

Inhalt von Heft 14:

Die Massenspeisung. Von Stadtrat Dr. Hans Krüger (Dresden), Mitglied des Vorstandes des Kriegsernährungsamts. S. 1.

I. Der Werdegang während des Krieges. S. 3. II. Die Grundfrage des Speisungszwanges. S. 5. III. Die Förderung der Entwicklung der freien Massenspeisungen. S. 11. IV. Einrichtung und Bewirtschaftung. S. 13. 1. Räume. S. 14. 2. Kessel. S. 16. 3. Hilfsmaschinen. S. 17. 4. Leitung, Einkauf und Buchführung. S. 18. 5. Auswahl der Speisen. S. 21. 6. Kosten. S. 24. 7. Anmeldung der Teilnehmer. S. 25. 8. Beschaffung der Lebensmittel. S. 26. 9. Anrechnung auf Lebensmittelkarten. S. 27. 10. Speisungsscheine an Stelle der anzurechnenden Karten. S. 29. Schluß. S. 31.

Zur Statistik der Massenspeisungs-Einrichtungen. Von Geh. Regierungsrat Dr. Gustav Tenius (Berlin), Rat im Kriegsernährungsamt. S. 32. 1. Ergebnis einer Rundfrage über den Stand der Massenspeisungen im Oktober 1916. S. 32. 2. Erhebungen über den Stand der Massenspeisungen im Januar und Februar 1917. S. 36.

Abgeschlossen Mitte Mai 1917.

Preis des Heftes M. 0.60.

Jede gute Buchhandlung und jedes Postamt nimmt Bestellungen an.

Die Sammlung „Beiträge zur Kriegswirtschaft“ entstammt der Anregung des Präsidenten des Kriegsernährungsamts, Erzellenz von Batocki; sie wird von der Volkswirtschaftlichen Abteilung des Kriegsernährungsamts herausgegeben. Die Beamten dieses Amtes sind neben Vertretern der Wirtschaftswissenschaften als Mitarbeiter für die „Beiträge“ gewonnen worden, das reiche Material der organisierten deutschen Kriegswirtschaft soll dabei verwertet werden.

In den Einzelausführungen gibt jede Abhandlung lediglich die wissenschaftliche Auffassung des Verfassers wieder. Das Kriegsernährungsamt macht den Mitarbeitern hinsichtlich ihrer Darlegungen keine Vorschrift und überläßt ihnen für ihre Auffassung die Verantwortung.

Die Massenspeisung

Von

Stadtrat Dr. Hans Krüger, Dresden,

Mitglied des Vorstandes des Kriegsernährungsamtes

Das Wort Massenspeisung hat seine technische Bedeutung während des Krieges erlangt und ist heute bei der Beurteilung der volkswirtschaftlich wichtigsten Ernährungsformen und Nahrungsmittelverteilungen zum Schlagwort für bestimmte sozialpolitische Forderungen und Anschauungen geworden. Es ist ein schönes Wort; deshalb ist es vielfach durch den Ausdruck „Gemeinschaftspeisung“ ersetzt worden, oder es werden die Massenspeisungen in ihrer Anwendungsform meistens Volksküchen, Stadtküchen, Kriegspeisehäuser usw. genannt. Die volkswirtschaftliche Bedeutung der Gemeinschaftsküche wird durchaus verschieden aufgefaßt, einerseits von den Männern der Praxis, andererseits von den Vertretern der Theorie. Auch in den Kreisen der Verbraucher selbst hat das Wort je nach der Vorstellung, die damit verbunden wird, einen verschiedenen Klang.

Angesichts unserer heutigen Ordnung der Nahrungsmittelverteilung, die den ungeheuer schweren Versuch unternommen hat, die wichtigsten Nahrungsmittel einem Siebzig-Millionen-Volk in bestimmt bemessenen Einzelrationen zuzuführen, erblicken Vertreter durchgreifender Wirtschaftspolitik mit Richard Calwer*) in der Gemeinschaftsküche das einzig mögliche Mittel, sowohl die letzte Folgerung der bisherigen Wirtschaftspolitik des Reichs zu ziehen, als andererseits die Ernährung des Volks physiologisch wieder auf ausreichendere Grundlage zu stellen. Sie fordern, da jede zwangsläufige Verteilung der Menge wie der Güte nach unzureichend und die Zubereitung unter den kriegswirtschaftlichen Verhältnissen im Einzelhaushalt ungenügend sei, die zwangsweise Massenspeisung der städtischen Bevölkerung. Diese vorausgesetzt, glaubt Calwer, das System der Höchstpreise beseitigen, die Produktion von allen Verteilungsvorschriften be-

*) Mitteilungen des Wirtschaftsstatistischen Büros von Richard Calwer, Berlin.

für das gereichte Essen, der Berechnung der Selbstkosten für die Portion, der Bewirtschaftungsform usw.

Der Präsident des Kriegsernährungsamts mußte, alsbald nachdem sein Amt die Führung in der Volksernährung übernommen hatte, zu allen diesen Fragen Stellung nehmen. Das ist geschehen in den Grundsätzen des Rundschreibens vom 26. November 1916, die später besprochen werden. Zu ihrem Verständnis darf zunächst auf die Vorgeschichte der Massen Speisungsfragen eingegangen werden.

I. Der Werdegang während des Krieges

Die Frage der Massenküche ist stets eine städtische Frage gewesen. Schon vor Beginn des Krieges bestanden in den meisten großen Verbrauchsmittelpunkten Einrichtungen aller Art, die meistens in der Form von Volksküchen und Schulspeisungen der Großbetriebe, private und öffentliche Zentralisierung und den bedürftigen Kindern zu besonders billigen Preisen oder unentgeltlich ausreichende Nahrung in Form von Mittagskost zu gewähren. In den meisten großen Städten gab es hierfür städtische Einrichtungen neben privaten, die alle in der Hauptsache einen Wohltätigkeitscharakter hatten und als städtische Einrichtungen meistens in das Gebiet der öffentlichen Armenpflege gehörten. Jedes städtische Jahrbuch gibt über diese Organisationen des Friedens hinreichend Auskunft.

Sofort bei Beginn des Krieges trat die Sorge um die Ernährung der Minderbemittelten, auch ohne daß das Gespenst des Hungerkrieges noch erschienen war, in doppelter Gestalt an die Städte heran. Einmal war es die Kriegerfrau, zumal mit Kindern, die bei einer damals verhältnismäßig sehr niedrigen Kriegsunterstützung und dem Zwange, durch Arbeit Geld zu verdienen, offenbar vielfach nicht in der Lage war, sich und die Ihren ausreichend zu ernähren. Andererseits trat eine verhältnismäßig große Arbeitslosigkeit hervor, welche die Frage zur Entscheidung stellte, in welcher Form den Arbeitslosen zweckmäßig ihr Unterhalt gewährt werden sollte. Die Städte haben hier tatkräftig zugegriffen und Volksküchen oder Speiseanstalten für Kriegerfamilien wie für Arbeitslose geschaffen. Hierbei wurde der Charakter der öffentlichen Armenunterstützung den Angehörigen der Krieger gegenüber stets und bei den Arbeitslosen oft vermieden. Die Städte teilten Speisemarken aus, die als

freien und den freien Handel wieder an die Stelle der Zwangsverteilung setzen zu können. Ähnliche Stimmen fordern die Zentralisation der städtischen Haushaltungen, also die Beseitigung des Einzelhaushaltes und den Ersatz durch die Massenküchen.*)

Es hat auch nicht an Forderungen aus den Kreisen der organisierten Verbraucher gefehlt, die Gleiches erstrebt haben und noch erstreben. Andererseits stellen sich die Vertreter der Praxis und zahlreiche Verbraucher auf den Standpunkt, daß es auch unter den heutigen Verhältnissen nicht wünschenswert und durchführbar sei, die städtische Bevölkerung unter Vernichtung des Einzelhaushaltes in Massenspeiseanstalten hineinzu zwingen. Sie verstehen unter Kriegsspeisehäusern oder Gemeinschaftsküchen sozialpolitische Hilfseinrichtungen**), die es jedermann ermöglichen sollen, sich von der öffentlichen Hand bewirten zu lassen, der pekuniär oder aus sonstigen wirtschaftlichen Gründen nicht in der Lage ist, sich ausreichend zu beköstigen. Die Vertreter dieser Anschauungen vertreten den sittlichen Wert der Selbstverantwortung der Familienernährung in Einzelküchen und bestreiten die Möglichkeit völliger Unterbindung privater Versorgung in der Stadt sowie die Tatsache wirtschaftlicher Ersparnisse durch die Massenspeisung.

Die Praxis der Gemeinschaftsküche hat während des Krieges eine verschiedene Entwicklung in den Gemeinden genommen. Neben den Küchen für Kinder, Kriegerfamilien u. a. stehen die privaten Wohltätigkeitseinrichtungen, die Vereins- und Anstaltsküchen, ebenso wie die Fabrikantinnen und Massenspeisungen, das Ziel verfolgten, der minderbemittelten Bevölkerung, die städtischen Massenspeisungsanstalten, fahrbare Volksküchen und dergl. mehr. Die Entwicklung brachte es mit sich, daß in manchen Orten mit diesen Einrichtungen der Bevölkerung ein Zutritt geboten werden sollte, wobei man eifrig bestrebt war, sie besonders beliebt zu machen, während andere Stellen in ihnen eine Notstandsmaßnahme erblickten, die keinesfalls zum Mehrverbrauch führen dürfe. Hieraus ergab sich eine ganz verschiedene Behandlung der Frage der Abnahme von Lebensmittelfkarten

*) Vgl. Elisabeth Engelhardt, „Die Zentralisation der städt. Haushaltungen“, Verlag „Glaube und Kunst“ (Parcus & Co.), München, 1917.

**) „Eine sozialpolitische und kriegspolitische Hilfsmaßregel in gemeinwirtschaftlicher Gestalt.“ Stadtrat Dr. Luther auf der außerordentlichen Tagung der Zentralstelle für Volkswohlfahrt usw. am 3. und 4. Juli 1916. Berlin, Carl Heymanns Verlag; Praktische Durchführung der Massenspeisungen.

tungen, die insgesamt die Zahl von 1457 erreichten. Davon waren 735 allgemeine Volksküchen für jedermann, 79 sogenannte Mittelstandsküchen, 125 Fabrikküchen, 87 Küchen für Kriegsteilnehmer, 268 Küchen für Arme, und 170 Küchen für Kinder und Kranke, wobei 589 Massenspeisungen rein städtische Einrichtungen waren, 650 Einrichtungen von Vereinen und dergl. getroffen, 145 von Privaten gegründet waren und 73 von Vereinen und Gemeinden gemeinsam geleitet wurden. Die sämtlichen Einrichtungen konnten im Oktober 1916 im ganzen 1915 265 Portionen täglich ausgeben, von denen vom 2. bis 8. Oktober allerdings nur 953 721 beansprucht waren. Die Umfrage ergab hierbei sowohl, daß die kleineren Gemeinden meistens ein Bedürfnis für Massenspeisungen nicht anerkennen konnten, als daß der Besuch der Einrichtungen umso größer war, je weniger eine Anrechnung und Abnahme der Lebensmittelfarten erfolgte.

Soweit nicht noch Wohltätigkeitseinrichtungen für Kriegerfamilien und Arme bestehen, sind jetzt die Städte bestrebt, die Selbstkosten für die gereichten Speisen zu erheben, wobei jede Verbindung mit öffentlicher Unterstützung in Wegfall kommt.

II. Die Grundfrage des Speisungszwanges

Diesem Stande der Entwicklung gegenüber hatte das Kriegsernährungsamt zunächst zu prüfen, ob der weitere Gang der Dinge in dem Sinne zu fördern sei, daß, dem wachsenden Bedürfnisse entsprechend, die Einrichtungen zu Massenspeisungen für jeden, der sie zu besuchen wünschte, gegeben seien, oder ob die Entwicklung der Volksernährung es nötig oder erwünscht erscheinen ließe, den Weg zu betreten, daß die Massenspeisungen die einzige Ernährungsform der Städter und damit eine Zwangseinrichtung für alle werden sollte.

Es sei vorausgeschickt, daß die Einrichtung der Massenspeisung oder Gemeinschaftsküche weder auf dem platten Lande noch in den kleinen Gemeinden jemals als Zwangsmaßnahme von den Vertretern auch der durchgreifendsten Richtungen gefordert worden ist.*) Der Landmann, der schon im Frieden im wesentlichen Naturalwirtschaft treibt, die im engsten Zusammen-

*) Auch Calwer (vergl. S. 1) fordert die Zwangsspeisung nur für Gemeinden von 5000 Einwohnern aufwärts.

gemeindliche oder Kriegs-Unterstützung galten und zumeist das Essen unentgeltlich oder weit unter den Selbstkosten gewährleistet. Für diese Küchen wurden entweder die vorhandenen Volks-, Schul- und Vereinsküchen benutzt oder neue Küchen von den Städten gegründet, wobei immer dezentralisiert wurde, so daß die Küchen in der ganzen Stadt verteilt waren. Es bildeten sich besondere Volksküchenausschüsse, die in zentraler Form die Versorgung der Küchen mit Lebensmitteln übernahmen und in den meisten Fällen ehrenamtlich geleitet waren. Das Eintopfgericht herrschte vor; die Städte leisteten zu Lasten ihrer Kriegsunterstützung und Armenunterstützung dauernd erhebliche Zuschüsse.

Es ist bekannt, daß die Arbeitslosigkeit sehr schnell überall im Reiche zurückging, weshalb auch den meisten besonderen Küchen für Arbeitslose kein langer Bestand beschieden war. Dagegen setzte der Wirtschaftskrieg zunächst mit einer starken Deuerung ein, die mehr und mehr die Frage nahelegte, wie die Bevölkerung der minderbemittelten Schichten sich zweckmäßig ernähren könne. Dies führte allenthalben zu starker Erweiterung der bestehenden Küchen, deren Besucherkreis mehr und mehr wuchs, da die Städte ihn nicht mehr auf die Kriegerfamilien beschränken konnten. Man ging dazu über, auch an sonstige Bedürftige Speisemarken auszugeben. Daneben gingen immer mehr industrielle Werke damit vor, ihren Arbeitern innerhalb des Betriebes eine ausreichende Kost zu gewähren, woraus die Massenspeisungen der Fabriken, Fabrikantinnen usw. entstanden. Private Tatkraft nahm sich der besonders hart getroffenen Kreise des Mittelstandes an und schuf teilweise ins Riesenhafte wachsende Beamtenküchen, Mittelstandsküchen, Kinder- und Frauenküchen usw.

Diese breite Entwicklung erschwerte immer mehr die Anschaffung der notwendigen Waren zur Bereitung der Speisen, so daß die Städte häufig dazu übergehen mußten, diese besonders zu organisieren. Zahlreiche Großstädte haben hierzu die Form zentraler Lieferung der Rohwaren durch eine Kommunalstelle gewählt, andere haben große Zentralküchen eingerichtet, die die Speisen im großen zubereiteten und in fertiger Form den einzelnen Küchen zur Verfügung stellten. Auch der Weg, aus der Zentralküche den Einzelhaushalt mit fertiger Speise zu versorgen, ist mit der fahrbaren Volksküche häufig beschritten worden.

Im Oktober 1916 bestanden immerhin in 357 Gemeinden umfangreichere Massenspeisungseinrich-

Verwertung der Abfälle, damit aber eine Erhöhung des verfügbaren Gesamtbestandes für den Verbrauch erwartet wurde.

So wenig der Vorstand des Kriegsernährungsamts das Be-rechtigte in diesen Empfehlungen verkannte, so konnte er doch sein Ohr den Einwendungen der Gegenseite nicht verschließen. Es war erforderlich, zunächst praktisch alle Folgen der zwangsmäßigen städtischen Massenspeisungen durchzudenken und danach das Für und Wider abzuwägen.

Wie von zahlreichen Vertretern der Zwangs-Massenspeisungen richtig gefordert wird, hat die Zwangsküche nur einen Sinn, wenn neben ihr die Versorgung des Einzelhaushaltes nicht fortbesteht. Da zurzeit die Massenspeisungen fast ausschließlich Mittagkost gewähren, müßte also zunächst entschieden werden, ob die Zwangsküche sich hierauf zu beschränken hat, oder ob sie auch für Zwischenmahlzeiten und Abendmahlzeiten das Nötige besorgen muß. Tut sie das nicht, so kann der Einzelhaushalt auch nicht voll aufgelöst werden, weshalb dessen wenigstens teilweise Versorgung neben der der Zwangsküche erforderlich bleibt. Übernimmt letztere jedoch die ganze Versorgung, so entsteht der Zustand, daß die Familie oder der einzelne mehrfach am Tage zur Benutzung der Massenküche genötigt ist. Gleichviel, ob man sich für das eine oder andere entscheidet, mindestens müßte gefordert werden, daß zur Versorgung des Haushaltes nur noch im geringsten Umfange Karten für rationierte Waren zur Verfügung stehen, daß Sonderbestände einzelner nicht mehr zugelassen und vorhandene ergriffen werden und daß die meisten bisher noch nicht rationierten Waren ebenfalls dem Zugriff des einzelnen entzogen werden.

Schon diese Erwägung ergibt, daß die Einführung der Zwangsküche eine ganz gewaltige U m s t e l l u n g der städtischen Ernährungsverhältnisse bedeuten würde. Die Bestände der Haushaltungen, die jetzt in der verschiedensten Richtung mehr oder weniger immer noch vorhanden sind, müßten ergriffen und enteignet werden. Der Kleinhandel würde in der Hauptsache die Hausfrau als Kundin verlieren und damit seiner inneren Berechtigung beraubt werden. Dem einzelnen würde im Großen und Ganzen die Möglichkeit zu nehmen sein, sich nach Geschmack und Können aus dem freien Handel zu versorgen. Dabei muß bezweifelt werden, daß das ideale Ziel, die Sonderversorgung des einzelnen zu unterbinden, erreichbar ist. Wenn schon jetzt ein Schleichhandel die unerwünschte Begleiterscheinung jeder Zwangs-

hänge mit seinem Verufe, der Erzeugung von Nahrungsmitteln, steht, kann selbstverständlich nicht gezwungen werden, die von ihm erzeugten Nahrungsmittel nicht anzurühren und seinen Unterhalt aus der Gemeinschaftsküche zu entnehmen. Abgesehen von der praktischen Undurchführbarkeit müßte das dem Antriebe zu zweckmäßiger Produktion gewaltig entgegenwirken und damit die kleinsten bäuerlichen Betriebe, die jetzt im wesentlichen ihren eigenen Bedarf bauen, der Ernährung durch die Allgemeinheit zur Last legen. Es müßte daher davon ausgegangen werden, daß sowohl der Selbstversorger auf dem Lande wie die in seiner Nähe wohnenden Verbraucher für die Einrichtungen der Massenzwangsspeisung nicht in Betracht kamen. Dies ergab schon einen sehr erheblichen Unterschied in der Behandlung der städtischen und ländlichen Verbraucher in der Frage der Massenspeisung, da die Entscheidung zur Einführung eines städtischen Zwanges erheblich erschwerte. Schon bisher war nicht zu verkennen, daß der Naturalwirtschaft treibende Selbstversorger in zahlreichen Beziehungen Vorzüge vor dem Städter genoß. Dieser Unterschied wäre durch die Auflösung des städtischen Haushaltes und den Zwang zur Massenspeisung zu Ungunsten des Städters stark unterstrichen und gewaltig vertieft worden.

Die praktische Durchführung der zwangsweisen Speisung der Städte durch die öffentliche Hand wurde trotz dieses Bedenkens von vielen Seiten empfohlen, weil das geltende System der Nahrungsmittelversorgung die Führung des Einzelhaushaltes unzweifelhaft erschwerte. Der Mangel an Fetten machte die Zubereitung der meisten Speisen im Privathaus immer schwieriger. Die Mundteile des einzelnen waren nicht groß, und der einzelne brauchte, mindestens im Jahre 1916, wo in zahlreichen Städten noch nicht durchgebildete Lebensmittelkarten und Rundenlisten die Zuteilung sicherstellten, verhältnismäßig zu viel Zeit zur Beschaffung des Anteils. Soweit der einzelne sich die nicht streng verteilten Waren zu verschaffen wünschte, mußte er sehr erhebliche Geldopfer bringen; andererseits schien es beklagenswert, daß einzelne Vermögende solche Waren in unzulässiger Menge auffammelten, also durch Hamstern anderen vorenthielten. Diese Ungleichheiten schienen insbesondere den Minderbemittelten zu belästigen und den Wunsch nach einer zwangsmäßigen Gleichmachung durch das Aufhören der Einzelversorgung der Haushaltungen zu rechtfertigen. Hierzu kam die Annahme der Vertreter der Zwangsküchen, daß von der Massenspeisung eine vollständigere und sparsamere Ausnutzung der Nahrungsmittel und

bleiben der Kartoffeln in Frostzeiten erlebt haben, die Hausfrau mit ihrer Familie sich helfen wird und muß, so gut es geht, und daß der Einzelhaushalt dann schon aus ethischen Rücksichten mit kargen Portionen vorlieb nimmt. Würde dies auch der Fall sein, wenn jedermann, dem Gebote der Obrigkeit folgend, sich an den Tisch eines Kriegsspeisehauses setzte? Würde nicht vielmehr jedermann, wenn er schon einmal gezwungen ist, die Gemeinschaftsküche in Anspruch zu nehmen und zu bezahlen, dort mit Recht stets seine volle Portion verlangen? Er besitzt in der Gemeinschaftsküche kein privatrechtliches Verantwortungsgefühl mehr wie in seinem Haushalte, daß die Vorräte reichen. Das wird und muß die Folge haben, daß der Gesamtverbrauch gerade der scharf rationierten Dinge in der Massenspeisung nicht gestreckt, sondern vergrößert wird.

Aber auch in technischer Richtung sind erhebliche Einwände sehr beachtlicher Natur gegen die Zwangsspeisung aller erhoben worden. Zunächst würden in weitestem Maße die erforderlichen Kessel, Silksmaschinen und dergl. fehlen, da schon jetzt Schwierigkeiten für ihre Beschaffung bestehen (s. unten Seite 16 ff.); die Heranziehung aller Speisewirtschaften könnte dies nicht voll ausgleichen. Sodann gilt aber auch folgendes: Die Freunde der Zwangseinrichtung weisen immer wieder darauf hin, daß die größte Zwangs-Massenspeisung, das deutsche Heer, eine einwandfreie und vollkommene Ernährung ihrer Angehörigen sicherstelle. Sie übersehen aber dabei zweierlei. Einmal ist es Grundsatz der Politik des Kriegsernährungsamts, daß dem kämpfenden Heere unter allen Umständen die Nahrungsmittel vorweg reichlich zur Verfügung stehen müssen und daß, wenn schon Mangel eintritt, dieser von der Zivilbevölkerung, keinesfalls aber vom Heere zu tragen ist. Das ist bekanntlich der Grund, weshalb in verschiedener Richtung die heimische Bevölkerung knapp gehalten werden muß. Die Heeresverwaltung arbeitet stets mit völlig ausreichenden Lebensmitteln, so daß ihr Massenspeisungsbetrieb nie vor die technische Schwierigkeit des Durchhaltens ohne genügende Zufuhr gestellt ist. Andererseits beköstigt das Heer nur Soldaten, gesunde, verhältnismäßig gleichaltrige, erwachsene Menschen, die dem Befehl gehorchen, also individuelle Bedürfnisse im wesentlichen nicht äußern. Die zwangsmäßige Ernährung der Zivilbevölkerung durch die öffentliche Hand dagegen hat damit zu kämpfen, daß ihr nur die nicht immer gleichbleibende Menge an Lebensmitteln, die nicht vom Heere gebraucht werden, zur Verfügung steht, und daß sie Kinder, Erwachsene und alte Leute,

rationierung ist, so müßte zweifellos die Zwangsspeisung aller unter Auflösung des Haushaltes in weit höherem Maße zu Versuchungen zur Verheimlichung von Vorräten, zum Schleichhandel usw. führen. Wollte man aber die Zwangsspeisung auf die rationierten Lebensmittel beschränken und Hasen, Gänse, Fische und dergleichen dem freien Verkehr überlassen, so würde in der häßlichsten Weise zutage treten, daß dem Wohlhabenden Zwangsvorschriften wenig anhaben können, während der Ärmere unter ihnen seufzt. Der Vorstand des Kriegsernährungsamts konnte deshalb nur zu der Meinung gelangen, daß die Umstellung des Einzelhaushaltes auf die Versorgung durch die Zwangsküche eine gewaltige Aufwühlung der öffentlichen Meinung, erhebliche soziale Verbitterung, sei es zwischen Stadt und Land, sei es zwischen Arm und Reich, oder aber eine absolute Gleichmacherei unter Hervorrufung unendlicher Übertretungen zur Folge haben würde.

Immerhin wäre trotz aller Bedenken zu prüfen gewesen, ob der entscheidende Schritt zu tun sei, wenn er die Sicherheit böte, daß mit ihm die bessere Ausnutzung der Nahrungsmittel und Abfälle eine so erhebliche Streckung der Vorräte gewährleisten würde, daß damit die Rationen verbessert werden könnten. Leider hat man sich hiervon nicht zu überzeugen vermocht. Zunächst kann heute nicht angenommen werden, daß im Haushalt bei der Herstellung der Speisen noch verschwenderisch verfahren wird; im Gegenteil ist anzunehmen, daß jede Hausfrau schon aus reinem privatwirtschaftlichen Interesse, das den Angestellten der Massenspeisungen häufig fehlt, die äußerste Ausnutzung aller Nahrungsmittel versuchen wird. Es ist Tatsache, daß die Klagen über Verschwendung wenig einsichtiger Personen heute nicht aus dem Haushalte, sondern aus den Massenspeisungen kommen. Auch die Abfallverwertung der Einzelhaushaltungen ist heute so weitgehend organisiert, sei es, daß die Stadt sich ihrer angenommen hat, oder daß die Haushaltungen, Gastwirte usw. die Abfälle als Futtermittel verwenden oder veräußern, um sich dafür irgend welchen Geld- oder Nahrungswert zu verschaffen, daß nicht mit Sicherheit erwartet werden kann, daß ein deutlich sichtbarer Erfolg der besseren Abfallverwertung in der Zwangsküche eintreten würde. Außerdem dürfte die Abfallverwertung für sich allein keinen Grund zur Einführung der Zwangsküche bilden, so lange nicht andere Gründe für diese sprechen.

Es darf auch nicht außer acht gelassen werden, daß insbesondere in Zeiten scharfen Mangels, wie wir ihn leider beim Aus-

III. Die Förderung der Entwicklung der freien Massenspeisungen

Dagegen war sich der Vorstand des Kriegsernährungsamts darüber völlig klar, daß die voraussichtlich schweren Zeiten des Winters oder des Übergangs in eine neue Ernte in der Großstadt nur dann verhältnismäßig gut überwunden werden könnten, wenn bei eintretenden Notständen überall für Gelegenheit zu Speisungen aus der öffentlichen Hand gesorgt war. Es mußte also darauf gedrungen werden, daß die größeren Gemeinden alles taten, um auch große Menschenmengen mit Speisen zu versehen.

In zahlreichen Städten stand fest, daß im Rahmen des Möglichen das Erforderliche bereits damals vorbereitet war. So hat Berlin städtische Zentralküchen in vorbildlicher Weise und unter erheblichen Geldopfern eingerichtet, die, auf verschiedene Stellen der Stadt verteilt, je zwischen 7200 bis 40 700 Liter Speise täglich herstellen können und damit täglich mindestens 223 000 Liter, die durch Verdichtung des Betriebes (mehrfaches Kochen) ohne besondere Schwierigkeiten gesteigert werden konnten, zubereiten. Dresden geht mit etwa 150 Küchen dezentralisiert vor, ebenso Dortmund, Straßburg usw. Ähnlich lagen die Verhältnisse in zahlreichen großen Gemeinden des Reiches, während in mittleren Gemeinden vielfach noch ein Ausbau erforderlich schien, um größeren Andrang von Speiseempfängern zu befriedigen. Am fortgeschrittensten unter den kleineren Provinzstädten war die Stadt Stade, die einen ganz erheblichen Bruchteil (25 v. H. nach Mitteilungen des Bürgermeisters Dr. Frommhold, Seite 46 in „Praktische Durchführung der Massenspeisungen“, Karl Heymanns Verlag, Berlin, 1916) der Bevölkerung täglich mit Speise zu versehen in der Lage war.

Es wurde deshalb der Grundsatz des Kriegsernährungsamts aufgestellt, daß eine Verpflichtung der Gemeinden gegeben ist, die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen. Diese Verpflichtung folgt nicht nur aus der Notwendigkeit zur Aufrechterhaltung der öffentlichen Ordnung, sondern auch aus Paragraph 12, Ziffer 2 der Bekanntmachung über die Errichtung der Preisprüfungsstellen und die Versorgungsregelung in der Fassung vom 25. September/4. November 1915. Hiernach können die Gemeinden die Versorgung der Bevölkerung mit Gegenständen des notwendigen Lebensbedarfs unter völligem

Kranke und Gesunde, Vermögende und Bescheidene befütigen soll. Sie könnte nicht alles zu sich machen, sie müßte auf die Säuglinge wie auf das Alter Rücksicht nehmen und die besonderen Bedürfnisse der heranwachsenden Jugend beachten, insbesondere müßte sie aber für die Krankenernährung, man denke nur an die Zuckerkranken, Tuberkulösen usw., ins einzelne gehende Maßnahmen vorbereiten. Wenn schon heute die Küchen in den Krankenhäusern, die auch eine Art Massenspeisung darstellen, aber stets bevorzugt beliefert werden, wie jeder Kenner weiß, nicht in der Lage sind, ohne die heftigsten Beschwerden einzelner, sei es, daß diese die gewährte Kost nicht kennen, nicht lieben oder nicht zu vertragen glauben, ihre gewiß einwandfreie Nahrung zu verteilen, um wieviel schwieriger müßte sich nicht die Durchführung dieser Krankenernährung in der allgemeinen Zwangsküche gestalten!

Die schon erwähnte technische Schwierigkeit, daß die notwendigen Nahrungsmittel für die bürgerliche Bevölkerung mehr schwanken müssen als die des Heeres, und daß es in Zeiten scharfen Frostes oder der Verkehrsschwierigkeiten immerhin keine ganz unmögliche Gefahr ist, daß Kohlen, Kartoffeln oder dergleichen nicht immer in vollem Umfange so herangebracht werden können, daß die Gesamtbevölkerung der Großstadt rechtzeitig ihre volle Ration in der Zwangsküche erhält, warnt ganz besonders davor, die Einzelhaushaltungen aufzulösen und die Masse der Verbraucher in die öffentlichen Küchen zu zwingen. Welche Zustände müßten eintreten, wenn dann vorübergehender Mangel alle trifft, und alle nicht in der Lage sind, durch Sonderversorgung im Haushalte mit den verschiedensten Mitteln wie bisher den Mangel mehr oder weniger auszugleichen! Gewaltige Beunruhigungen der öffentlichen Meinung, Unzufriedenheit und ernste Ernährungsgefahr müßten die Folgen sein.

Der Vorstand des Kriegsernährungsamts hat auf Grund aller dieser Erwägungen schließlich den Standpunkt einnehmen müssen, daß die alsbaldige Durchführung der Massenspeisung für alle ein zurzeit innerlich nicht berechtigter Eingriff in das Wirtschaftsleben ist, der in seinen Folgen eine Verschlechterung der städtischen Verhältnisse und erhebliche Gefahr in sich birgt. Der Weg der Zwangs-Massenspeisungen stellt ein Radikalmittel dar, dessen scharfe Anwendung nur als letztes Notstandsmittel in Frage käme.

seinem Vortrage „Die Abgrenzung der Besucherkreise“ in „Praktische Durchführung der Massenspeisungen“, Berlin 1916, Carl Seymanns Verlag, Seite 55/66. Es müssen alle befriedigt werden können, die den Wunsch nach öffentlicher Speisung haben, ohne Beschränkung auf Einkommengrenzen oder bestimmte Bevölkerungskreise. Daß hierbei außerdem Armenspeisungen, Kinder-suppenküchen, Küchen für Kriegerfamilien usw. möglich bleiben, tut diesen Grundsätzen keinen Abbruch.

IV. Einrichtung und Bewirtschaftung

Das Kriegsernährungsamt hat aus wohlertwogenen Gründen davon abgesehen, bestimmte Formen für die Einrichtung und Bewirtschaftung der Volksküchen vorzuschreiben. Es wäre ein Fehler, durch gleichmachende Vorschriften Talent, Organisationsfreudigkeit und Tatkraft der ausführenden Organe einengen zu wollen, um so mehr, als diesen die finanzielle Verantwortung verbleibt. Das Kriegsernährungsamt hat sich darauf beschränkt, folgende grundsätzliche Auslassungen den Bundesregierungen mitzuteilen.

Es ist davon auszugehen, daß die Speisenausgabe der Kriegsspeisehäuser und dergleichen zu den Selbstkosten — ausgenommen die Kosten der ersten Einrichtungen — erfolgen soll, so daß die Einnahme die Ausgabe deckt. Den Gemeinden, die Bedürftigkeit dartun, können zu diesen laufenden Kosten, falls sie nicht aus den Einnahmen voll gedeckt werden können, Zuschüsse nach den Grundsätzen des Kriegswohlfahrtsfonds von Reich und Staat gewährt werden.

Den Gemeinden bleibt die Einrichtung der Kriegsspeisehäuser überlassen. Es ist auch nicht untersagt, verschiedenen Formen oder Klassen, z. B. nach den Preisen, zu schaffen. Nur soll die Benutzung der verschiedenen Klassen in der Regel in der Wahl des Verbrauchers liegen und nicht an besondere Voraussetzungen gebunden sein. Die Gemeinden können nicht nur eigene Einrichtungen schaffen, sie können auch private Unternehmungen, die den Grundsätzen über Kriegsspeisehäuser entsprechen, zur Verabreichung der Massenspeisungen zulassen. Hierbei ist vor allem an die Ruhbarmachung der von einzelnen Wohltätern und Vereinen geschaffenen Küchen, wie an die Verwendung der Gast- und Schankwirtschaften gedacht.

oder teilweisem Ausschluß von Handel und Gewerbe selbst übernehmen. Sie können weiter nach Paragraph 15 Absatz 2 von der Gemeindeaufsichtsbehörde gezwungen werden, von dieser Befugnis Gebrauch zu machen. Es erschien deshalb nicht erforderlich, die Verpflichtung der Gemeinden zur Beschaffung der nötigen Einrichtungen durch Erlaß einer neuen Bundesratsverordnung festzustellen. Es war nur zu prüfen, ob hiermit den Gemeinden eine Last aufgebürdet würde, die etwa ihren Schultern zu schwer erschien. Man konnte nicht ohne weiteres davon ausgehen, daß die teilweise recht erheblichen Kosten für die Einrichtungen eigener Küchen aus dem Verkauf der fertigen Speisen wieder herauszuwirtschaften seien; deswegen hat der Präsident des Kriegsernährungsamts die Landeszentralbehörden gebeten, bei Durchführung der Verpflichtung der Gemeinden, Gemeinschaftsküchen zu schaffen, zu prüfen, wie weit ihnen auf Ansuchen zu den Kosten der ersten Einrichtung Zuschüsse zu gewähren seien. Die Möglichkeit zu Zuschüssen war aus dem Vorhandensein des Kriegswohlfahrtsfonds und staatlicher Fonds für die Volksernährung ohne weiteres gegeben. Im Interesse einer gleichmäßigen Behandlung der Gemeinden ist hierbei darauf hingewiesen worden, daß, wenn einmal Beihilfen gezahlt werden, auch solche Gemeinden, die bereits früher die erforderlichen Einrichtungen getroffen haben, im Falle der Bedürftigkeit zur Stellung des Antrags auf diese Beihilfe zugelassen werden. Es vermag somit keine Gemeinde die Nichterfüllung des Bedürfnisses nach Massenspeisungen damit zu entschuldigen, daß ihr die finanzielle Last zu schwer sei.

Das Kriegsernährungsamt, das einen Zwang gegen die Verbraucher zu Massenspeisungen nicht wünscht, übt durch die Landeszentralbehörden einen Zwang gegen die Gemeinden aus, das Bedürfnis nach Gemeinschaftsküchen zu befriedigen.

Der Standpunkt des Kriegsernährungsamts ist somit der, daß die organische Fortentwicklung der Massenspeisungen eine unabweiskbare Aufgabe der Gemeinde ist, und daß sie dem Bedürfnis vorausschreiten muß, um rechtzeitig vor Einsetzen von Schwierigkeiten das Erforderliche zu schaffen. Die Pflicht der Gemeindeaufsichtsbehörden ist es, diese Entwicklung zu überwachen, zu fördern und gegebenenfalls zu unterstützen.

Es ist selbstverständlich, daß der Gedanke der Massenspeisungen dabei in dem Sinne aufzufassen ist, daß die Gemeinde für alle ihre Mitbürger zu sorgen hat. Zu diesem Schlusse kommt auch Stadtrat Dr. Mattheß (Dresden) in

Böfen, Clausthal), im Dyzeum (Galle), Schulkellern (Forst), in der Gasanstalt (Wiltspe), in Turnhallen (Kiel und Neumünster), in Arbeiterheimen (Göttingen), im Rathauskeller (Langensalza), Bahnhofshallen (Nemscheidt). Auch private Gebäude, die im Kriege ihrem Zweck nicht mehr recht dienen konnten, wurden zu Volksküchen umgewandelt, wie Konservenfabriken (Charlottenburg), Zuckerrfabriken (Braunschweig), Brauereien (Köln). Allerdings war die Möglichkeit hierzu nicht immer so einfach gegeben, weil die meisten früheren Konservenfabriken, Brauereien und ähnliche wenig oder nicht beschäftigte Betriebe längst für Hilfslazarette, Massenquartiere usw. militärisch in Anspruch genommen waren. Städte wie Straßburg hatten hierdurch naturgemäß besondere Schwierigkeiten, soweit sie nicht noch Schulgebäude freimachen konnten.

Diese Schwierigkeiten führten die Städte meistens dazu, die Gastwirtschaftsbetriebe heranzuziehen, sei es, daß diese stillgelegt und in städtische Küchen verwandelt wurden (Straßburg), sei es, daß sie die Speisenausgabe neben ihrem Betriebe bewerkstelligten. So hat man die Gastwirtschaften außer in Straßburg in Dresden, Friedrichshagen, Neukölln, Schöneberg, Reinickendorf, Mainz, Lüneburg, Sattingen usw. in großem Umfange nutzbar gemacht.

Die Gastwirtschaften sind mit völliger Kücheneinrichtung und Räumen zur Speisenausgabe versehen und bieten sich daher als dezentralisierte Volksküchenanstalten dar. Nur müssen sie entweder rein städtisch verwaltet oder aber unter strenge Normativbestimmungen gestellt werden.

Schließlich konnten Massenspeisungsbetriebe auch in leerstehenden Läden, Kaffee- und dergleichen eingerichtet werden, wie z. B. die meisten Berliner privaten Mittelstandsküchen, die Küche des Dresdner Vereins Volkswohl u. a. m. Sogar die Wirtschaftsräume eines großen Lichtspielhauses sind in Dresden von privater Seite zu einer sehr leistungsfähigen Zentralküche eingerichtet worden.

Überall ist für die Raumfrage entscheidend gewesen, daß der Küchenbetrieb technisch und hygienisch einwandfrei möglich war, wozu neben Wasser, Licht, Kraft, Entwässerungsmöglichkeit und Aborten das Vorhandensein von Vorratsräumen, soliden, waschbaren Küchenfußböden und einwandfreien Ausgaberräumen gehörte. Die Ausgaberräume, sei es, daß sie bei der Küche oder getrennt von ihr lagen, mußten für die Besucher leicht

Diese Grundsätze schließen sich eng an die bisherige Entwicklung an und wollen sie fortbilden, indem sie ihr Spielraum lassen. Die Betrachtung über Einrichtung und Bewirtschaftung der Kriegsküchen kann also nicht von allgemein gültigen Normen ausgehen, sondern muß der Verschiedenartigkeit der örtlichen Verhältnisse gerecht werden.

I. Räume

Für die Einrichtung ist in erster Linie wichtig die Raumfrage. Die Städte sind hierbei ganz verschiedene Wege gewandelt, je nachdem, ob es sich um Großbetriebe zur Speisung vieler oder zur Herstellung des Essens für zahlreiche Ausgabestellen oder um kleinere Veranstaltungen handelte. Das Beispiel der eigentlichen städtischen Massenküche bietet Berlin,*), das durchweg vorhandene städtische Gebäude benutzt, insbesondere wenig besuchte Markthallen hierzu völlig einrichtet. Diese städtischen Räume bieten den „Hauptküchen“ (Zentralküchen) massive Fußböden, Kanalisation, Be- und Entwässerung, sind also hervorragend zum Küchenbetriebe geeignet, haben Vorratskeller und Antriebskraft zur Bewegung etwa nötiger Maschinen. Dabei trennt Berlin die Speisenausgabe meistens räumlich von der Hauptküche ab und verlegt sie überwiegend in städtische Turnhallen, die leicht für starken Verkehr (durch die Schulhöfe) zugänglich, weiträumig und lustig sind, auch Wasserleitung und Aborte haben.

In anderen Städten**) hat man meistens nicht einzelne Markthallen leerstellen können und hat deshalb die Raumfrage anders lösen müssen. Sehr oft versucht man, bestehende Großküchen nutzbar zu machen. So hat Karlsruhe die Küche des Krankenhauses, Dresden die bestehenden Schulküchen verwendet, Benrath die Haushaltungsschulküchen hierzu ausgebaut. Diese Schulküchen lagen in den einzelnen Schulgebäuden in der Stadt verstreut, verwiesen also von vornherein, abweichend vom Berliner System der Hauptküche, auf den Weg der Dezentralisation.

Wieder andere Städte schufen neue Küchen in städtischen Gebäuden, wie in Schlachthöfen (Hamburg, Leipzig, Bochum,

*) Die Angaben über Berlin entstammen der Drucksache des Magistrats: „Die städtische Volksspeisung in Berlin im Kriegsjahre 1916.“

**) Wertvolles Material für die Kenntnis der städtischen Einrichtungen bietet laufend die Korrespondenz für Kriegswohlfahrtspflege der Zentralstelle für Volkswohlfahrt in Berlin.

Wärmequellen, besonders oft mit Gas, das vom Gaswerk hier und da zu Vorzugspreisen berechnet wird, sowie mit Kohlen und Drifetts.

Die technischen Einzelheiten der Kessel zu schildern, würde aus dem Rahmen dieser allgemeinen Betrachtung herausfallen.

3. Hilfsmaschinen

Zu einem leistungsfähigen Massenküchenbetriebe gehört eine beträchtliche Menge weiterer Hilfsmittel, von denen der Gasbratofen neben Schäl-, Putz- und Waschmaschinen erwähnt sei. Besonders häufig sind die gut arbeitenden Kartoffel-Wasch- und Schälmaschinen im Gebrauch, auch Gemüse-, Fleisch- und Fettschneidemaschinen. Hierzu gehören ferner sonstige Zubehörrichtungen, Wagen, Gewürzmühlen und sonstiges Küchengerät.

Bei Zentralküchen tritt endlich die Notwendigkeit auf, das Essen an die Ausgabestellen (Speisehäuser, Werkkantinen) zu versenden, wozu besondere Versandgefäße gebraucht werden, welche die Wärme der Speisen lange erhalten müssen, was durch doppelte Wände mit luftleerem Zwischenraum oder schlecht wärmeleitender Abdichtung erreicht wird.

Bereinzelt hat auch die Zufuhr des Essens an die Einzelverbraucher durch fahrbare Kessel („Gulaschkannonen“) eingesetzt, womit zuerst Köln vorgegangen ist, darauf insbesondere auch verschiedene Orte Groß-Berlins, Dresden usw. Die meisten Städte haben aber dieses System nicht benutzt, um Straßenzäunen und ungerechte Abgabe zu vermeiden.*)

Die Massenpeisung hat bei dem Betriebe besonderen Wert auf gute Verwertung aller Abfälle zu legen, weshalb sie zweckmäßig durch Fettfänge die Abscheidung und Ausnutzung der Fettstoffe aus den Entwässerungsleitungen der Küchenräume erzielt (Berlin) und auch die Abwässer der Kartoffelschälmaschinen nicht vergeudet. Diese enthalten Stärke, die ausgeschieden und getrocknet werden kann, woraus z. B. Berlin 3 bis 5 v. G. der verbrauchten Kartoffeln in Form einwandfreier Kartoffelstärke gewinnt.

Zahlreiche Orte benutzen die Küchenabfälle, die wohl überall zu Futterzwecken Verwendung finden, dazu, selbst

*) Über die Frage der fahrbaren Volksküchen bietet Material der Vortrag von Theodor Thomas, s. Praktische Durchführung der Massenpeisungen. Seite 157. Carl Heymanns Verlag, Berlin 1916.

erreichbar sein, ihre schnelle Bedienung ermöglichen und möglichst Licht, Luft und Wärme besitzen. Viele Orte haben außerdem darauf Wert gelegt, daß sie freundlich und einladend seien, was mit einfachsten Mitteln, wie Blumen auf den Tischen, erreicht wurde.

Indessen wird die Raumfrage für die Speisenausgabe wesentlich erleichtert, wenn die Bezieher die Speisen nicht in der Küche oder Speisenausgabe verzehren. Dies gelingt, wo das Abholsystem betrieben wird, das auch am meisten im Interesse der Familie liegt, welche die Speise im eigenen Heim gemeinsam zu verzehren wünschen wird. Deshalb ist dies System weit verbreitet und wird, wie z. B. in Lüneburg*), zum Teil durch Vorzugspreise für abgeholtes Essen gefördert, indem bei Abholung die Portion um 5 Pfennig billiger abgegeben wird.

2. Kessel

Zu der Raumfrage tritt die Frage der technischen Einrichtung. Hier ist am wichtigsten die Beschaffung der nötigen Kochkessel, soweit nicht vorhandene Küchen, Brauereikessel und dergleichen zur Verfügung stehen. Meistens sind Kessel von 200 Liter bis 600 Liter Fassungsvermögen in Gebrauch. Wenn schon doppelwandige Kessel große Vorteile bieten, haben die Städte doch oft zu einwandigen greifen müssen, weil diese leichter zu beschaffen gewesen sind. Es werden schmiedeeiserne wie gußeiserne Kessel verwendet. Hierbei spielt die Schwierigkeit der Beschaffung eine große Rolle. Das Kriegsernährungsamt ist mit der Seeresverwaltung wegen der Abgabe von Kesseln in Verbindung getreten. Letztere hat aber erklären müssen, daß sie ihre Kessel, die meistens Eisenblechkessel ohne Kohlenfeuerung sind, militärischen Zwecken vorbehalten müsse. Der Allgemeinheit sind insbesondere die Firmen:

F. Küppersbusch & Söhne in Welfenkirchen,

Senkingwerk in Hildesheim, A.

A. Wöhsen in Hannover, Arndtstraße, und

Junkers & Co. in Dessau

als Lieferanten für große Kochkessel, insbesondere mit Kohlenfeuerung und Gasfeuerung, bekannt.

Die Beheizung der Kessel geschieht mit den verfügbaren

*) Vgl. Korrespondenz für Kriegswohlfahrtspflege der Zentralkasse für Volkswohlfahrt, Nr. 7, S. 116.