Vossische Zeitung
29./X. 1916.

Erhaltung der Volkskraft.

Der gestrigen Schlußsitzung der Konferenz für Volkswohlfahrt schloß sich eine Tagung des Zentralvereins für das Wohl der arbeitenden Klassen an. In beiden wurden Fragen der Volksernährung behandelt.

Eingeleitet wurden die Verhandlungen durch einen Vortrag von Geheimrat Prof. Dr. Rubner, der sich über die physiologischen Grundlagen der Ernährung in sehr ausgedehnten Ausführungen erging, die unsern Lesern durch Berichte über ähnliche Vorträge Rubners schon bekannt sind. Einen bedenklichen Zustand stellt die Unterernährung infolge zu geringer Eiweißzufuhr dar. Zu deren Verhütung dient nicht nur das Heranschaffen der notwendigen Nahrungsmittel sondern auch erschwingliche Preise müssen das Volk in den Stand setzen, sich die Nahrungsmittel zu beschaffen. Da die öffentliche Belehrung über die Grundsätze der Ernährung bisher keinen großen Erfolg hat, muß man das Uebel an der Wurzel anfassen und die hauswirtschaftliche Ausbildung der weiblichen Jugend auch der höheren Klassen durchführen.

Mit Massenspeisungen befaßte sich der Zentralverein für das Wohl der arbeitenden Klassen, über die Stadtrat Prof. Dr. Stein, Frankfurt a. M., und Landtagsabgeordneter Dr. Liepmann, Charlottenburg, referierten. Stein untersuchte die Frage der Zweckmäßigkeit der Massenspeisungen, die in Volks- und Fabrikküchen dargeboten werden und von denen man eine rationellere Ernährung als in den zersplitterten Haushaltungen erwarte. Zweifellos verbilligt und verbessert der Zentraleinkauf des Großbetriebes die Materialien, aber diesem Vorteil stehen auch Nachteile gegenüber, z. B. der Großverlust durch unpflegliche Behandlung, da die Reste im Großbetriebe nicht so praktisch verwertet werden können, wie im einzelnen Haushalt. Der Beruf der Hausfrau, die im Kleinen zu sparen versteht, steht volkswirtschaftlich der produktiven Kraft des Mannes ebenbürtig zur Seite.

Volksküchen

haben ihre eigentliche Bedeutung bei Notständen. Grundsätzlich sollen es Unternehmungen sein, die auf Rentabilität hin arbeiten und gute Arbeit leisten. Die Konsumenten bekommen dann keine Almosen, sondern verlangen als ihr gutes Recht eine gute Nahrung. Für gutes Geld gute Ware zu angemessenem Preise. Daraus ergibt sich, daß die gemeinnützigen Unternehmungen nach geschäftlichen Prinzipien organisiert werden müssen. Kaufmännische Durchbildung des Ein- und Verkaufs und der Kontrolle, damit der Betrieb sich selbst erhält. Ein zweiter Grundsatz muß sein, daß das Institut den Wünschen des Publikums sich anzupassen versteht, das nicht weniger empfindlich ist als der verwöhnteste Feinschmecker.

Landtagsabgeordneter Liepmann beschränkte sich in seinem Vortrage auf eigene Erfahrungen aus der Praxis der gemeinnützigen Volksspeisungen. Er besprach einmal die Kochschulen des Vaterländischen Frauenvereins, die neben der Ausbildung die im Haushaltskurse verfertigten Speisen zu niedrigen Sätzen verkaufen und anderseits die Tätigkeit der Volks-Kaffee- und Speisehallengesellschaft. Besser noch als der Vortrag zeigte ein gemeinsames Abendessen in der Speisehalle in der Alexandrinenstraße, wie das Problem der billigen und schmackhaften Massenspeisung gelöst werden kann.