zu lösen sei oder gar nicht. Man hatte die Lehren aus jener Zeit, in der die Einheitlichkeit der Lebensmittelkarte noch mangelte, beherzigt. Die Charlottenburger murrten, weil die Berliner Nudeln und Maffaroni ohne Karte erhielten, die Berliner waren empört, daß es in Schöneberg noch keine Fleischkarte gab, die Schöneberger begehrten auf, weil man in Wilmersdorf Butter in beliebiger Menge kaufen konnte, und die Wilmersdorfer erzürnten sich, weil in Friedenau der Kartoffelkauf noch keiner Beschränkung unterlag.

Die Einrichtung der Massenpeisung hebt das Sonderrecht der Scholle auf. Wer Hunger hat, kann, wo er will, in einer der bestehenden oder demnächst zu eröffnenden Massenküchen essen. Es ist gleichgültig, von wannen er kommt und wo er gegenwärtig seine Steuer schuldig bleiben muß. Mit vier großen Zentralküchen, die die Stadt Berlin bisher errichtet hat, wurden die besten Erfahrungen gemacht. Die Massenpeisung hat „eingeschlagen“ und ist vom ersten Tag ihrer Existenz an populär. Man sieht die Angehörigen aller Berufe als Gäste der Zentralküche. Wie alle schwer erwerbenden ums Brot des Tages ringenden Stände, so sind unter ihnen alle Altersklassen vertreten, und zwischen den Ledigen erkennt man un schwer die Ehepaare und kindergesegneten Familien. Die Uniformität der Zentralküche macht aus ihnen allen eine Essensrepublik. Der Erfolg der ersten vier Massenküchen spornte zum Ausbau der Einrichtung in einem das Geschaffene übertreffenden Stile an. Ein Riesenraum sollte womöglich die nächste zu eröffnende Küche sein. Die Wahl bot nicht lange Schwierigkeiten. Der

Krieg hatte die hohe weite eisengeschichtete Fleischgroßmarkthalle auf dem Alexanderplatz zur temporären Ueberfließigkeit gemacht. Das war der gegebene Raum. Hier konnten sich die Küchenarchitekten in ihrer Flächenkunst ausleben. Wahrhaftig, ein Wunder der Schnelligkeit wurde geleistet, denn in wenigen Wochen entstand das Riesenrestaurant, vielleicht das größte der ganzen Welt. Am Montag den 14. d. wurde es, wie auch die „Reit“ in einem Telegramm berichtet, eröffnet. Nudeln in Gulaschsaucen waren der erste und einzige Gang des Premierentages. Aber man muß sich die Berge von Nudeln und die Seen von Gulaschsaucen vorstellen, die der Verteilung harren! Nahezu dreitausend Menschen verließen ge-fättigt das ungeheure Speisehaus.

Alle Dimensionen darin sind gewaltig, das Ganze aber macht einen harmonischen anheimelnden Eindruck. Man fühlt sich behaglich und empfindet nicht die sonstige Dürstigkeit und Kahlheit der typischen Volksküchen. In der Mitte stehen in Reih und Glied 88 dickbauchige, braune Kessel aus funkelneuem Metall mit einem ganzen komplizierten System weißer und blauer Zuleitungs- und Abzugsröhren. Jeder dieser Kessel, in denen durch Gasbrand das Essen gekocht wird, faßt sechshundert Liter oder nur sehr wenig darunter, so daß auf einmal 40.700 Literportionen gekocht werden können. Diesem Kesselbataillon gegenüber steht an der einen mächtigen Längswand eine Batterie von Schwermaschinen, die Kolossaladjutanten des Küchenpersonals. Diese Maschinen waschen die Kartoffeln und schneiden sie, putzen Gemüse und zerkleinern Fleisch, alles mit größter Genauigkeit, peinlichster Sauberkeit und lärmloser Raschheit. Die andere Seite der Halle nehmen langmächtige Reihen von Tischen ein, die — wenigstens war es am Eröffnungstage so — blumengeschmückt sind. In zehn Ausgabestellen werden die Speisen verabreicht.

Der Verkehr am ersten Tage wickelte sich glatt und hemmungslos ab. Gefordert von der Gästetafel befindet sich die Speiseausgabe für die Bezieher „über die Gasse“. Das Essen wird aus vielen und großen Kübeln in die mitgebrachten Schüsseln oder Töpfe gefüllt. Die Vorratskammern mit ihrem Reichtum an Nahrungsmitteln, die Unmassen von Küchengeräten lassen die bis in die kleinste Einzelheit reichende Vorsorglichkeit der Stadtväterlichen Birte erkennen; sie haben diesmal die beste Praxis herangeholt, um wirklich etwas Vorbildliches zu schaffen. Rund um die zu Speisehalle und Küche notwendigen Einrichtungen gruppieren sich die Verwaltungsräume, die Zimmer für die ehrenamtlich tätigen Aufsichtsdamen und die Garderoben für das Küchenpersonal — alles methodisch und zweckentsprechend eingerichtet.

Die fünfte Berliner Zentralküche ist jedenfalls ein Unternehmen, das keine Pleite zu befürchten braucht. Es wird ein Riesengeschäft werden — freilich eines ohne Profit. Der einzige Gewinn ist das Bewußtsein, der Allgemeinheit einen neuen großen Dienst zu erweisen.

## Die Verpflegungsfragen.

### Speisehallen für Privatangestellte.

Die Bestrebungen auf Einführung von Massen-  
speisungen haben auf die Beamtenschaft größerer sta-  
tlicher Verwaltungskörper ermunternd gewirkt und zur  
Gründung eigener Hausküchen geführt. Nach diesem Vo-  
bild befaßten sich die Sektion des Bundes österreichischer In-  
dustrieller und andere hervorragende Korporationen mit dem  
Plane, für die Tausende von Privatangestellten, die unter  
der herrschenden Teuerung leiden, eigene Speise-  
anstalten zu errichten. In diesen in allen Wiener Be-  
zirken geplanten Speisestellen soll den Privatbeamten ein  
guter, billiger und kräftiger Mittagstisch zum Preise von  
1 Krone 20 Heller täglich geboten werden. Naturgemäß  
setzt diese Aktion eine materielle Förderung und Unter-  
stützung der Unternehmer voraus. Bei den Staatsämtern  
wurden für den Zweck der Selbstversorgung Subventionen  
gewährt. Es steht zu erwarten, daß auch die Privatunter-  
nehmungen, in deren Dienst oft Hunderte von Beamten tätig  
sind, die Schaffung dieser Institution durch materielle Bei-  
hilfe ermöglichen werden. Damit würden sie einer sozialen  
Pflicht nachkommen und ihren Angestellten, die die herr-  
schende Teuerung bei ihren meist knappen Bezügen besonders  
schmer empfinden, die Ernährungsfrage nicht unwesentlich  
erleichtern.

Der Bund österreichischer Industrieller, die Allge-  
meine Pensionsanstalt für Angestellte, das Gremium der  
Wiener Kaufmannschaft, der Niederösterreichische Gewerbe-  
verein und der Wiener Industriellenverband haben in dieser  
Angelegenheit an die in Betracht kommenden Firmen fol-  
gendes Rundschreiben versendet:

„Geehrte Firma! Die stetig fortschreitende Teuerung aller  
Lebensmittel und sonstigen Bedarfsartikel hat bereits eine große  
Anzahl von Dienstgebern veranlaßt, ihren Angestellten  
Teuerungszulagen zu gewähren. Leider hat es sich aber  
in der Praxis gezeigt, daß diese Fürsorgetätigkeit allein nicht  
ausreicht, um eine hinreichende Ernährung der ge-  
werblichen, industriellen und kaufmännischen Angestellten zu  
sichern. Es ist daher der Gedanke aufgetaucht, den Angestellten  
nebstbei auch dadurch zu helfen, daß ihnen Gelegenheit ge-  
boten wird, an den Geschäftstagen zu billigen Preisen eine kräftige  
Mittagskost zu erhalten. Die gefertigten gewerblichen, indu-  
striellen und kaufmännischen Korporationen tragen sich mit der  
Absicht, gemeinschaftlich mit der gleichfalls unterzeichneten Allge-  
meinen Pensionsanstalt für Angestellte in einzelnen Wiener Ge-  
meindebezirken Speisehallen zu errichten.

Um diesbezüglich ein Bild über den notwendigen Umfang  
zu gewinnen, ersuchen wir Sie bringendst, Ihre Angestellten zu  
befragen, ob, beziehungsweise wieviele derselben sich für  
die Errichtung solcher Mittagstische interessieren und bereit  
wären, in den einzurichtenden Lokalen ihr Mittagessen ein-

zunehmen. Auf Grund der Ihnen seitens Ihrer Angestellten er-  
teilten Auskünfte bitten wir Sie, uns ebemöglichst, spätestens aber  
binnen acht Tagen folgende Fragen zu beantworten:  
1. Wieviele Angestellte Ihres Unternehmens kommen für die ge-  
plante Aktion in Betracht, beziehungsweise wären geneigt, mittags  
in den zu errichtenden Lokalen zu essen? 2. Sind Sie bereit,  
dieser Aktion beizutreten? 3. Wenn ja, so ist es erforderlich, daß  
Sie sich verpflichten, a) einen einmaligen Beitrag von  
20 Kronen pro Teilnehmer für die Errichtung, Instandsetzung  
und Erhaltung dieser Küchen und Speisehallen zu leisten; b) einen  
fortlaufenden Beitrag von vorläufig 30 Heller pro Teil-  
nehmer und Tag für die Verköstigung zu spenden.

Es besteht die Absicht, den Angestellten im Wege der ge-  
planten Aktion ein Mittagessen (drei- bis viermal  
wöchentlich Fleisch) um den Preis von zirka Kr. 1.20  
zu verabreichen. Näheres kann erst dann mitgeteilt werden,  
bis aus der Beantwortung unseres heutigen Rundschreibens her-  
vorgeht, ob, beziehungsweise welches Interesse für die geplante  
Aktion besteht.“

\* (Errichtung von Speisehallen für Privat-angestellte.) Die unterzeichneten Vereinigungen haben folgenden Aufruf an die Chefs der Wiener Firmen gerichtet: „Die stetig fortschreitende Teuerung aller Lebensmittel und sonstigen Bedarfsartikel hat bereits eine große Anzahl von Dienstgebern veranlaßt, ihren Angestellten Teuerungszulagen zu gewähren. Leider hat es sich aber in der Praxis gezeigt, daß diese Fürsorgetätigkeit allein nicht ausreicht, um eine hinreichende Ernährung der gewerblichen, industriellen und kaufmännischen Angestellten zu sichern. Es ist daher der Gedanke aufgetaucht, den Angestellten nebstbei auch dadurch zu helfen, daß ihnen Gelegenheit geboten wird, an den Geschäftstagen zu billigen Preisen eine kräftige Mittagelöst zu erhalten. Die gefertigten gewerblichen, industriellen und kaufmännischen Korporationen tragen sich mit der Absicht, gemeinschaftlich mit der gleichfalls unterzeichneten Allgemeinen Pensionsanstalt für Angestellte in einzelnen Wiener Gemeindebezirken Speisehallen zu errichten. Um diesbezüglich ein Bild über den notwendigen Umfang zu gewinnen, ersuchen wir Sie dringendst, Ihre Angestellten zu befragen, ob, beziehungsweise wie viele derselben sich für die Errichtung solcher Mittagstische interessieren und bereit wären, in den einzurichtenden Lokalen ihr Mittagessen einzunehmen. Auf Grund der Ihnen seitens Ihrer Angestellten erteilten Auskünfte bitten wir Sie, uns ebemöglichst, spätestens aber binnen acht Tagen, folgende Fragen zu beantworten: 1. Wie viele Angestellte Ihres Unternehmens kommen für die geplante Aktion in Betracht, beziehungsweise wären geneigt, mittags in den zu errichtenden Lokalen zu essen? 2. Sind Sie bereit, dieser Aktion beizutreten? 3. Wenn ja, so ist es erforderlich, daß Sie sich verpflichten, a) einen einmaligen Beitrag von 20 Kronen pro Teilnehmer für die Errichtung, Instandsetzung und Erhaltung dieser Küchen und Speisehallen zu leisten; b) einen fortlaufenden Beitrag von vorläufig 30 S. pro Teilnehmer und Tag für die Verköstigung zu spenden. Es besteht die Absicht, den Angestellten im Wege der geplanten Aktion ein Mittagessen (drei- oder viermal wöchentlich Fleisch) um den Preis von zirka 1 R. 20 S. zu verabreichen. Allgemeine Pensionsanstalt für Angestellte, Oremium der Wiener Kaufmannschaft, Niederösterreichischer Gewerbeverein, Sektion des Bundes österreichischer Industrieller, Wiener Industriellenverband.“

## 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 Bureauelokalitäten, 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, Spezereien 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.

## Speisegemeinschaft.

Die Erörterungen der reichsdeutschen Presse und die bisher vereinzelten Versuche deutscher Verwaltungen, durch Herstellung einer Einheitskost mit einem Schlage den Schwierigkeiten der Verteilung vieler roher Lebensmittel und der Verschwendung der Einkammlenkost zu begegnen, haben auf einmal aktuellste Bedeutung erlangt. Kein geringerer als der Präsident des Kriegs-ernährungsamtes Batocki, der übrigens gestern schon Zeit gefunden hat, sich dem Budgetausschuß des deutschen Reichstages vorzustellen, hat dort die Förderung der Massenspeisung von Reich wegen in Aussicht gestellt. Zugleich kommen von Köln, von Berlin, aus fast allen größeren Städten des Reiches Nachrichten, daß mit der praktischen Durchführung sofort Ernst gemacht wird.

Die Entschlossenheit, mit der auch hierin das Deutsche Reich ein System aufnimmt, das so fernab von allen im Frieden gewöhnten Vorstellungen liegt und auch allen Vorurteilen der Friedenswirtschaft so feindlich entgegentritt, nötigt der Welt Achtung und vor allem anderen auch Beachtung ab.

Hören wir zunächst die Begründung, die dieser Maßregel von einer dem Ernährungsamt nahestehenden Seite gegeben wird: „Die Vorteile der Massenspeisung sind so bedeutende, daß ihre Einführung weiteste Verbreitung, besonders durch die Gemeinden, finden sollte. Der für Massenspeisung notwendige zentralisierte Einkauf gestaltet sich billiger und leichter. Er ist frei von dem Warten und Stehen vor den Läden, wird nur von wenigen für viele ausgeübt und erübrigt daher Kräfte für andere Verwendung. Er wirkt also kräftesparend und verbilligend. Die Ausnützung der Nahrungstoffe für die Ernährung ist bei der Herstellung im großen viel ergiebiger als bei der Einzelherstellung. Es kann gehaltreicher gekocht werden. Die Ernährungsweise wird besser, Unterernährung wird sicherer verhindert als in manchen Einzelhaushalten, in denen hierfür Anpassungsfähigkeit der Frau an die bestehenden Verhältnisse, weitgehende Kochkenntnisse und schließlich auch die geldlichen Vorbedingungen und die für das Kochen zur Verfügung stehende Zeit mitsparend bleiben. Durch Massenspeisung allein ist es möglich, besonders den Minderbemittelten und Ärmern die Wohltat behördlicher Unterstützung zuteil werden zu lassen. In dieser Möglichkeit — vor dem Kriege diente die Massenspeisung fast ausschließlich diesem Zwecke — liegt auch in der Hauptsache das Vorurteil, das gegen ihre allgemeine Einführung geltend gemacht wird. Es fällt unter dem Zwange der Verhältnisse weg, denn die Notwendigkeit der sparsamen Verwendung von Nahrungstoffen und der ökonomischen Einteilung und Verwendung der Arbeitskräfte ist so dringend, daß ihr gegenüber Bedenken solcher Art fallen müssen. Kleinlich wirkt dem gegenüber das Hervorkehren eines Vorurteils, kleinlich die Annahme, das Familienleben könnte leiden, und kleinlich das versteckte Gefühlsmoment gegen diese Einrichtung.“

Ohne Zweifel ist jeder dieser Gründe zutreffend. Seit jeher ist es wahrhaftige Verschwendung, daß in einem städtischen Zinshause mit dreißig kleinen Parteien an dreißig kleinen Herdstellen gefeuert wird, um fast die gleiche, oft armselige Kost von dreißig Frauen herstellen zu lassen, obgleich eine geübte Köchin die ganze Kost an einem Herde besser und billiger herstellen könnte. Aber diese Verschwendung wurde gutgeheißen und aufrecht erhalten, um des überlieferten Stolzes eines jeden, seinen „eigenen Rauch“ zu haben und so den letzten Rest des früher einmal allgemeinen Besitzes eines eigenen Häuschens zu behaupten. Nun scheint der Krieg auch in dieses intimste und zäheste Vorurteil Drefche zu legen.

In welchem Geiste diese Versuche draußen aufgenommen werden, möge die Stimme der „Kölnischen Zeitung“ zum Projekt Batockis beleuchten: „Mit besonderer Freude begrüßen wir es deshalb, daß gleichzeitig mit der Erklärung des Herrn v. Batocki auch in der Kölner Stadtverordnetenversammlung die Frage gründlich erörtert worden ist. Was Köln tun wird, verdient über die Grenzen der Stadt hinaus insofern Beachtung, als unsere Stadtverwaltung bisher die Schrittmacherin war. Andere Städte sind nachgekommen und haben Einrichtungen nach dem Kölner Beispiel getroffen. Es wäre deshalb wünschenswert, wenn die Stadt Köln auch in dem neuen Stadium, in das die Frage der Massenspeisungen durch die Anregung des Kriegsernährungsamtes eingetreten ist, die Führung behielte.“ Also werden wohl die Stadtverwaltungen Deutschlands in dieser Sache wetteifern, nicht anders, als ob es sich um städtische Lustparks, um Rathausbauten oder Schützenempfangs handelte und nicht um eine Maßregel, die tief in den Bereich der deutschen Familie eindringt. Und obgleich die Stadtverordnetenversammlung vor einem Zwang zur Teilnahme abnahm, meint das bürgerliche Blatt: „Aber für sich hätten wir nichts dagegen einzusetzen, wenn der neue Präsident des Ernährungs-

amtes wenigstens für die Städte einen Zwang zur Teilnahme an den Speisegemeinschaften vorschriebe.“ Und es empfiehlt sich, die Begründung der Stadtverordneten selbst zu lesen: „Die Speisegemeinschaft liegt einmal im Interesse der einzelnen Personen, vor allem aber im Interesse der Allgemeinheit. Für die einzelnen wird durch die Beteiligung an der Gemeinschaft die Jagd nach den Lebensmitteln überflüssig, die so viel Zeit fordert und so viel Ärger schafft. Sie wird aber außerdem nach dem bekannten Wirtschaftsgesetz die Lebensführung verbilligen. Der Allgemeinheit aber — und das ist das Ausschlaggebende — wird so die größtmögliche Sparsamkeit mit Lebensmitteln garantiert, die dringend notwendig ist. Daß das übliche Behagen darunter leidet, ist zuzugeben. Aber die Einsparismöglichkeiten sind so groß, daß die in normalen Zeiten ausschlaggebenden Bedenken heute kein Gewicht haben dürfen.“

Wie ist diese Speisegemeinschaft organisiert? Natürlich vorläufig von Stadt zu Stadt verschieden. Sehen wir das Muster Hamburgs voran. Dort in der Hafenstadt, die durch den Krieg geraume Zeit stillgelegt war, ist die Einrichtung schon älter, sie hat sich aus einfachen humanitären „Auspeisungen“ für Arbeitslose durch die wachsende Zahl der Teilnehmer von selbst zur „Speisegemeinschaft“ fortgebildet. Es wurde die ganze Stadt Hamburg mit einem Netz von Speisestellen überzogen, in denen zwischen 12 und 2 Uhr zusammengekochtes Essen gegen Entgelt abgegeben wird. Für die Einrichtung werden Staatsgebäude, namentlich Turnhallen, Wohlfahrtsanstalten, Fabriken und Privaträume verwendet. Alle Küchen unterstehen dem Speisungsausschuß der hamburgischen Kriegshilfe. Allwöchentlich werden die Küchenzettel mit genauer Angabe der Zutaten vom Speisungsausschuß herausgegeben. Alle Küchen haben die Speisen in gleicher Menge, zu gleicher Zeit und zum gleichen Preise zu liefern. Das Essen wird meistens abgeholt, kann aber auch an Ort und Stelle verzehrt werden. Die Abgabe erfolgt an jeden, ohne Prüfung der Bedürftigkeit. Anfangs waren die Kriegsküchen vorwiegend für Frauen und Kinder und für die Arbeitslosen eingerichtet. Der Zuspruch war zunächst groß, belief sich zum Beispiel im September 1914 auf 318.710 Essen für Erwachsene und 106.528 Essen für Kinder, verringerte sich aber mit der Abnahme der Arbeitslosigkeit mehr und mehr und erreichte seinen Tiefstand im Jänner 1915 mit 178.063 Essen für Erwachsene und 58.711 Essen für Kinder. Die schnelle Preissteigerung stellte die hamburgischen Kriegsküchen im Frühjahr vor neue Aufgaben. Es galt fortan nicht nur für Arbeitslose, sondern auch für Personen mit geringem Verdienst zu sorgen. Um der neuen Aufgabe gerecht zu werden, wurde das Essen für Erwachsene von drei Viertelliter auf einen Liter vermehrt und die Fleischmenge von 60 auf 100 Gramm gesteigert. Trotzdem wurde der Ausgabepreis zunächst überhaupt nicht und vom 1. August 1915 an um nur 5 Pfennig, also von 15 auf 20 Pfennig erhöht. Im Oktober wurden täglich rund 36.000 Liter in 43.000 Essen — das Kinderessen umfaßt einen halben Liter — ausgegeben. Die Zahl der Küchen betrug damals 67. Bis zum Oktober betrug der monatliche Zuschuß der Kriegshilfe rund 140.000 Mark.

Und nun setzt Berlin noch in größerem Maßstab auf einmal ein: Der Wirtschaftsausschuß für Volksspeisung hat beschlossen, in aller nächster Zeit die Berliner Bevölkerung zu einer Anmeldung aufzufordern, in welchem Umfang sie schon im Laufe des Sommers von der neuen Einrichtung Gebrauch zu machen gedenkt. Nach Maßgabe dieser Anmeldung werden dann die verschiedenen Stadtteile, sei es gleichzeitig, sei es nacheinander, in Angriff genommen werden. Die Stadt soll in 25 bis 30 große Kochbezirke geteilt werden, die unter Aufsicht von fünf bis sechs Ausschüssen stehen, die ihrerseits wiederum von dem Magistrat und dem Wirtschaftsausschuß geleitet werden. Die Vorsorge beschränkt sich nicht auf einzelne Bevölkerungsschichten. Man rechnet schon für den Anfang, daß sich bis zu einer halben Million Menschen als Bezugsnehmer melden werden. Durch die eingeleiteten Ermittlungen soll festgestellt werden, wie sich das Bedürfnis auf die Stadtgegenden verteilt. Die Meldungen sind unverbindlich. Gegeben wird warmes Mittagmahl und warmes Nachtmahl zu geringem Preise. Man nimmt an, daß es von der überwiegenden Mehrheit in Heim und Familie genossen werden wird. Für die Ausgabe des Mittagessens ist die Zeit von 12 bis 2 Uhr vorgesehen. Schon heute steht fest, daß die Zubereitung und Ausgabe der Speisen ohne die Mitwirkung der Gastwirtschaften vor sich gehen wird.

Man erkennt aus der ganzen Anlage der neuen Einrichtung, daß es sich nicht um Wohltätigkeit, sondern um Ernährungsvorsorge, nicht um Aushilfe, sondern um einen regelrechten Ersatz der Privatküche handelt. Man kann auf die weiteren Schritte gespannt sein, hat aber heute schon Ursache, die streng methodische Art, mit der Deutschland jede Aufgabe ansieht, ernstlich zu bestaunen.

## Von der Volkstüche zur Kriegstüche.

Ein Geleitwort zur Einführung der Kriegstüche.

Auf Initiative der Damen Baronin Gabriele Blehleben und Frau Berta Weiskirchner bereitet sich eine großzügige Aktion vor, hieselnd auf Erweiterung der Volkstüchen zum Kampfe gegen die Lebensmittelknappheit in Wien, und soll durch Umfrage, deren Resultat in den nächsten Tagen Marge stellt sein wird, entschieden werden, in welchem Umfange die Errichtung von Kriegstüchen ein Bedürfnis und in welchen Bezirken und Bezirksstellen ihre Errichtung am dringendsten notwendig ist. Diesem hochherzigen Unternehmen möge unser Blatt ein Geleitwort voranschicken.

Wenn unter normalen Verhältnissen der Mann aus dem Volke verdient, die Frau der häuslichen Wirtschaft und der Pflege der Kinder obliegen konnte, war wohl kein Bedürfnis vorhanden, Staats- oder Stadthilfe für den Bedarf an Lebensmitteln in Anspruch zu nehmen.

Früher genügte hiezu die Privatwohlthätigkeit: in den Wiener Notstandsjahren 1813, 1817 und 1818 wurden die „Rumfordsuppen“ an die Armen verteilt, im Jahre 1847, als Hunger, Teuerung und Arbeitslosigkeit hereinbrach, erfolgte die Gründung des „Wiener allgemeinen Hilfsvereins“, an dessen Spitze Bürgermeister Czavka, der Minister Franz Seligmann, Baron Doblhoff, Alexander Bach, Fabrikant Hornbostel, der Dichter Feuchtersleben und andre standen und in der Arbeitsarmenanstalt „beim Blauen Herrgott“ in der Alserborstadt täglich 2000 Portionen „verbesserte Rumfordsuppe“ zur Verteilung kamen.

Rumford war auch weiter gegangen und hatte zuerst die Idee zur Errichtung von Volkstüchen gegeben, doch fand sie überall unfruchtbaren Boden, erst im Jahre 1849 entstand in Leipzig die erste Volkstüche, auf dem Prinzip der Selbsterhaltung beruhend, mit Verabreichung (nach heutigem Maß) von  $\frac{1}{2}$  Liter Suppe, 1 Liter Gemüse,  $\frac{1}{12}$  Kilogramm Fleisch um den Preis von 25 Pfennigen. Diefen folgte eine gleiche Anstalt in Dresden im Jahre 1851.

In Wien fand diese Idee Eingang 1857 auf Anregung des Magistratspräsidiums, „um den Minderbemittelten zu den möglichst billigen Preisen eine gesunde und kräftige Mittagkost zu verschaffen“. Die Einführung geschah probeweise im Bezirke Wieden am 1. November 1857. Das Mittagmahl bestand an Fleischtagen aus einer Portion Rindsuppe mit gewöhnlicher Suppenmehlbeise (Knödeln, Strudeln oder Griesknödeln eingekocht) um 2 Kreuzer Konventionsmünze, dann aus einer Portion Rindfleisch mit Zugemüse (Kohl, Kraut, Rüben, Kartoffeln, Sülzenfrüchte) um

7 Kreuzer, zusammen also 9 Kreuzer, an Fasttagen aus Einbrenn-, Kartoffel- oder Fischsuppe, eingekocht mit Mehlbeise oder Semmelschnitten, und aus einer Portion Mehlbeise, zusammen 6 Kreuzer. Auch war es den Gästen freigestellt, sich abgesehen von Suppe um zwei Kreuzer, Rindfleisch um 5 Kreuzer, Gemüse um 2 Kreuzer, Mehlbeise um 4 Kreuzer, ein Stück Knödel mit Gemüse um 4 Kreuzer verabreichen zu lassen. Ausgegeben wurden diese Speisen in den fünfzehn Privatkostanstalten des Bezirkes Wieden täglich von 11 bis 1 Uhr. Diese Privatkostanstalten, „Auslochereien“, boten bis auf spätere Zeit (in Wien bestanden im Jahre 1890 noch 228) in den Vorstädten Mittagstisch um billige Preise. Sie waren Nachfolger der sogenannten „Knödelhütten“, wo in transportablen Küchen, vor denen ausgemusterte Schulbänke standen, Mehl- und Griesknödeln, dergleichen Schmarrn, abgeschmalzene Nudeln und Zmeckerln, kleine gebadene Weißfische mit Salat, die Portion um 3 bis 5 Kreuzer, ausgegeben wurden, in Verbindung mit dem „Bratelsbrater“, wo man für 8 bis 12 Kreuzer aus brodelnden Kesseln Würste aller Art und Gattung erhielt, aber auch Schweinstarbnaden, Selsfleisch und Schweinsfüße. Diese Stätten standen auf den Marktplätzen, bis sie wegen Feuergefährlichkeit abgeschafft wurden und sich in „Auslochereien“ verwandelten.

Die vom Magistrat subventionierten ersten Volkstüchen wurden in Form einer „Rundmachung“, gezeichnet vom Vorstand der Gemeinde Wieden Michael Walter mehreremal in der „Wiener Zeitung“ publiziert. Da diese Rundmachungen jedoch bald aufhörten, scheinen diese Anstalten nicht lange angedauert zu haben.

Im Oktober 1869 hielt der Realitätenbesitzer Dr. Josef Kühn, Mitglied der Bezirksvertretung Wieden, daselbst im Gemeindehause eine Versammlung ab, und forderte auf zur Begründung eines Vereines zur Errichtung und Leitung einer Volkstüche nach dem Muster Berlins (1866). Das Programm lautete: „Die Volkstüche soll es im Dienste der öffentlichen Wohlfahrt unter Berzichtsleistung auf jeden Gewinn in größeren, dichtbevölkerten Orten den Unbemittelten erleichtern, sich auch eine einfache, gesunde und nahrhafte Kost zu möglichst niederem Preise zu verschaffen, und zugleich der öffentlichen Armenpflege wie der Privatwohlthätigkeit die Hand bieten, gänzlich Verarmte in zweckentsprechender Weise durch Beteiligung mit Speisemarien unterstützen zu können.“ Der Vorschlag fand wenig Beifall, doch Dr. Kühn ließ den Gedanken nicht fallen, am 27. April 1872 berief er eine neuerliche Versammlung ein, und es gelang ihm, am 10. November die Gründung des Vereines: „Erste Wiener Volkstüche im Bezirke Wieden“ durchzusetzen. Die Errichtung und Eröffnung dieser ersten Volkstüche (4. Bezirk, Hechtengasse Nr. 7) fand am 22. Jänner 1873 statt. Zum Kaiserjubiläum am 2. Dezember 1873 folgte als zweite die Neubauer Volkstüche.

Seitdem haben sich die Volkstüchen in allen Bezirken eingebürgert zum Wohle der breiteren Gesellschaftsklassen, jetzt bilden sie Vorbild und Muster für die Kriegstüche, in die sich Staat und Stadt teilen, die beide dieselbe Verpflichtung haben, denen, welche unsere Soldaten im Felde unterstützen, eine Vergeltung zu bieten. Und die Wohlthätigkeit muß sich auch auf weitere Kreise erstrecken. Daß nach den bisherigen Anmeldungen der Mittelstand einen großen Prozentsatz ausmacht, ist ein Grund mehr, die Errichtung von Kriegstüchen zu betreiben, denn es muß mit allen Mitteln versucht werden, dem Mittelstand wieder aufzuhelfen, wie der Bauer der Ernährer des Landes ist, ist der Mittelstand der Ernährer der Städte, und es sollen sich nicht die launigen Worte Costas im „Bruder Martin“ bewahrheiten: „Es gibt Reiche und Arme und einen Mittelstand. Die Reichen sind die, die was hab'n, die Armen, die, die was krieg'n und der Mittelstand ist der, der nichts hat und nichts kriegt.“

Expedition: Essingerstraße 1  
656 Telefon 656

Inseraten: Haafenstein & Fogler  
Postkontokonto 111327

in des Postvereins: halbjährlich Fr. 24.50, vierteljährlich Fr. 12.25,  
Jahrband-Zufendung. Man abonniert direkt bei der Expedition  
Postanweisung. — Insertionspreis für die Schweiz 25 Cts. die  
; für das Ausland 30 Cts. Ankunftspreis Fr. 1 die Petitzeile. —  
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

**Städtische Massenküchen.**

Der Oberbürgermeister über die Ernährung Berlins.

Die gestrige Berliner Stadtverordneten-Sitzung erhielt besondere Bedeutung durch eine großangelegte Rede des Oberbürgermeisters über die Ernährung der Reichshauptstadt. Er gab ein sehr eindrucksvolles Bild der neuen Friedenswerke, die der Krieg von dem größten deutschen Gemeinwesen fordert, des gewaltigen Netzes von Kanälen, das die Lebensmittelversorgung einer Millionenstadt zu bewirken hat. Der Krönung dieser Werke, der Volksspeisung, widmete er bemerkenswerte Worte.

Die Sitzung begann mit einem Bericht des Stadtv. Liebenow (L.) über die Einrichtung einer Kriegshinterbliebenenfürsorge der Stadt Berlin und die Bildung eines Provinzialausschusses der Nationalstiftung für die Hinterbliebenen der im Kriege Gefallenen für die Stadt Berlin. Er empfiehlt die Annahme der Vorlage mit einigen Änderungen. So sollen die unehelichen Kinder in die Fürsorge einbezogen werden.

Stadtv. Brückner (Soz.) beantragt die Streichung einer Bestimmung der Vorlage, wonach die städtische Kriegshinterbliebenenfürsorge sich nicht auf Hinterbliebene erstreckt, die bereits vor dem Kriege laufende Armenunterstützung erhalten haben.

Stadtrat Döflein schlägt folgende Änderung vor: „Uneheliche Kinder von Gefallenen oder infolge des Kriegsdienstes Beschädigten gelaent als Hinterbliebene, wenn die Unterhaltungspflicht des Vaters festgestellt oder bei nach dem Tode desselben Geborenen glaubhaft gemacht ist“, und wendet sich gegen den Antrag Brückner.

Nach kurzer Debatte wurde der Antrag Brückner und auch der von den Fraktionen aufgenommene Antrag des Stadtrats Döflein angenommen.

Stadtv. Liebenow (L.) berichtet über die Beratungen des Ausschusses betreffend die Vorlage über Änderung der Bestimmungen über die Kriegszulage für Beamte, Angestellte und Arbeiter. Es sollen danach die Kriegszulagen zum Friedenseinkommen aufgebessert werden.

Nach längerer Debatte, an der sich die Stadträte Raft und Dr. Franz sowie die Stadtv. Rommsen (Fr. Fr.), Sinke (Soz.), Jacobi (L.), Sonnenfeld (L.) beteiligen, wird die Resolution Ritter abgelehnt; die Ausschusshandlungen werden angenommen.

Es folgte die Vorlage des Magistrats über die Massenspeisung, für die 2 Millionen Mark gefordert werden.

**Oberbürgermeister Wermuth:**

Die Kriegseinstellungen Berlins, die anfänglich überall als bedeutsam freundlich gewürdigt sind, sind allmählich, und zwar mit Recht, zu einer Selbstverständlichkeit geworden. Niemand ist jetzt mehr erstaunt, wenn das, was sich in einer kleinen Gemeinde mit übersichtlichen Verhältnissen leicht schaffen läßt, in einer Millionenstadt mit gleicher Schnelligkeit und Genauigkeit sich vollzieht, wenn die Gemeinde sich ganzer Handelszweige bemächtigt, wenn sie über Nacht einen Welthandel in einen bis ins einzelne durchgearbeiteten örtlichen Kleinverteilungshandel verwandelt, wenn sie Brot, Fleisch, Kartoffeln, Zucker, Eier u. a. in eine gewaltige Organisation einschließt und zwar jedesmal in eine neue, weil jeder einzelne Artikel auf einer anderen Belieferungsgrundlage fußt: Mit einer Anstrengung, die fast an die Grenzen der Menschenkraft geht, haben die städtischen Dezernenten, die Deputationen, Kommissionen und Ausschüsse, unsere Beamten und Mitbürger die trefflichen Brotkommissionen, und unsere Frauen, im vorliegenden Falle, insbesondere auch unsere Bauverwaltung, sich den ungeheuren Aufgaben gewachsen gezeigt und werden sie auch künftig bewältigen. Wenn wir jetzt die Volksküchen einrichten, so muß das mit großem Wurf und nach einem bis ins einzelne durchdachten großen Plan geschehen. Wollen wir für den Winter eine zuverlässige Grundlage gewinnen, dann müssen wir sie Stück für Stück mit aller Be-

Im neuen Tag Wiener Spring-Küche

rasch vorstatten, am besten natürlich in jenen Lokalen, die zwei Eingänge zur Verfügung haben. Die Käufer gehen dann einzeln an einem Tische vorbei, zeigen die Anmeldungen, respektive Bestätigungen vor, zahlen den Preis für die gewünschte Portionenanzahl und erhalten ebensoviele Zettelchen ausgefolgt. Auf Grund der Zettelchen bekommen sie dann im Küchenraum die Speisen mit dem genau eingeteilten Portionensöffel zugeteilt. An mancher Stelle konnte man wohl einiges Gedränge und das leider so gewohnte „Anstellen“ bemerken, doch dürfte sich das Publikum bald selbst davon überzeugen, daß diese Gewohnheit hier unnützlich und nicht am Platze ist und daß jedem der Angemeldeten die bestimmte Portionenanzahl reserviert wird. Vielleicht wird sich in der Praxis dann eine praktischere Einteilung ergeben, wonach die Abholenden entweder nach dem Alphabeth oder nach der Nummer der Anmeldungen ihr Essen zu einer bestimmten Stunde ausgefolgt erhalten werden, so daß der Ansturm sich auf mehrere Stunden oder doch halbe Stunden verteilt.

Auch hier konnte man wieder die Bemerkung machen, daß der Mittelstand stark unter den Kunden der Kriegsküche vertreten ist. Neben den Frauen waren auch zahlreiche Kinder unter den Speiseabholenden, die mit Geschick ihre Geschirre bereithielten und sie triumphierend heimtrugen.

Besuch des Bürgermeisters in der Kriegsküche L.

Gegen 12 Uhr mittags, noch vor Beginn der Speisenausstellung, erschienen Bürgermeister Weiskirchner und Obermagistratsrat Dr. Dönt in der Ausgabestelle der Kriegsküche I, Livofigasse Nr. 34, wo sie die Leiterin der Stelle Frau Raska und Bezirksvorsteher Adlersflügel empfingen und durch die Räumlichkeiten geleiteten. Seine Exzellenz ließ sich die Helferinnen der Frau Raska, die Damen Klein, Kaloufel, Eder, Denk, Eckert, Budil und Tuschel, vorstellen und kostete die vorbereiteten Speisen, die er sehr wohlwollend fand. Die Herren blieben längere Zeit im Ausgaberaum und sahen dem Parteienverkehr zu, und Bürgermeister Weiskirchner begrüßte lächelnd den ersten Gast, ein eifrig an den Küchentisch hastendes altes Fräulein, und wünschte ihr „guten Appetit“.

Frau Raska geleitete sodann die Herren nach der Kobingergasse Nr. 5-7, wo sie gleichfalls die Kücheneinrichtung mit den viele hundert Liter fassenden großen Kesseln und die Räumlichkeiten der öffentlichen Auspeisung in Augenschein nahmen. Im oberen Stockwerk beschäftigten die Herren dann die Heimkrippe der Frauenhilfsaktion im 12. Bezirk, die derzeit achtzig Kinder tagsüber beherbergt und vollständig versorgt, Kinder jeden Alters, vom kleinsten halbjährigen bis zu der Schuljugend. Im Zimmer der Knaben wurde der Bürgermeister von dem Zimmerältesten an der Spitze einer kleinen Kompanie von heimgeschmückten Jungen militärisch begrüßt. Alle Kinder brachten dann in schönem Vortrag die Volkshymne und das Lied „Die Schlacht bei Sedan“ zu Gehör.

Seine Exzellenz sprach sich über die schöne Einrichtung der Heimkrippe (gleichfalls eine Schöpfung der Frau Raska) sehr anerkennend aus und dankte den beiden jungen Damen Fräulein Mahner und Fräulein Eckert für die Liebe und Sorgfalt, die sie den Kinderchen angedeihen lassen.

Beim Weggang sprach der Bürgermeister an Frau Raska den Dank der Stadt Wien für ihr aufopferndes verdienstvolles Wirken auf dem Gebiete der Kriegsfürsorge aus und gab der Hoffnung Ausdruck, daß auch die neue Einrichtung der Kriegsküchen für die Bevölkerung Wiens segensreich werden möge. „Wir alle“, sprach Bürgermeister Dr. Weiskirchner, „müssen ja zusammenhalten und jeder das Seine tun, damit wir diese schwere Zeit bestehen können.“

Nummer drei.

Die Kriegsküche im Versorgungshause.

„Anmeldungen vorläufig geschlossen.“ Auf dem Portal des Versorgungshauses in der Währingerstraße, in dem jetzt die Kriegsküche III eingerichtet worden ist, sind diese Worte zu lesen. Sie sind mehr als eine bloße Ankündigung, sie sind ein soziales Programm. Denn ins Tatsächliche übertragen, heißen sie, daß in der Bevölkerung das brennende Bedürfnis nach Schaffung solcher Speisestellen vorhanden war und daß das Verlangen danach die bis jetzt ermöglichten Vorkehrungen weit übersteigt.

Von 12 bis 1/2 ist das Essen abzuholen. So besagten die Verlautbarungen. Aber schon vor 11 Uhr fanden sich Ecke Währingerstraße und Spitalgasse die ersten „Abonnierten“ mit ihren Taschen und Körben ein. Es sind meist Frauen der unteren Volksschichten, dann Kinder, hin und wieder ein älterer oder ein sichtlich krankhaft aussehender Mann. Auch Geschäftsleute sind unter den Wartenden, ein- und auch ordentlich gekleidete Menschen, denen es

offenbar hart ankommt, mit ihren Töpfen und Schüsseln hier zu stehen. Aber Kriegszeit, auch daheim in der Küche — da gibt's kein „Standesbewußtsein“ oder was man so nennen will. Man hat Hunger, hier ist gut gekochtes, billiges Essen zu haben — und man greift selbstverständlich zu.

Eine Frau entschuldigt sich förmlich; es soll nicht den Anschein haben, als nähme sie das Essen noch Bedürftigeren weg. Sie erzählt, daß ihr Mann eingerückt ist und daß sie 44 Kreuzer — die Hellerwährung ist augenscheinlich noch immer nicht ganz ins Volk gedrungen — Unterstützung erhält. Sie geht auch in die Arbeit und näht Rucksäcke, „aber wissen S.“ fügt sie hinzu, „mit'm Stoff geht's jetzt schwer, da ist nicht viel zu verdienen. Und ein bißel was will ich doch auch meinem Mann schicken, der auf Wache steht...“

Ein kleiner, bloßfüßiger Bub ist da mit einem „Bögerl“. Er schaut verschüchtert drein und wird schon zum zweitenmal von einem Hintermann zurückgeschoben, wogegen sich ein anderer Junge, der mit seinem Schwesterchen gekommen ist, höchst tapfer zu behaupten weiß. Ein altes Mütterchen hat sieben Portionen vorgemerkt: „Für den Sohn, für die Frau und die fünf Kinder“, sagt sie. „Ich und das Kleinste gehen schon drein...“

Eine Suppe kostet 10 S., das Gemüse 20 S., die Mehlspeise 30 S. Heute, am ersten Tage, gibt es Einmachsuppe und Kohlrüben mit Erdäpfeln. Für morgen sind dann Bohnensuppe und Milchreis, für übermorgen Griessuppe und Majorankartoffeln vorgesehen. Späterhin stehen Zwiebelsuppe und Reisaufguss, in der Folge Erdäpfelsuppe und Salzfisch mit Reis, Einbrennsuppe und Paradeissauce mit Erdäpfeln auf dem Speiseprogramm, das am Eingangstor angeschlagen ist.

Viele Leute kommen, die sich noch nicht angemeldet haben. Als sie hören, daß ohne diese — übrigens rechtzeitig verlaubliche — Anmeldung kein Essen abgegeben werden kann, ziehen sie betrübt ab. Die meisten ganz ruhig, mit dem Vorhaben, sich wenigstens ab 31. d. vormerken zu lassen, die andern enttäuscht, nur Vereinzelte sind erregt. Eine junge Frau meint: „I hab ma's glei denkt, daß ich auch hier la Glück net haben wer.“ Der Türsteher mit dem freundlichen Gesicht, der so gutherzig mit den Leuten umzugehen weiß, bedeutet ihr, daß das Glück in diesem Fall das „rechtzeitige Umschauen“ gewesen wäre.

Um Schlag zwölf werden die ersten Kostgänger eingelassen. Erwartungsvoll nähern sie sich der Küche. Dort stehen hinter den Pultischen schon die Fanni und die Lisi, zwei nett gekleidete, umsichtige Anstaltsköchinnen, die unter der Regide des Herrn Verwaltungsrats mit Feuereifer bei der Sache sind. Man sieht Topfregimenter auf den Herden und gewahrt mächtige Kupfertessel, die schon in den nächsten Tagen durch eiserne ersetzt werden sollen.

Die Kostgänger treten heran, geben ihre Anmeldebücher ab und bekommen ihre Speisemarken, für die ihnen dann das Essen ausgefolgt wird. Die großen Schöpfer der Köchinnen sind stetig im Aktion. Denn nun wirbs heiß. „Ich bitt' um vier Portionen“... „Ich krieg zwei“... „Könn' ich!“ net glei kriegen, der Battu muß in die Arbeit“... „Mir geben S' fünf, aber zwei g'hör'n der Nachbarin. Ich nehm ihr's Essen mit, derweil schaut sie mir auf die Kinder.“... „W und zu muß auch Ordnung gestiftet werden, denn es gibt immer einige, die sich vordrängen wollen. Ein Straßentlehrer will alles zusammen in einen Topf geleert haben, er ist nicht so „heißlich“. Ein Nächster hat gedacht, er könne gleich hier im Hause essen. Dieser Wunsch wird einigemal geäußert, aber begreiflicherweise kann ihm nicht stattgegeben werden, denn das Versorgungshaus hat selbst 600 Einwohner, die ausgespeist werden müssen, und wenn die letzten Abonnierten der Kriegsküche gegangen sein werden, dann ist in der Anstalt schon wieder Pausenzeit.“

Neugierig sind verschiedene dieser Anstaltsbewohner aus dem schönen schattigen Garten, in dem sie sich eben aufhielten, „schauen“ gekommen. Der erste Tag der Kriegsküche, das ist ein Ereignis, das auch sie lebhaft interessiert — nicht nur wegen der Abwechslung. Offenbar dürfen sie hier nicht den Platz verstellen, aber es gelingt doch hin und wieder einem dienstbesessenen Alten oder einer gefälligen Frau, daß sie den Weg weist, oder einen Rat erteilt, oder auch nur seufzend meint: „Ja, net wahr, jetzt sind die Zeiten schlecht.“ Sie freut sich wohl dabei, daß ihr in diesem Asyl wenigstens die Nahrungsvorgen erspart bleiben.

Schnell und ordnungsgemäß wird das Publikum abgefertigt. Die Lisi oder die Fanni nickt hin und wieder einem bekannten Gesicht zu. Alles kommt mit eigenem Geschirr. Vor 1/2 Uhr ist bereits die 165. Portion abgegeben. Jetzt kommen die Leute vereinzelter. Ein Wachmann ist darunter mit seinem kleinen Buben. Der stellt das Essen sorgfältig in eine Ledertasche und deckt es mit einer reinen Serviette zu. Nun erscheint ein Mann im Gummiregenmantel, ebenfalls mit einem Kinde. Er spricht intelligent und auch die Kleine ist wohlgezogen. Nach

gestorben  
ihres  
minister  
er als  
gen  
nicht  
ist  
wird  
Rabbi  
er bei  
sprach  
Den  
um  
sich  
blieben  
mit  
andre  
ver  
Vorrat  
in  
dulbig  
vor  
fragen  
ein  
Die  
Kommunen  
sprechen  
be  
système  
Boden  
für  
gründlich  
den  
dampf  
vorläufig  
hin  
und  
muß  
sich  
nicht  
stund  
Kaufleuten  
die  
arme,  
so  
begreift  
augenblick  
Es  
werden  
man  
die  
mit  
ehrlich  
vorläufig

# Frankfurter Kriegsküchen.

Wir wollen uns nichts vormachen und haben uns nichts vorgemacht: als England daran ging, Deutschland auszuhebeln, griff es uns nach der Gurgel und wir haben die Milchwirtschaft gebildet. Die Nationalökonomie hatten die Milchwirtschaften über Getreide, Futtermittel, Vieh, Honen-Douren-Ziffern über Ernährungen nützlich haben, genau im Kopf. Man hat ihnen sah das Hungergeheimnis schon durch die deutschen Lande schreien und auch die Nationalökonomie wurden von dem nervengerechten den Gewinnen gefolgt: werden unsere Arbeiter, unsere Frauen, unsere Kinder den Hungerkrieg übersehen? Heute wissen wir es: Wir werden ihn übersehen! Englands Verzögerungen sind zu Schwanden geworden. Wenn das Frontheer aushält, und es hält aus — das sei m a t h e r h o l t auch aus und bietet Sieger über den Hunger. Es sind bis in die letzte Zeit hinein viele Fehler gemacht worden, als es galt, von Petersburg bis Konstantinopel und von Romel 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 herbeigekommen die an einer anderen Stelle schmerzhaft vermisst wurden aber die Mängel sind überwunden, wir haben Proviant für 70 Millionen Eiter, einjährig für 1.7 Mill. unerschütterlicher Mithras, und wir wissen, daß wir ihn weiter haben werden, in sechs, in zwölf Monaten, solange es England gefällt. Unsere Reichs-Kartoffel-Produktion ist in dem das Besondere, viel belächelt, viel geachtet, geworden, in dem das Besondere ist, daß es ist. Wie steht es in Deutschland mit Kartoffeln? Wir haben eine Menge über dem. Eine Stadt von 400 000 Einwohnern, ohne bedeutendes landwirtschaftliches Hinterland, ist im Frieden auf die Zufuhr von weißer angewiesen, in Kriegzeiten, wo die Versorgung der Feldgrauen aller obersten Geschicht ist und nachbarliche Bundesstaaten ihre Grenzen schließen, nicht leicht zu fassen. Viele von uns hören denn auch eine Mariner oder Kur durchgemacht, die meisten nicht nur Schäden ihrer Gesundheit und anderen Erscheinungen, viele werden sogar die erste Erkennung in den Frieden hinüberretten, daß sie früher zu reichlich geessen haben und sich nun, nach Wegnahme der harten Belastungsproben für Mann und Darm, einsehen vermissen vorfinden. Heute indes, beim Eintritt ins dritte Kriegsjahr, darf keiner mehr über Unterernährung klagen, keiner, der nach 25 Jahren sein eigen nennt. Mit geringem Aufwand hat man sich wohl auch vor dem Kriege nicht fassen können, den wichtigsten nicht an zwei warmen Gerichten. Es ist dem Feindlichen und halbfeindlichen Ausland nicht und Frauen im Vaterlande dürfen sich merken: Man kann in Frankfurt für 25, für 30, für 70 Pfg. an etwa hundert Stellen der Stadt gut und auskömmlich zu Mittag essen. Mit wenigstens hat es gut gekampt.

Da sind 2. V. die Speise-Anstalten der Gesellschaft für Wohlfahrtseinrichtungen.

Es ist unterhält 3. 3. 9 Volkstüchen, 2 Eisenbahn-, 8 Post-Speise-Anstalten, 8 Kabrif-Kantinen (einige davon schon in Friedenszeiten) und 1 Lokal in der Unberührt. Es "schaffieren" bei ihr täglich 12 bis 13 000 Personen. Man geht für Fleisch, 10 Pfg. für Gemüse und Kartoffel 15 Pfg. für Fleisch, das freilich ein rarer Artikel ist und in diesen Monaten leicht entbehrlich werden kann, 50 Pfg. für 1/4 Pfund. Die Betriebe arbeiten ohne Rücksicht, sie erhalten sich selbst, was natürlich bei den teuren Einkaufspreisen keine Kleinigkeit ist. Eine dieser Speise-Anstalten ist im Hause Sr. Erbprinzenstraße 32 eingerichtet. Ein großer Raum — 2000 Personen essen hier in der Zeit von 1 1/2—2 Uhr — sauber, ordentlich hergerichtet. Der Gast kauft sich am Schalter einen Bon. halt sich seine Mahlzeit und nimmt Platz. Tüchtige Portionen, alles was wahr ist, und, wie ein Bild in die Küche und Wirtschaftsräume zeigt, in Bezug auf das Wort, daß das Kochen eine Vertrauensangelegenheit sei. Der Schaum ist kein Dohle — nein, er kann es nicht sein, das Einnehmen der Mahlzeit kein gesellschaftliches Vergnügen. Es ist Krieg Hungernde fassen sich hier, Arbeiter kommen von ihrer Werkstätte, Frauen und Mädchen, die sich müde geschafft, lassen sich nieder, es sind verarbeitete Menschen, die vor dem Schalter stehen und sich dann eilig Suppe und Gemüse holen. Manches stiebes und ruhendes Bild trotzdem: die Mutter, die ihr praktisches Kindchen bewahren läßt, ein Greis mit verwittertem Kopf, der schnell einen Blick in die Zeitung tut, Mädchen, 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 wirkt sie alle hier herein, auch diese und wahrhaftig diese nicht zuletzt Truppen des Heimatheeres, vom roten Brand des Krieges umstrahlt. Aber die Hauptfrage: Was essen sie? Hier der letzte Wochengettel:

- Griesuppe, frisches Gemüse und Kartoffeln; Dämpf- oder Schweinebraten extra 50 Pfg.
- Rudelsuppe, frisches Gemüse, Kartoffeln; Linsenfleisch, extra 50 Pfg.
- Griesuppe, Nudeln mit Tunkel.
- Reisuppe, frisches Gemüse, Kartoffeln; Linsen- oder Schweinefleisch, 50 Pfg.
- Rohsuppe, Bohnengemüse.
- Griesuppe, frisches Gemüse und Kartoffeln; Linsenfleisch, extra 50 Pfg.

Kann man dabei bestehen? Man kann es!

Im gleichen Hause ist die Kriegsküche 2 der Zentral-Küchenkommission der Kriegsküche untergebracht, die in ihren Küchen im Juni fast 240 000 Personen, also 9000 Personen pro Tag, speist hat und außerdem 1450 schwächliche Kinder versorgt. Ein vortrefflich geleitetes und tadelloses arbeitendes Unternehmen. Es erhielt für ein Einzige 35 Pfg. (2 Mark für 6 Ecken), von Kriegsernährung 20 Pfg., berechnete 45 Pfg. für ein Fleischgericht, das nicht auf der Zugeskarte steht, verabschiedet an Familien, die zu Hause ihr Wahl einnehmen wollen, das Essen

zum Abholen (wovon sehr viel Gebrauch gemacht wird), hilft bei den schon länger eingeführten Kindererziehungsanstalten aus und versorgt auch die neuerdings, zunächst für die Herren, ins Leben gerufenen Stellen für Kindererziehung.

Ein Gang durch den Raum gibt freundliche Eindrücke. Er ist hell und luftig, an den Wänden hängen Bilder, den Küchen fehlt nicht das frische Grün des Sommers. Soweit eine große Halle heimlich sein kann, ist sie es. Besonders viele sind für Kriegsernährung, für Mädchen bereitgestellt, doch herrscht kein Zwang. Wie in der Anstalt der idealen Konfektur wird auch hier schnell abgedeckt, schnell gewaschen, weibliche Frauen geben Auskünfte, sorgen für die geräumige Toilette und niemand macht zur Klage habe. Wie es scheint, wird von der Kriegsernährung eingewiesen sein, es kommen auch viel junge Mädchen aus Geschäften, Komoren, Sabriten, Nästchen, auch sie vom Kriege hineingezogen in eine neue Gemeinlichkeit in der ihnen harte Sorgen fernstehen und wo sie so viel freundliche Bewirtung und Behergung finden, als die Brautzeit 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 gesellschaftlichen Dörfern. Aber die Hauptfrage wird doch auch ihnen das sorgfältig zubereitete, lecker aussehende gute Essen sein. Aus einem Speisegettel nennen wir:

- Börmengemüse-Suppe, Schellfisch mit Tunkel.
- Rudelsuppe, Wirsing und Kartoffeln.
- Rudelsuppe, Schmorbraten und Kartoffeln.
- Griesuppe, Gerste mit Zucker und Zimt.
- Griesuppe, Schellfisch, Centifone, Kartoffeln.
- Börmengemüse-Suppe, Maffaroni, Maffaroni.
- Bohnenfleisch-Suppe, Maffaroni und Kartoffeln.

Kann man dabei bestehen? Man kann es!

Der Meinung schien auch ein französischer Kriegsgefangener zu sein, der sich nach gutem Wert an mir vorüber schob und beherzig seinen Schnurrbart strich. Die deutsche Kriegsgefangenen evoila.

Wenige Schritte weiter, in der Kaserne, ist der Zentral-Küchenkommission ein ganzes Haus zur Verfügung gestellt worden, wo die ältere ihre Mittagessen einnehmen können. Einwäsen machen täglich 400 Portionen 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 Nudeln und einmal auf Gemüse. Da gibt es 4 V für nicht ganz 70 Pfg. Kartoffelsuppe mit Erbsen und Maffaroni mit Weißkohl, Kompott oder Kaiserfleischsuppe, Kartoffel-Kraut, Speckwürfel mit Kartoffelbrei, oder frische Griesuppe mit Nudeln, Suppenfleisch, oder frische Griesuppe, oder Gries-Suppe, Bohnengemüse, Kartoffeln und Nudeln. Bei dieser Speisefolge läßt sich im Uhr her 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 Servires, die heißen großen Räume, kleine Tische, Bedienung von armer Hand, — die Leistung des Betriebs und die Ausstellung des Essens erfolgt ehrenamtlich — erwerben dieser Küche wachsenden Ruf. Sie ist bei der Wichtigkeit, sondern stellt ein profitables Geschäft dar. Eine Wohltat, soweit sie über doch, eine sehr dankenswerte: sie füttert im oberen Stockwerk 120 unterernährte Kinder. Es ist ein Vergnügen zu sehen, wie die munteren Gäste von jungen Herrinnen bedient, betreut, verhätschelt und gestopft werden. Herrsch in den unteren Räumen und an den Tischen der herrlichen Gallerie ein gedämpfter Ton. So geht das oben uns so unbesorgener zu. Die kleinen Herrschaften wissen noch nicht viel von Tischherrschaft und Füßen sich mit ihrem kleinen Jag herzhast als Mittelpunkt der Welt.

Für die Kinder mühte in Frankfurt noch mehr getan werden. Zwar wird in den 17 Kriegsküchen für Kinder besonders gesorgt, wir haben auch für Kinder die Suppenanstalten der Kinderkassen und Equipierungen, 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 Quantitätsnahme der Stadt, der Krankenkassen, sozialer Vereine usw. in Verbindung mit der Zentral-Küchenkommission 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 setzen, auf dem Wege der Massenpeisung möglichst viele Kinder durchzubringen. Auch in der Ernährung, und da erst recht, ist der Anabe, der Vater des Mannes und wir haben wahrhaftig eine gesunde und starke neue Generation nötig. Anfänge sind bereits gemacht — einige Legate ausländischer Männer haben dazu — aber viel bleibt noch zu leisten, wenn wir die Repräsentanten des jüngsten Deutschland gesund in den Frieden hinüberbringen wollen.

Wer sich die Lust, an solchem Liebeswerke mitzutun, verschaffen will, der wandle in den Ostpark, in dem sich täglich 400 Kinder von Morgen bis in den Nachmittag unter besser Führung ergehen. Um 11 1/2 Uhr wird zu Mittag gegessen. In langen Reihen rücken sie an, die braungebrannten Antropie und Mädchen, die Jungen mit Nudeln und gelben und roten Abzeichen aus einem Kelch Speisefisch, die keinen Krutens mit Suppen und anderem Speisefisch. Jeder hält seinen Platz vor den dampfenden Tischen und dann geht's an die Tische, oder ins Gras, und ein mächtiges Schmaufen hebt an. Es ist eine herrliche Lust, bei diesem Dinner dabei zu sein, man bestaunt immer wieder die Aufnahmefähigkeit der kleinen Mäuler. Ich sah einen kleinen Vieftraß, der zum fünften Male vor dem Abendessen den Kessel der lächelnden Ausstellerin ersahen und folgenderart ein Quantum Gelberben, Kartoffeln und Fleisch zu sich nahm, das für einen Familiensisch bequem ausgebeugt hätte. Nachdem er sich auch die fünfte Portion unerschrocken eingebeugt, setzte er sich ins Gras und schief einen tiefen Verdauungsschlaf, von dem er zwei Stunden später sich ep

## Frankfurter Kriegsküchen.

Die öffentlichen Speiseanstalten. — Ein Einzelessen für 35 Pfennig. — Allerhand Speisjettel. — Die Ausspeisung We-mittelster.

Wir wollen uns nichts vormachen und haben uns nichts vorgemacht — plaudert ein Erzähler in der „Frankf. Btg.“ — als England daran ging, Deutschland auszuhungern, griff es uns nach der Gurgel und wir haben den Griff wohl gespürt. Die Nationalökonomien 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 Hungergepeinigt schon durch die deutschen Lande schleichen und auch die Nicht-Nationalökonomien wurden von dem nervenzerschöpfenden Gedanken gefoltert: werden unsere Arbeiter, unsere Frauen, unsere Kinder den Hungerkrieg überleben? Heute wissen wir es: Wir werden ihn überleben! Englands Berechnungen sind zusehends 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 17 Millionen unfreiwilliger Mitesser, und wir wissen, daß wir ihn weiter haben werden, in drei, in sechs, in zwölf Monaten, so lange es England gefällt. Unsere Reichs-Kartoffel-Brot-Fett-Fleisch-Karte, viel belächelt, viel gehaßt, ist das Heilighen geworden, in dem das Heimatheer siegen wird. Wir in Frankfurt waren eine Zeitlang übel dran. Eine Stadt von 440.000 Einwohnern, ohne bedeutendes landwirtschaftliches Hinterland, also schon im Frieden auf die Zufuhr von weither angewiesen, ist in Kriegszeiten, wo die Versorgung der Feldgrauen allerersten Grades ist und nachbarliche Bundesstaaten ihre Grenzen schließen, nicht leicht zu sättigen. Viele von uns haben denn auch eine Marienbader 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 vorfinden. 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 Laien im Vaterlande dürfen sich's merken: Man kann in Frankfurt für 25, für 35, für 70 Pfg. an etwa hundert Stellen der Stadt gut und auskömmlich zu Mittagessen. Mir wenigstens hat es gut geschmeckt.

Da sind z. B. die Speiseanstalten der Gesellschaft für Wohlfahrtseinrichtungen. Die Gesellschaft unterhält z. B. 9 Volksküchen, 2 Eisenbahn-, 3 Post-Speiseanstalten, 8 Fabrikkantinen (einige davon schon in Friedenszeiten) und 1 Lokal in der Universität. Es „gasieren“ 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 ein viertel Pfund. Die Betriebe arbeiten ohne Zuschüsse, sie erhalten sich selbst, was natürlich bei den teuren Einkaufspreisen keine Kleinigkeit ist. Eine dieser Speiseanstalten ist im Hause Gr.-Friedbergerstraße 32 eingerichtet. Ein großer Raum — 2000 Menschen essen hier in der Zeit von halb 12 bis 2 Uhr — sauber, ordentlich hergerichtet. Der Gast kauft sich am Schalter einen Pon, 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 Schraum ist kein Idyll — nein, er kann es nicht sein, das Einnehmen der Mahlzeit kein gesellschaftliches Vergnügen. Es ist Krieg! Hungernbe 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 stehen 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, Männer und Frauen, die durch gemeinsames Schicksal an diesen Tisch gekommen, von der rauhen Gegenwart roden, 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 Haupt-lache: Was essen sie? Hier der letzte Wochenzettel:

Griechsuppe, frisches Gemüse und Kartoffeln; Dampf- oder Schweinebraten extra 50 Pfg.

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

Gerstensuppe, Nudeln mit Tünke.

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

Rudelsuppe, Bohnengemüse.

Bohnenuppe, Fisch, Senfsoße, Kartoffeln.

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

Kann man dabei bestehen? Man kann es!

Im gleichen Hause ist die Kriegsküche 2 der Zentralküchenkommission der Kriegsfürsorge untergebracht, die in ihren Küchen im Juni fast 240.000 Personen, also 9000 Personen per 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 Kinderpeisung.

Ein Gang durch den Schraum gibt freundliche Eindrücke. Er ist hell und lustig, an den Wänden 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 geschäubert, weißbeschnürte Frauen geben Auskünfte, sorgen für die geräuschlose Funktion des Betriebes, 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 Rauheit 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 Speisjettel nennen wir:

Dörrgemüseuppe, Schellfisch mit Tünke.

Griechsuppe, Wirsing und Kartoffeln.

Rudelsuppe, Schmorbraten und Kartoffeln.

Grüntersuppe, Gerste mit Zucker und Zimt.

Erbensuppe, Schellfisch, Senftünke, Kartoffeln.

Dörrgemüseuppe, Makaroni, Rhabarber.

Haferslockensuppe, 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 vorüberstob 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 Besitteltere ihr Mittagessen einnehmen können. Einstweilen machen täglich 400 Personen in der Zeit von 12 bis 3 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 Pfennige Kartoffelsuppe mit Erbsen und Makaroni mit Heidelbeerkompott, oder Haferslockensuppe, Bavr. Kraut, Speckwürfel mit Kartoffelbrei, oder frische Erbsensuppe mit Nudeln, Suppenfleisch und gemischten Salat, oder Gemüseuppe, Schellfische mit Seemannskartoffeln, oder Griechsuppe, Bohnengemüse, Kartoffeln und Kollmöpfe usw. Bei dieser Speisfolge läßt sich um so 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 Auslieferung des Essens erfolgt ehrenamtlich — erwerben dieser Küche wachsenden Zuspruch. Sie übt keine Wohlthätigkeit, sondern stellt ein profitloses Geschäft dar. Eine Wohlthat 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 Tischen der hübschen Galerie ein gedämpfter Ton, so geht's da oben um so unbefangener zu. Die kleinen Herrschaften wissen noch nicht viel von Tischsitten und fühlen sich mit ihrem kleinen Ich herzhast 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 Er-

## Zur Lage in Deutschland

Von Major du Bois

Man darf in Deutschland keine normale Lage wie zu Friedenszeiten erwarten. Die Existenzbedingungen haben sich seit der Blockade vollständig geändert; man lebt jetzt in Deutschland ganz anders, geregelter, nicht mehr so anspruchsvoll wie früher; allein es geht einem doch nichts ab von dem, was zum Leben unbedingt nötig ist, und man macht sich auch weiter keine Sorgen um die Zukunft.

Und doch hat Deutschland erst vor wenigen Wochen eine innere Krise erlebt, von der wir einiges aus der Presse erfahren haben. Die unerwartete Verzögerung der neuen Ernte kam den Behörden ganz überraschend; die Vorräte waren zur Neige gegangen und nun galt es, in aller Eile dagegen Vorkehrungen zu treffen. Die hierauf abzielenden Maßnahmen riefen unter der Bevölkerung ziemlich lebhaftes Beunruhigung hervor, die jetzt aber wieder gewichen ist, seitdem die neue Ernte alle Gefahr beseitigt hat. Die Zeitungen hatten übrigens absichtlich stark übertrieben und die von Frauen veranstalteten lärmenden Protestkundgebungen gegen die übersehen Preise einzelner Lieferanten oder gegen das stundenlange Warten vor nicht richtig organisierten Verkaufsstellen als blutige Unruhen hingestellt. Zurzeit ist die Lage, dank fürsorglicher Regelung seitens der Behörden, wieder ganz normal. In den Restaurants und Hotels erhält man Mahlzeiten zu durchaus annehmbaren Preisen, die je nach der Leistungsfähigkeit des Geldbeutels abgestuft sind: so gibt es in den Volksspeiseanstalten zum Preise von 95 Pfennig bis 1 Mark 15 Pfennig Mittagessen, bestehend aus Suppe, Fleisch, Gemüse und Kartoffeln, und in den Hotels weist das Menü für 3 Mark Suppe, Vorpeise, Fleisch, Gemüse, Salat und Dessert auf.

Eine große Erleichterung für die minderbemittelte städtische Bevölkerung bieten die zahlreichen „Speise-Anstalten“, welche vermöge eines ungemein rationellen Betriebes das Essen zum bloßen Selbstkostenpreis abgeben. Es bestehen zwei verschiedene Systeme: nach dem einen erfolgt, mittelst fahrbarer Küchen, die Abgabe von Essen auf der Straße; das andere, anscheinend praktischere System, dient dem gleichen Zweck in eigens hierfür eingerichteten Räumlichkeiten. Das letztgenannte System wird in Frankfurt a. M. von einer Privatgesellschaft durchgeführt, welche bereits 27 Speiseanstalten unterhält und täglich annähernd 15,000 Essen abgibt; die größte dieser Speiseanstalten liefert Tag für Tag 3000 Mahlzeiten. Die Einrichtung ist musterhaft; man arbeitet so hausälterisch als möglich und bedient sich der praktischsten technischen Hilfsmittel, wie beispielsweise der Kartoffelschälmaschinen, bei deren Verwendung der Abfall auf ein Minimum reduziert und zudem aus den Kartoffelschalen auch noch alles Kartoffelmehl gewonnen werden kann. Das Essen wird an jedermann abgegeben, sowohl zum Abholen wie zum Konsumieren an Ort und Stelle, letzteres in einem behaglich eingerichteten, großen Saale. Man kann folgende Mahlzeiten haben:  $\frac{1}{2}$  Liter Suppe, sowie eine Portion Gemüse und Kartoffeln für nur 25 Pfennig; dazu kann man sich nach Belieben noch kaufen: 75 Gramm Brot für 3 Pfennig;  $\frac{1}{4}$  Liter halbabgerahmte, gesüßte Milch für sechs Pfennig;  $\frac{1}{4}$  Liter Milchkaffee für sechs Pfennig; eine Portion Fleisch zu 65 Gramm, ohne Knochen, für 50 Pfennig usw. Man kann also ein vollständiges Mittagessen mit Brot und Fleisch für 80 Pfennig erhalten. Das Essen ist durchwegs gut und sorgfältig zubereitet. Der Verkaufspreis ist derart berechnet, daß der Betrieb ohne Verlust und ohne Gewinn arbeitet. Diese Einrichtung leistet so große Dienste, daß man noch mehr solcher Speiseanstalten eröffnen will.

Aus diesen Angaben geht zur Genüge hervor, daß man in Deutschland zu mäßigen Preisen leben kann und daß für das leibliche Befinden trotz gewissen, durch die Verhältnisse bedingten Einschränkungen in erträglicher Weise gesorgt ist. Für die Kriegsführung fällt aber auch die moralische Haltung der Bevölkerung ins Gewicht. Es ist klar, daß jedermann das Ende dieses Krieges herbeisehnt, gibt es doch kaum eine Familie, von der nicht Angehörige im Felde stehen; zumal jetzt, wo auf allen Fronten die blutigsten Schlachten toben, ist wohl niemand, der nicht in bangster Sorge um ihm teure Personen schwebt. Andererseits aber weiß das deutsche Volk, welches in seinen Blättern Auszüge aus der feindlichen