

# Die Ernährung der arbeitenden Klassen

Ein Plan für  
Gründung öffentlicher Küchen



M. P. Wolff



# Die Ernährung der arbeitenden Klassen.

Ein Plan für  
**Gründung öffentlicher Küchen.**

Von

**M. P. Wolff**

Königlich Preussischem Hauptmann a. D.

Verfasser von „Proposal for the Improved and Cheap Supply of Cooked Food for the Working Population on Self-Supporting Basis“.

Deutsche, vom Verfasser bearbeitete Ausgabe.

*Mit einer Vorrede von Professor Dr. J. König in Münster i. W.*

**Mit einem Plan.**



Springer-Verlag Berlin Heidelberg GmbH  
1885

„Die Grösse eines Volkes hängt in erster Linie von der physischen Entwicklung seiner Bewohner ab und Alles, was zur Verbesserung der Gesundheit gethan wird, bildet die Grundlage für die Grösse und den Glanz der Nation.“

Lord Beaconsfield.

**Additional material to this book can be downloaded from <http://extras.springer.com>**

ISBN 978-3-642-50595-9 ISBN 978-3-642-50905-6 (eBook)

DOI 10.1007/978-3-642-50905-6

Softcover reprint of the hardcover 1st edition 1885

(Alle Rechte vorbehalten.)

## Vorrede.

---

Dem Wunsche des Herrn Verfassers wie Verlegers, vorliegende Schrift mit einer Vorrede zu begleiten, komme ich um so lieber nach, als ich mich auf Grund mehrjähriger Studien und Betrachtungen im allgemeinen zu den in dieser Schrift entwickelten Ansichten bekennen muss. Ganz mit Recht kann nach dem Ausspruch eines grossen Mannes „die sociale Frage in hervorragender Weise eine reine Magenfrage“ genannt werden.

Jeder, welcher sich auch nur oberflächlich mit der Ernährungsfrage befasst, weiss bei sich selbst, welchen hohen Werth der Mensch nicht nur auf eine ausreichende sondern auch schmackhaft zubereitete Nahrung legt. Ja man kann wohl sagen, dass die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit eines Menschen wie nicht minder die innere Zufriedenheit und Heiterkeit des Gemüthes bis zu einem gewissen Grade in einem directen Verhältniss zur Menge und Art der Nahrung stehen. „Wer eine Armee bauen will, muss mit dem Bauch anfangen, denn dieser ist das Fundament davon“ sagt Friedrich der Grosse in seiner derben, aber seine tiefe Einsicht bekundenden Weise.

Wenn man nun aber bedenkt, dass in unseren Arbeiterfamilien einerseits die Frauen heirathen, ohne vom Hauswesen und besonders von der edlen Kochkunst etwas gelernt zu haben, andererseits auch in Folge der vollen Mitbeschäftigung in den Fabriken oder sonstwie keine Zeit gewinnen, um für eine richtige Zubereitung der Speisen zu sorgen, so darf man sich nicht wundern, dass es um den Tisch der Arbeiter durchweg sehr dürftig bestellt ist. Die Folgen sind: geringe Arbeitskraft, häusliche Zwistigkeiten, und Unzufriedenheit mit sich und den socialen Verhältnissen; theils um den Körper leistungsfähig zu erhalten, d. h. die Muskelthätigkeit künstlich anzuregen, theils um die Unzufriedenheit niederzukämpfen, greift man zur Branntweinflasche, der Quelle zahlreicher Verbrechen und Leiden. Wir sind jetzt bestrebt, durch weise Gesetze für das Wohl der Arbeiter zu sorgen, und den socialdemokratischen Bewegungen die Spitze abzubrechen; private Vereine haben sich die Aufgabe gestellt, den übermässigen Branntweingenuss einzuschränken: aber alle diese Bestrebungen werden gewiss ihr Ziel nicht oder nur halb erreichen, wenn nicht gleichzeitig auf die elementarste Frage nämlich die einer ausreichenden und guten Nahrung Rücksicht genommen wird.

Zu der Forderung einer ausreichenden und guten Nahrung gesellt sich für den Arbeiter noch ferner die, dass sie thunlichst billig ist.

Wenn aber der einzelne Arbeiter resp. die einzelne Arbeiterfamilie diesen Anforderungen nicht entsprechen kann, so müssen dieselben auf eine andere Weise erfüllt werden, nämlich durch öffentliche Küchen (mag man sie

nun Volksküchen, Menagen oder Speiseanstalten nennen), in welchen die Arbeiter und Arbeiterfamilien wenigstens für eine oder auch zwei Mahlzeiten (Mittags und Abends) eine volle und gut zubereitete Nahrung erhalten können.

Diese Beköstigungsweise der Arbeiter wird allerdings tief in alte, lieb gewordene Gewohnheiten einschneiden, wonach das Mahl in jedem Hausstande zubereitet wird; indess dürfte es mit dieser Gewohnheit gehen wie mit so manchen anderen; man wird sie sich recht bald abgewöhnen. Noch sind die Zeiten nicht fern, wo man sämtliche Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände wie Brod, Butter, Eingemachtes, Bier u. s. w., ja sogar Lichter, Leinwand und Zeug im Hause selbst zubereitete und es als eine Verirrung betrachtete, die Darstellung anderen Händen zu überlassen; wenn man sich aber hier gern und recht bald mit dem Gedanken vertraut gemacht hat, diese Gegenstände im Grossen und fabrikmässig herstellen zu lassen, so dürfte dasselbe mit der Zubereitung einer Mittags- und Abendmahlzeit der Fall sein, indem man recht bald zu der Einsicht kommen wird, dass durch die Zubereitung der Speisen für viele, dieselben nicht nur besser sondern auch billiger werden.

Thatsächlich beweisen die bis jetzt existirenden öffentlichen Küchen oder Speiseanstalten, dass dieser Gedanke recht wohl durchführbar und auch von heilsamen Folgen begleitet ist. Der Verfasser vorliegender Schrift, welche in England grossen Beifall gefunden hat, hat in klarer zielbewusster Weise dargelegt, wie dieser Gedanke der gemeinsamen Verpflegung im Grossen zur Ausführung gelangen kann und welche Vortheile er gewährt.

Mag man auch über die einzelnen Vorschläge des Verfassers verschiedener Meinung sein; ohne Zweifel bildet die Schrift einen Schritt vorwärts und eine Grundlage, auf welcher sich weiter bauen lässt; jeder Beitrag aber zu dieser practisch eminent wichtigen Frage muss mit Freuden begrüsst werden.

Münster, den 7. März 1885.

**Prof. Dr. J. König.**

## Vorwort des Verfassers.

---

Man braucht nicht gerade der social-demokratischen Partei anzugehören und kann gleichwohl ein offenes Auge und herzliche Theilnahme für die Leiden haben, denen ein grosser Theil der stadtbewohnenden Arbeiter-Bevölkerung jedes Landes unterworfen ist — man kann die letzten Ziele der Leiter jener Partei als irrig verdammen und doch seine Kraft daran erproben, auszufinden, wie den Massen eine menschenwürdigere Existenz zu bereiten sei.

Ich habe versucht, dies in meinem Buche „Food for the Million“ mit Bezug auf die Ernährungsfrage *in England* zu thun, und ich erlaube mir, seine Uebersetzung meinen Deutschen Landsleuten hiermit, wenn auch mit einigem Zögern anzubieten, da sein statistischer und calculatorischer Theil selbstverständlich nur specifisch Englische Verhältnisse betrifft. Allein erstens glaubte ich, dass es dem Leser nicht uninteressant sein dürfte, aus Vergleichen der hier gegebenen mit den *Deutschen* Lebensmittel-Durchschnitts-Preisen weitere Gesichtspunkte, namentlich mit Bezug auf die Einwirkung des Kapitals auf die Lebensmittel-Versorgung in diesem „freiesten“ der Länder zu gewinnen, zweitens aber berührt der allgemeine Theil des Buches auch so viele Gebrechen und Uebelstände, denen mehr oder weniger alle Arbeiter-Klassen civilisirter



Nationen unterworfen sind, dass ich beinahe glaube, dass die Wege, die ich zu zeigen versucht habe, wie auf diesem so hochwichtigen Gebiete Hülfe gebracht werden könnte, vielleicht mit nicht unbedeutendem Nutzen auch in der Heimath eingeschlagen werden könnten! Endlich aber wage ich auch anzunehmen, dass die hier auf dem Felde der Bildung von Gesellschaften vorgeschlagenen, neuen Gesichtspunkte (Selbst-Beschränkung in der Höhe der Dividenden, Beaufsichtigung des Werks durch eingeladene „Delegirte“ des Publikums, Erleichterung des Aktien-Erwerbs durch das letztere und Vertheilung des Extra-Ueberschusses an solche Mitglieder desselben, die thatkräftiger Hülfe schnell bedürfen) in der einen oder anderen, den speciellen Verhältnissen besonders angepassten Form in allen solchen Unternehmungen eingeführt werden sollten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die „arbeitenden Klassen“ mit den fünf unentbehrlichen Nothwendigkeiten des Lebens: Licht, Wasser, Essen, Wärme und Wohnung zu versorgen.

Arbeit, sei sie actuelle oder aufgesammelte, ist das Mittel, die Beschaffung dieser fünf letzten Nothwendigkeiten zu ermöglichen. Die socialistischen Strebungen nach weltumspannendem Zwang zu gleicher Arbeitszeit und gleichem Arbeitslohn sind utopisch und unrealisirbar — zum Mindesten, für Jahrhunderte! Anders aber steht die Frage, ob die „Gesellschaft“ nicht, und sei es auch nur im Interesse der Selbsterhaltung, verpflichtet sei, zu verhindern, dass die arbeitenden Klassen bei Kauf oder Erwerb dieser letzten fünf Nothwendigkeiten in unverschämter Weise ausgebeutet und so langsam aber sicher dem Elende zugeführt werden. Wenn der Socialist unterschiedslos das Kapital aussaugender Tendenz be-

schuldigt, dann ist er im Unrecht, denn das Wirken des Kapitals in seiner Allgemeinheit wird, ich möchte sagen, von höheren, uncontrolirbaren, weltumfassenden Einflüssen geleitet; wenn er sich dagegen darauf beschränkt, sich gegen die übertriebene Uebervortheilung auf dem Gebiete der „letzten Nothwendigkeiten“ zu erheben, die ja immer mehr oder weniger lokaler Natur sind, so ist er, je nach den in den betreffenden Ländern herrschenden Verhältnissen, mehr oder weniger im Recht. Am meisten aber dort, wo am längsten ungebundene Freiheit geherrscht hat! Denn es giebt ein so zu sagen „redlich“ und auch ein „unredlich“, „um jeden Preis Gewinn suchendes“ Kapital. Der Versuch mit diesem letzteren auf dem Gebiete der „letzten Nothwendigkeiten“ zu speculiren, ist um so verlockender, als die Nachfrage nie aussterben kann. Je grösser daher die Freiheit eines Volkes gewesen, und je länger sie angedauert hat, desto mehr wird sich sein Einfluss auf diesem Gebiete consolidirt haben. Und es dürfte hierfür kaum ein besseres Beispiel gefunden werden können, als gerade das seiner „Freiheit“ wegen so viel gepriesene England! In den „Erläuterungen“ werden einige drastische Belege hierfür gefunden werden.

Jeder Staat hat aber die Pflicht, darauf zu sehen, dass durch die erdrückende Uebervortheilung auf diesen Gebieten seine Arbeiter-Bevölkerung, d. i. der überwiegende Theil seiner Bewohner, nicht wirthschaftlich und damit auch körperlich, geistig und moralisch zu Grunde gerichtet wird.

Allein der Staat kann nicht Koch oder Erbauer von Privat-Häusern werden. Wohl aber kann er *indirect* den Durchschnittspreis dieser letzten fünf Nothwendigkeiten dadurch auf zeitgemässen Durchschnitt zu erhalten versuchen,

dass er die Gründung von Gesellschaften begünstigt\*), die, mit genügendem Kapital ausgestattet, auf diesem Gebiete in ähnlicher Weise zu wirken beabsichtigen, wie Staatsbanken mit Bezug auf Discont und Städtische Leihhäuser in Hinsicht auf Verhinderung wucherischer Uebervorthellung im Versatz-Geschäft. Diejenigen aber, die solche, wenn auch discrete, immerhin aber doch Staats-Einmischung als zeitgeheiligten, national-ökonomischen Grundsätzen zuwider, verdammen sollten, sollten sich an das bekannte, hier den Verhältnissen entsprechend umgeänderte Wort erinnern: „Das Unrecht der Vergangenheit wird das Recht der Gegenwart!“ Denn hoch über veralteten, theoretischen Speculationen, über Partei-Strebungen und individuellen Sonder-Interessen sollte ein Gesetz stehen:

Die „salus publica!“

**Der Verfasser.**

London, März 1885.

---

\*) Z. B. in der *Ernährungsfrage* durch Rückzahlung des auf importirtes Fleisch oder Mehl etc. erhobenen Zolles, oder durch Ermässigung der Fracht auf Staatsbahnen für dergleichen Artikel, wofür als *Gegenleistung, besondere Beaufsichtigung* des Werks in den Küchen durch *staatliche Revisoren* gefordert und gewährt werden könnte.

Der Verfasser.

# Inhalts-Verzeichniss.

---

	Seite
I. Einleitende Bemerkungen . . . . .	1
II. Die zu erwartenden Vortheile . . . . .	9
III. Vorbedingungen für den Erfolg des Unternehmens . . . . .	14
IV. Ueber Organisirung . . . . .	29
V. Statistisches und Berechnungen . . . . .	55
VI. Der Speise-Zettel . . . . .	96
VII. Zusätzliche Bemerkungen . . . . .	106
VIII. Schluss. . . . .	113

---

Erläuterungen für das Deutsche Publikum . . . . . 115

---

## Berichtigungen.

---

S. 1 Z. 10 v. o. liess „Weizen“ anstatt „Waizen“.

S. 12 Z. 14 v. o. liess „Abwechselung im Reiz“ anstatt „gastronomischen Genuss“.

S. 18 Z. 17 v. u. liess „Medicin“ anstatt „Medecin“.

S. 27 Z. 10 v. u. liess „Jacket“ anstatt „Jaket“.

S. 39 Z. 16 v. o. liess „abstossendsten“ anstatt „abstrusensten“.

## I. Einleitende Bemerkungen\*).

1. Vor ungefähr einem Jahre waren unsere leitenden Zeitungen mit Klagen von Seiten des Publicums darüber angefüllt, dass der *Preis des Fleisches*, trotz des jährlich steigenden Imports, nicht falle, dass *Fisch* billiger zu beschaffen sei, wenn er auf den Londoner Fisch-Märkten bestellt und von dort 60 bis 100 Meilen weit durch die Bahn übersandt würde, als an *dem* Platz, wo er vom Fluss oder der See gefördert wird, und dass der *Laib Brod* nicht grösser geworden sei, obgleich Waizen billiger war, wie seit vielen Jahren [1\*].

Diesen Beschwerden folgten bald ähnliche über allmächtige *Wasserleitungs-Gesellschaften*, und die *ungerechtfertigte Höhe des Miethzinses in Arbeiter-Vierteln* und sie werden in Zukunft sicher durch andere Angstschreie gegen unbilliges Verfahren auf ferneren Gebieten noch verstärkt werden.

So aber wurde dem Publicum allmählig die betrübliche Thatsache klar, dass, obgleich wir endlich und mit Noth und Mühe unseren gestrengen Meister „Monopol“ vertrieben hatten, die ihm folgende, entzückende Gebieterin „freie Concurrenz“ — die uns so lange mit ihren Reizen berückt hatte — heimlich zwei übel berückigte illegitime Söhne, „den Ring“, und den „Fälscher aller Art von Lebensmitteln“ zur Welt gebracht hatte! Drei ihrer *legitimen* Söhne,

---

\*) Die im Text mit \* gekennzeichneten Zahlen [1\*] beziehen sich auf die, am Ende gegebenen „Erläuterungen“.

der „Makler“, der „Agent“ und der „Handlungsreisende“ waren uns bereits seit Langem vorgestellt worden. Wir kannten ihren Vater, „geschäftliches Ringen“, und wir hatten schweigend das Recht ihrer Existenz anerkannt; aber dieser „illegitime“ Nachwuchs überraschte uns denn doch sehr und füllte uns mit Entrüstung. Die Leute begannen überdies auch einzusehen, dass eine solche zahlreiche Familie natürlicherweise ein gutes Theil Extra-Ausgaben verursachen musste und begriffen allmählig, warum ihre täglichen Bedürfnisse, wenn gut, so theuer, und wenn billig, meist verfälscht, oder 2. bis 5. Qualität waren.

Diese Entdeckung bereitete uns in der That argen Verdruß, denn man hatte uns immer gelehrt, dass diese gütige Mutter „Freie Concurrenz“, eine so allgewaltige, Preisherabsetzende und Preis-ebnende Gewalt besäße, dass Niemand je es wagen würde, den Werth irgend eines denkbaren Artikels künstlich zu erhöhen, noch weniger, ihn über der natürlichen Marke zu erhalten, oder gar gefälschtes Gut als echtes auf den Markt zu bringen. Und doch, hier hatten wir plötzlich den unbestreitbaren Beweis!

Unter den „*besseren Klassen*“ hatte man diese Entdeckung schon seit mehreren Jahren gemacht, und hatte, um der so ärgerlichen Tyrannei der vorerwähnten „Sprösslinge“ zu entgehen, schnell und mit fester Hand das einzig geeignete Mittel, Selbstschutz, gewählt und „Cooperativ-Magazine“ gegründet, die dem Zweck trefflich entsprachen und Käufer wie Aktienbesitzer gleicherweise befriedigten.

Wenig aber ist für die *arbeitende, von Hand zu Mund lebende Bevölkerung*, die aber gleichwohl nach Millionen zählt und die davon in weit höherem Grade leidet, wie ihre wohlhabenderen Brüder, gethan worden, sie vor solchem betrügerischen Treiben zu schützen. Wäre aber wirklich Etwas in der Art und auf so breiter Basis wie jene Cooperativ-Magazine gegründet worden, es würde sich sicher bald als zum mindesten *theilweiser* Missgriff erwiesen haben,

denn für die niederen Klassen der Stadt-Bevölkerung, welche letztere allein in diesem Werke werden in Betracht gezogen werden, liegt die Schwierigkeit nicht allein darin, *wie Roh-Material guter Qualität und zu denkbar billigstem Preise zu bekommen, sondern auch darin, wie es in kürzester Zeit, und in geringsten Mengen zu beschaffen und den hungrigen Familien-Mitgliedern in sättigender Quantität und nahrhafter Form vorzusetzen sei, ohne unnöthigerweise ein extraes Küchenfeuer zu unterhalten.*

Die Versuche in dieser Beziehung waren in England folgende:

A. *Suppen-Küchen* und ähnliche Wohlthätigkeits Anstalten zum Besten der *Armen*; sie sind meistens nur während der *kalten Saison* geöffnet;

B. *Billige Speise-Häuser* jeder Art und Grösse, theils mit, theils ohne Lizenz für Verkauf von Bier und Spirituosen, die theils von Privaten, theils von Compagnien eröffnet und von denen Einige sogar durch Vermächtnisse wohlwollender Männer und Frauen ins Leben gerufen worden sind, die aber alle thatsächlich nur *einzelstehenden* Personen Vortheil bringen;

C. *Cooperativ-Magazine*, die, weil nur für Käufer der wohlhabenderen Mittelklasse etablirt, aus diesen und vielen anderen Gründen keinen Werth für die *Familien der Arbeiter-Bevölkerung* haben;

D. Die Errichtung einer grossen Küche von Seiten einer Compagnie, mit dem Zweck die Arbeiter in den Docks mit *gekochtem* Essen zu versorgen, das ihnen des Mittags zu ihren Ruheplätzen *in Wagen* zugeführt werden soll — ein Unternehmen, das von Sr. K. H. dem Prinzen von Wales patronisirt ist und sich als wirkliche Wohlthat für die Betreffenden erweisen mag, gleichwohl aber die *kostspieligen Herd-Feuer der Familien jener Arbeiter nicht verlöscht* [2\*];

E. Einige *Muster-Küchen* in Birmingham die, wie mir mitgetheilt wurde, von mehreren Damen eröffnet werden



sollen, um den *Familien billiges, wohl bereitetes Essen für häuslichen Verbrauch anzubieten* — gerade das Unternehmen, das ich vor jetzt 19 Monaten mit Wort und Schrift empfohlen habe<sup>1)</sup>.

Dies letzt-erwähnte Unternehmen stellt den ersten, halb-vorsichtigen, halb-ängstlichen Schritt zur Lösung einer der allerwichtigsten socialen Fragen dar: *die Befreiung unserer Arbeiter-Bevölkerung von all den aussaugenden Manipulationen von „Ring, Lebensmittel-Fälschern, Maklern, und kleinen Viktualien-Händlern“*, und ich will versuchen, angefeuert durch die Bedeutung der Frage und die gütige Aufnahme, mit welchen meine Bemühungen bis jetzt aufgenommen worden sind, vor dem grossen Publicum das volle Problem in erschöpfenderer Form zu entwickeln, als ich voriges Jahr im Stande war, dies in der kurzen Zeit eines einstündigen Vortrags zu thun.

2. Es ist wirklich überraschend, dass bis jetzt Niemand es versuchte, das Uebel durch Gründung mächtiger Compagnien für Errichtung grosser Oeffentlicher Küchen auf rein geschäftlicher Grundlage an seinen Wurzeln anzupacken, von Gesellschaften, die nicht nur von *Direktoren* im Interesse der *Aktien-Inhaber*, sondern auch von *Delegirten des Publikums* im Interesse der *öffentlichen Wohlfahrt* überwacht werden konnten, und die den ausgesprochenen Zweck haben mussten, nicht *nur alleinstehende Individuen*, sondern

---

<sup>1)</sup> Ich hatte den Vorzug, im Juni 1883 einen Vortrag über diese Frage in der Ausstellung der Gesellschaft für Nationale Gesundheit (National Health Society) zu halten und erlaubte mir nachträglich die kleine Flugschrift mehreren Herren und Damen, von denen ich annehmen konnte, dass sie für diesen Gegenstand interessirt seien, zu übersenden. In Folge der freundlichen Bemerkungen in der Presse kamen bald Nachfragen nach diesem kleinen Werk von beinahe allen Theilen Englands — eine überaus schmeichelhafte Anerkennung meines Unternehmens, die mich veranlasste, auf dem eingeschlagenen Wege zu verharren.

ganz besonders *die Familien* unserer Arbeiter-Bevölkerung mit genügendem, nahrhaften, *gekochten* Essen zu versorgen. Unter Mithilfe des Gross-Capitals würde man das Roh-Material zum Engros-Preis haben kaufen, und geschickte Hände ebenfalls in Ueberfluss durch dasselbe allmächtige Mittel haben beschaffen können. Essen, das so bereitet worden wäre, wäre naturgemäss gut und billig gewesen und würde leicht eine der schlimmsten Sorgen beseitigt haben, unter denen unsere schwer arbeitenden Mitbürger zu leiden haben. Die Thatsache, dass Nichts der Art bisher versucht worden, ist um so überraschender, weil erstens solch Operationsfeld vom reinen Geschäftspunkt betrachtet, überaus viel versprechend ist, zweitens, weil hier so viel Geld aufgehäuft liegt, dass jährlich ungezählte Millionen in fernen, oft nicht über-sicheren Ländern angelegt werden müssen, drittens, weil in diesem Lande jährlich ganz ungeheuere Summen in verschiedenster Weise dem Zweck der Unterstützung der ärmeren Klassen gewidmet werden und endlich, weil der alarmirende Zustand von physischem und moralischem Verfall, in den ein Theil dieser Bevölkerung, Schritt für Schritt, Jahr für Jahr, gesunken ist, sichtlich nicht nur die Aufmerksamkeit des Publicums im Grossen und Ganzen, sondern auch die unserer leitenden Staatsmänner auf sich gezogen hat.

Ein grosser Mann bezeichnete einst in anscheinend kurz-angebundener und cynischer Weise die sociale Frage unserer Zeit *als letzten Endes „eine reine Magen-Frage“* und er traf damit den Nagel auf den Kopf! Es ist in der That einfach Hunger und die Unmöglichkeit seine immer wiederkehrende Pein zu befriedigen, der die hageren, frühzeitig abgelebten Gesichter unserer Armen mit jener ungesunden Blässe bedeckt, ihre Augen mit jenem heimlich brennenden, gefährlichen Feuer und ihre Herzen mit dem tief empfundenen Sehnen nach endlicher Besserung ihrer erbärmlichen Lage erfüllt.

*Selbst-Hülfe* wurde seit jeher laut, als das allmächtige Heilmittel für alle Arten von Uebeln in dieser besten der Welten empfohlen und es ist keine Frage, unerbittliche Nothwendigkeit hat durch sie auf fast allen Gebieten menschlichen Wissens und Könnens Wunder gewirkt. Allein um dieses segensreiche Agens mit nur einiger Hoffnung auf endlichen Erfolg in Bewegung setzen zu können, braucht man wirksame Mittel, die der Natur und Eigenthümlichkeit des Falles entsprechen. Unsere Arbeiter-Bevölkerung hat aber keine genügenden Geldmittel in der Hand, unabhängig und aus eigener Initiative irgend ein Unternehmen, das ihnen auf diesem Felde Erlösung bringen könnte, in's Leben zu rufen und jeder Versuch der Art *ohne hinreichendes Capital*, muss unerbittlich zu Grunde gehen. *Es ist daher das Geld der Vermögenden, ihre bessere Erkenntniss, ihre technische Geschicklichkeit, und ihr fester Wille, die an's Werk gehen müssen und diese vereinigten Kräfte allein werden im Stande sein, endlich die neue Aera in der Entwicklung der civilisirten Welt zu inauguriren.* Allein es ist wirklich erstaunlich, dass dieser Schritt nicht schon eher gethan worden ist, denn das Uebel ist in der That uralte!

3. *Die einzig mögliche Erklärung* für diese schwer-schädigende Verzögerung kann nur darin gefunden werden, dass sich leider nur zu Viele — um es ziemlich vulgär aber treffend auszudrücken, mit dem Worte begnügten: „Das war aber doch früher nicht!“ und dass der Rest, von Vorurtheil zurückgehalten, es nicht wagte, sein Geld zu „riskiren,“ da sie instinktiv fühlten, solch Unternehmen würde nichts weniger meinen, als die gar zu kühne Hand in das Innerste der Familie auszustrecken, ihr geheiligtes Herd-Feuer zu verlöschen und damit eine unerhörte Revolution in den zeit-geheiligten Gewohnheiten und Gefühlen unserer arbeitenden Klassen hervorzubringen. Und gleichwohl, es ist dies der einzig richtige Schritt, der gethan

werden muss, die alleinige Weise, in der diese wenig speculativen Massen in zeitgemässere, mehr öconomische Wege, sich mit Nahrung zu versorgen, *getrieben werden müssen, denn ihre Küchen-Feuer, ihre Art zu kochen und die Produkte dieses Processes bilden heutzutage ein schreiendes häusliches Uebel und eine unverzeihliche nationale Verschwendung!* Dass solch ein Schritt unvermeidlich, früher oder später gethan werden musste, daran konnten weder weitsichtige Staatsmänner, bekannt mit der Geschichte der Cultur der Menschheit, noch Philanthropen, die die Kämpfe unserer Arbeiter-Bevölkerung und die Mittel ihnen beizuspringen, ohne sie zu erniedrigen, studirt hatten, im Leisesten im Zweifel sein. Aber zur Belehrung derjenigen, die zu keiner dieser Klassen gehören, sei es bemerkt, dass, wie immer verwegen und revolutionär solch ein Schritt auf den ersten Blick erscheinen mag, er gleichwohl nichts als eine weitere Stufe in der allmählig fortschreitenden Beschränkung der häuslichen Thätigkeit unserer Hausfrauen darstellen würde. Vor kaum einem Jahrhundert hatten unsere Ur-Grossmütter ihre Familien nicht nur mit selbstbereitetem Brod, Butter, Gebäck, Eingemachtem, Lichtern, Seife, Schnaps, Bier, Wein, Leinwand und Zeug zu versorgen, sie mussten auch Socken und Strümpfe stricken, ihre eigenen und die Kleider ihrer Kinder zurecht schneiden und nähen, und schwelgten nebenbei auch noch in der Bereitung vielbegehrter Pillen, Salben und Arzneien, deren oft ziemlich phantastische Zusammensetzung sie in stolzem Selbstbewusstsein der Kenntniss ihrer Freunde und des Publikums vorenthielten!

Welche unserer geliebten Hausfrauen würde heutzutage auch nur daran denken, sich mit solch eigenthümlichem und aussergewöhnlichem Werk zu befassen?! Sie würden jede einzelne wie alle zusammen in Entrüstung ausbrechen, sollte ein waghalsiger Ehemann dasselbe Werk von ihnen verlangen, das ihre eigene Grossmutter täglich als ganz selbstverständliche Arbeit vollbrachte. Auch sie würde ausrufen:

„Das war aber doch früher nicht!“ Natürlich nicht! Denn *sie* war auferzogen in Mitten all der Vortheile, *die eine hochentwickelte Arbeitstheilung*, die in solcher Ausdehnung in vergangenen Zeiten unbekannt war, verschwenderisch auf sie gehäuft hatte, seit sie überhaupt denken und Eindrücke ihrem Gedächtnisse einzuprägen gelernt hatte. Da aber diese vergleichsweise neue Art der Produktion es erreicht hat, durch ausschliessliche Concentrirung von Kenntniss und Geschicklichkeit gar vieler Männer auf je einen Zweig, diese Produkte in höchster Vollendung darzustellen, würde unsere moderne Hausfrau hilflos und entsetzt dastehen, hätte sie mit ihren eigenen Händen heutzutage das herzustellen, was ihr zum täglichen Lebensbedürfniss geworden ist und ihr für wenige Pfennige vom nächsten Laden geliefert werden kann!

4. Wenn uns aber die Geschichte der Cultur der Menschheit in dieser Weise die immer wachsende *Vereinfachung der häuslichen Thätigkeit unserer Hausfrauen* auf der einen Seite, und auf der anderen Seite zeigt, wie unsere *täglichen Bedürfnisse durch Hilfe von Arbeitstheilung in immer steigender Vervollkommnung befriedigt worden sind*, wenn wir ferner die grossen Uebelstände erkannt haben, denen unsere Arbeiter-Bevölkerung dadurch unterworfen ist, gezwungenerweise genau noch so, wie Arbeiter-Familien vor Jahrhunderten, zu handeln, d. h. das Roh-Material in geringen Quantitäten und zum Detail-Preis zu kaufen und unter ungünstigsten Verhältnissen in geniessbares Essen umzuwandeln — dann kann es nicht schwer sein, klar das Heilmittel auch auf diesem Gebiete zu erkennen. *Warum kann unsere jetzige Generation nicht endlich sich zu diesem überaus einfachen Auswege aus all diesen Schwierigkeiten entschliessen, mit Hilfe des Gross-Capitals eine genügende Zahl Oeffentlicher Küchen zu etabliren, das Roh-Material für dies Werk Engros und zu Engros-Preisen zu kaufen und es den Familien unserer Arbeiter wohlbereitet und billig an-*

*zubieten?! Wahrlich, obwohl die Lehren der Culturfortschritte klar und unverkennbar auf den Blättern der Geschichte eingegraben sind, die Menschheit ist gleichwohl unglaublich langsam, sie zu verstehen und auszuführen!*

## II. Die zu erwartenden Vortheile.

Die *speciellen Vortheile*, die solchen Unternehmen entspringen würden, wären folgende:

1. Ersparniss an Geld, Zeit und Mühe;
2. die Sicherheit, dass das Essen aus bestem und unverfälschtem Material bereitet worden;
3. die Beseitigung des so überflüssigen Herd-Feuers in jeder Familie, namentlich im Sommer;
4. die Vermeidung von Dämpfen und unangenehmem Geruch, die mit dem Kochen zusammenhängen und unvermeidlich den Raum füllen müssen, der, in leider nur zu häufigen Fällen, für die Familie Küche, Wohn- und Schlafstube zusammen bildet;
5. die Beseitigung des daraus folgenden schädlichen Einflusses auf die Gesundheit der Bewohner;
6. die Hausfrau würde dadurch geschützt:
  - A. vor Ueberanstrengung in Zeiten von Unpässlichkeit,
  - B. und vor dem schädlichen Einfluss, dem sie sich, warm geworden am Herde, bei Berührung mit kalter Luft, aussetzen muss;
7. die Ausgaben für ein Dienstmädchen, das bisher in vielen Familien trotz des beschränkten Einkommens gehalten werden musste, könnten erspart werden und es könnte gleichwohl der Hausfrau ermöglicht werden:
  - A. ihre Zeit den Kindern oder häuslicher Thätigkeit, wie Waschen, Reinigen, Nähen, etc. zu widmen,
  - B. oder für Gelderwerb in oder ausser dem Hause zu benutzen.

8. *Wichtiger noch ist folgende Betrachtung:* Die Geschicklichkeit gut *und* billig zu kochen, ist ein Talent, wie das für Poesie oder Malerei. Da aber solche Gaben nur äusserst spärlich auf das Menschengeschlecht vertheilt sind, können auch nur wenig Frauen wirklich gute *und* sparsame Köchinnen sein. Und doch haben Millionen Frauen täglich zu kochen! Die Unmöglichkeit, solche Ingredienzen zu kaufen, die allein ein Gericht schmackhaft machen können, Mangel an Zeit, Faulheit und Abneigung oder üble Gewohnheiten sind gleicherweise förderlich, die Mahlzeiten in Tausenden von Familien täglich zu verderben. Die Unzufriedenheit der Männer mit den wirklich oft wunderbaren Kochprodukten ihrer Weiber verursacht in unzähligen Fällen nicht nur Streit, ja Thätlichkeiten, sondern treibt sie oft auch zu lüderlichem Lebenswandel und Trunkenheit und führt schliesslich die ganze Familie in's Verderben.

9. *Das Publikum könnte so allmählig mit einer wohl-schmeckenderen und nahrhafteren Weise, Gemüse zu bereiten, bekannt gemacht werden.* Gemüse erscheint auf den Tafeln der *Vermögenderen* in der Regel nur als eine Art Zulage zu den landesüblichen Gängen von Fisch, Fleisch, Gebäck, Frucht und Käse und bilden meistens nur  $\frac{1}{5}$  bis  $\frac{1}{4}$  der Gesamtmenge des Stoffes, der während einer Mahlzeit verzehrt wird. Sie sind überdies sorgfältig ausgesucht und zubereitet. *Bei den ärmeren Klassen ist gerade das Gegentheil der Fall.* Fleisch kann in Folge der beschränkten Mittel nur in geringen Quantitäten gegeben werden, so dass Brod und Gemüse das beträchtliche Vacuum füllen müssen. Allein es unterliegt kaum dem Zweifel, dass einfach mit Salzwasser gekochte Kartoffeln, Grün Kraut, Kohl, Weisse Rüben, Bohnen, Erbsen und Linsen etc. [3\*], die meist auch weder erster Güte sind, noch mit irgend welcher appetit-reizender Beigabe servirt werden, das gerade Gegentheil von einladend sind. Aus diesem Grunde hört man so oft die Geschäftsführer billiger Speisehäuser darüber klagen,

dass ihre Kostgänger so viel Fleisch mit Brod verzehren, als ihre geringen Mittel es ihnen nur irgend gestatten mögen, aber selten nach Gemüse verlangen. *Es ist einfach Abneigung und Ekel, die sie veranlassen, solche Beilagen zu vermeiden!* Gleich häufig sind Klagen solcher philanthropischer Damen, die die Armen in ihren jämmerlichen Höhlen aufsuchen und so mit ihren häuslichen Schwächen genau bekannt geworden sind, dass „arme Frauen so grosse Vorliebe für das Braten“ haben. Kein Wunder, dass sie für diese Zubereitungsweise eingenommen sind, da sie wahrscheinlich niemals wohlgekochtes Gemüse zu kosten bekommen haben! Und darum „machen sie sich Nichts daraus!“ Dies ist auch der Grund, warum im Gegensatze zu anderen Ländern der Verbrauch an Erbsen, Bohnen und Linsen in England so erstaunlich gering ist, obgleich sie nicht nur billiger sind, sondern auch unter allen Gemüsen den höchsten Nährwerth enthalten. Gleichwohl ist es für das Wohlbefinden des Körpers nicht nur nothwendig, ihm Gemüse zuzuführen, es kann dieses auch leicht durch Zusatz von Fett, Fleischbrühe und Gewürzen gleich einladend gemacht werden für Geruch, Auge und Geschmack. Alle, die Gelegenheit gehabt, bei ihren Reisen auf dem Continent in den Häusern wohlhabender Freunde zu diniren, werden dies sicher bezeugen können!

10. *Auf diesem Wege wird auch der Trunksucht unter der ärmeren Bevölkerung gesteuert werden.* Wir können eine Menge von Fällen habitueller Trunkenheit auf die Unmöglichkeit zurückführen, für 2 d. (= 16,666  $\text{℔}$ ) oder  $2\frac{1}{2}$  d. (= 20,833  $\text{℔}$ ) ein Gericht wohlbereiteten Fleisches mit Gemüse, wie schmal es auch immer sein mag, zu kaufen. Wo solche Gelegenheit aber wirklich ausnahmsweise geboten ist, da sind die Räume, wie das Essen und die Bedienung in der Regel gleicherweise abstossend. Der einzige Zufluchtsort für den armen Mann oder die arme Frau ist daher die „Kneipe“, wo sie versuchen, den nagenden Hunger



anstatt mit solidem Essen, mit brennendem Getränk zu beschwichtigen, das gleicherweise körperliches wie geistiges Wohlbefinden gefährden muss. Allein so bald es bekannt werden wird, dass eine halbe Portion schmackhaft gekochten Essens, schnell, sauber und mit Freundlichkeit gereicht, in den anheimelnden Räumen der nächsten Oeffentlichen Küche für solchen geringen Preis zu haben ist, wird Geld lieber in dieser vortheilhafteren Weise verausgabt werden. Es ist überdies zu wenig bekannt und noch weniger, voll genug in Betracht gezogen, dass der Gaumen von Reich wie Arm, Cultivirt wie Uncultivirt, mögen die Leute unter der brennenden Sonne des Südens, in den gemässigten Zonen, oder in den eisigen Regionen des Nordens leben, ein Allen gemeinsames *angeborenes Verlangen nach gastronomischen Genuss* hegt. Welche Befriedigung hat aber dies Sehnen bisher unter den arbeitenden Klassen gefunden?! Keines, denn ihr spärliches Mahl ist ohne Geschmack, ja, meistens auch geradezu abtossend für das Auge. Hat aber erst die Ausstellung von frischem, den Sinn lockendem Fleisch und Gemüse in den Fenstern der Küchen den Wunsch, solch Essen zu versuchen, rege gemacht, (das dann nebenbei bemerkt, zum ersten Male in den Bereich ihrer noch so geringen Mittel wird gebracht worden sein), dann wird das Publicum herbeiströmen und nach Erprobung der sorgfältig bereiteten, und wohl gewürzten Gerichte, die Erinnerung an den „Genuss“ in ihrem Gedächtniss wohl bewahren und nach Wiederholung desselben Verlangen tragen. Das Geld wird dann viel lieber nach diesen Oeffentlichen Küchen, wie nach den „Kneipen“ getragen werden. Dasselbe Begehren nach Gaumenreiz, das oft den reichen, verwöhnten „Gourmand“ allein veranlassen kann, überhaupt noch zu essen, wird dann als heilsames Gegenmittel gegen Trunksucht unter seinen ärmeren Mitbürgern wirken und man kann nur staunen, dass die Kenntniss dieser menschlichen Schwäche nicht schon längst die Temperenz-Gesellschaften

veranlasst hat, solche Oeffentliche Küchen zu gründen und sie dem reichen Arsenal ihrer Waffen gegen die Ausschweifung des Menschengeschlechts einzuverleiben!

11. Die Förderung der Mittel, mit deren Hülfe der einzelne Arbeiter sowohl, wie die gesammten Arbeiter-Klassen eines Landes sich in billigster und befriedigendster Weise ernähren können, *meint aber letzten Endes Nichts, als die Begünstigung des Sieges dieses betreffenden Landes in dem grossen Wettstreit der Völker:*

A. durch Erhöhung der Kräfte der Erwachsenen für mehr und besseres, körperliches wie geistiges Werk;

B. durch Erfüllung der Vorbedingung, gesunde Kinder in die Welt setzen und sie gemäss den Anforderungen ihres Körpers ernähren zu können;

C. durch Erhöhung ihrer körperlichen Wohlfahrt die Empfänglichkeit und die Gefahren ansteckender Krankheiten zu verringern;

D. und durch Verminderung ihrer Sterblichkeit den Verlust an Capital zu ermässigen, das anderen Falls vergeblich in ihrer Ernährung, Kleidung und Erziehung etc. angelegt worden wäre.

12. Durch das Angebot solchen in Oeffentlichen Küchen bereiteten Essens wird es aber der Arbeiter-Bevölkerung auch *leichter gemacht werden:*

A. der Verarmung zu entgehen;

B. die Ersparnisse auf diesem Gebiet, wenn nöthig, in anderer Weise, vornehmlich in Hausmiete anzulegen und so sich gesündere und wohnlichere Räume zu beschaffen;

C. und Vielen helfen, Vorkehrungen für den Eintritt von Alter, Krankheit, Unfall oder Tod zu treffen.

13. Als *zusätzlichen Gewinn* möchte ich die Beihülfe bezeichnen, die die segensreiche Bewegung für *Verminderung von Rauch* aus dem Verlöschen tausender von Küchenfeuern ziehen könnte;

14. Schliesslich könnten diese Etablissements mit der Zeit der „Kern“ einer wohlorganisirten privaten, wie officiellen Armenpflege werden.

*Ein kurzer Rückblick auf die voraufgeführten Vortheile dürfte wohl Jeden überzeugen, dass ihre Bedeutung nicht nur privater, sondern auch nationaler Natur ist, und dass ihr gesundheitlicher, moralischer, socialer und allgemein menschlicher Werth als von unberechenbarer Tragweite für unsere Arbeiter-Klassen, wie, letzten Endes, für die ganze Nation angesehen werden muss.*

### III. Vorbedingungen für den Erfolg des Unternehmens.

1. Ehe man zum Entwurf der Organisation eines Unternehmens schreitet, sollte man das allgemeine Ziel, das es erreichen soll, genau erwägen und die verschiedenen Mittel und Wege erörtern, die die grösstmögliche Sicherheit bieten, es wirklich zu erreichen. Nur so kann es klar werden, in welche Form die Organisation selbst, so zu sagen, „gegossen“ werden muss, um vollbefriedigend zu wirken.

Das *Ziel*, das ich in diesem Falle aufgestellt habe, ist die Versorgung unserer Arbeiter-Klassen und ganz insbesondere ihrer *Familien* in den Städten, mit billigem, sättigendem, wohlgekochtem Essen, das in Oeffentlichen Küchen bereitet werden soll, die von einer oder mehreren Gesellschaften gegründet werden müssen, um diese breite Masse des Volks von den schweren Nachtheilen zu erlösen, unter denen sie bis zum heutigen Tage dadurch gelitten haben, dass sie gezwungen waren, das Roh-Material für ihre Mahlzeiten im Detail einzukaufen und selbst zu bereiten.

2. Um den Käufern aber die vollen Vortheile eines solchen Unternehmens aufschliessen zu können, ist es nothwendig, es in solchem Umfang und mit so viel Kapital ins Leben zu rufen, *dass das Roh-Material Engros und im*

*Contrakt, wenn nicht vom Producenten selbst, dann wenigstens von den Lieferanten der Central-Märkte, oder den Käufern auf den öffentlichen Auktionen, bezogen werden kann.* Ein sorgsames und vorsichtiges Direktorium wird es verstehen, in jedem einzelnen Falle den richtigen Weg zu wählen, um beste Qualität zu niedrigstem Preise zu sichern, ohne andererseits die Verwaltung den unnützen Ausgaben für lang andauernde Aufspeicherung in Magazinen auszusetzen. *Aber es sollten geeignete Schritte gethan werden, das Publicum voll zu versichern, dass alles Material, was in diesen Küchen zur Verwendung kommen soll, durchaus gesund und unverfälscht ist und es muss eine wirksame öffentliche Ueberwachung der Arbeit in denselben und des richtigen Masses gleicherweise etablirt werden.* Kein vernünftiger Mensch wird dem Capital, das in so wichtigem Werk engagirt wird, angemessene, ja gute Verzinsung missgönnen, oder die Aufhäufung eines reichen Reserve-Fonds zum Zweck der Begegnung ausserordentlicher Nothwendigkeit bekritteln — *allein in unserer Zeit der Gründung allmächtiger Gesellschaften mit enormem Kapital wird so oft übersehen, dass viele dieser Gesellschaften anfänglich zwar jede denkbare Menge von Förderung des öffentlichen Interesses versprechen, oft aber bald sich in Unternehmungen mit grausam auspressendem Charakter umwandeln, denen gegenüber das Publicum im Grossen und Ganzen beinahe vertheidigungslos dasteht, und dass darum von der allerersten Etablirung solch gewaltiger Gesellschaften ab, überwachende Körper, gewählt aus dem Publicum selbst, geformt werden müssen, um das Interesse der Consumenten in geeigneter Weise zu vertheidigen.*

Was immer für *Vorschriften, revidirt, superrevidirt* und zuletzt *genehmigt* von der *Regierung* oder *Municipalität*, solchen Gesellschaften mögen auferlegt werden, es kann doch nicht verhindert werden, dass sie schliesslich hier oder da ein Schlupfloch entdecken, durch das sie dem Wort oder Sinn der *Vorschriften* entgehen und für kürzere oder

längere Zeit und unter dem Anschein der Gesetzmässigkeit unbillige Praxis üben. Die *Oberaufsicht Seitens des Staats und der Communen* hat sich seit längerer Zeit in England eines ziemlich zweifelhaften Rufes erfreut und wird wohl auch fernerhin darunter zu leiden haben. Die *Presse* ist ganz gewiss ein eben so eifriger, wie aufmerksamer Wächter, und schlägt Allarm, sobald Gefahr in Aussicht ist, allein ihre Repräsentanten können doch wohl kaum ihren Sitz in Mitten Pläne machender Direktoren nehmen und ihre Bücher einsehen. Das *Gesetz*, das nominal ein Jeder anzurufen berechtigt ist, ist so theuer, dass das Individuum thatsächlich ohnmächtig und, auf Gnade und Ungnade ergeben, solch mächtigen Körperschaften gegenüber steht, da es ihm meistens unmöglich ist, die ungeheueren Kosten für einen Process aufzubringen. *Die Idee, dass der Missbrauch der Gewalt rechtzeitig Concurrenz erwecken werde, ist zweifellos richtig* — so lange das Unternehmen *Alltagswerk* mit verhältnissmässig *geringem* Capital bleibt, zeigt sich aber bald als *blosse „blasse Theorie“* in Fällen, wo viele Hunderttausende von Pfunden für den Kampf nöthig sind. Denn wer will es wagen, so gewaltiges Capital in ein Concurrenz-Unternehmen hineinzuworfen und mit der älteren Gesellschaft für Jahre und auf Leben und Tod zu kämpfen, einzig und allein, um dem Publicum *bessere Behandlung zu sichern?* Es ist *überaus schwierig gegen Interessen-Gemeinschaften zu kämpfen, sobald diese erst festen Fuss gefasst haben*: hierfür kann gegenwärtig kaum ein schlagenderes Beispiel gefunden werden, als der hier stattfindende heftige Kampf, den weit über 4,000,000 Consumenten gegen ein Dutzend Wasserleitungs-Compagnien, die auf ihren „Rechten“ bestehen, auszufechten versuchen [4a\*].

*Mit solchen Thatsachen vor Augen* kann wohl kein Mann, der die aufrichtige Absicht hat, unserer Arbeiter-Bevölkerung Hülfe zu bringen, wagen, ein so neues und gewaltiges Unternehmen zu empfehlen, ohne vorher ernstlich

erwogen zu haben, welche Mittel zur Verwendung kommen sollten, um es zu verhindern, in gleich verwerfliche und doch so einladende Wege für ungerechtfertigte Selbstbereicherung zu gleiten! *Die Verantwortlichkeit, vollgeeignete Gegenmittel auszudenken und vorzuschlagen, ist in diesem Falle so viel bedeutender, als dies, im Gegensatz zu allen anderen öffentlichen Unternehmungen, die ärmeren Klassen einzig und allein zum Gegenstande seiner Thätigkeit hat und weil es darum eine ganz ausnahmsweis schreiende Schande wäre, diese unbillig zu behandeln.* Und es war mir nicht möglich, einen geeigneteren Ausweg aus diesen Schwierigkeiten zu finden, als die *Einsetzung wirksam controlirender, öffentlicher Delegirter!* Es ist überflüssig, sie als bloß zankstiftenden Zusatz zu dem „Stabe“ zu betrachten. Wo offen und redlich gehandelt wird, wird kein Grund für ihre Einsprache vorhanden sein. Sorgfältig auserwählt aus den Herren und Damen der Nachbarschaft, die das volle Vertrauen ihrer Mitbürger geniessen, mögen sich diese „Delegirten“ bald nicht nur als treue Wächter der *öffentlichen*, sondern auch der Interessen *der Gesellschaft selbst* erweisen, da die Direktoren allein wohl kaum im Stande sein dürften, das Thuen und Lassen des zahlreichen Stabes bis in's Detail herab zu verfolgen. *Und der gesunde Sinn dieser Abgeordneten wird überdies sicher dazu beitragen, unsinnige und ungerechte Klagen von Seiten der Consumenten niederzuschlagen.*

3. Allein, um von Anbeginn ein klares Einvernehmen zwischen allen Beteiligten zu fördern, *sollten, die Statuten der Gesellschaft oder Gesellschaften genau die Höhe der Procente bestimmen, welche den Aktien-Inhabern gewährt werden sollen, und ebenso das Salair der Direktoren und derjenigen Herren und Damen, die stehend im Dienste der Compagnie angestellt worden sind.* Dieses letztere sollte jedoch mit der zunehmenden Entwicklung des Unternehmens steigen, wie auch das *Gehalt der Unterbeamten* mit dem Erfolg des

Werkes und der verlängerten Dienst-Zeit vergrößert werden sollte. Die Statuten sollten ferner Bestimmungen für Aufstapelung eines reichen Reserve-Fonds, für Pensionen, Feuer- und Unfall-Versicherungen etc. etc. enthalten, dann aber auch bestimmt erklären, *dass und wie der dann verbleibende Ueberschuss im Interesse desjenigen Theiles des Publicums verwandt werden soll*, der unter obwaltenden Umständen den Hauptbestandtheil der Consumenten bilden wird. Denn der vornehmliche Gewinn aus dem Unternehmen wird nicht so sehr von der bedeutenden Auflage auf jede einzelne Portion, wie vielmehr aus dem schnellen und fortlaufenden Umsatz des Betriebs-Kapitals entspringen. Aus Gründen aber, die erst weiter unten erörtert werden können, ist die genaue Vorherberechnung des endlichen Profits eine überaus schwere. Geeignete Schritte aber sollten gleichwohl rechtzeitig gethan werden, das Publicum zu versichern, dass der *Extra-Ueberschuss* jeden Jahres einzig und allein zur Förderung *seiner eigenen* Interessen verwandt werden wird, sei es durch freie Verabreichung von Medecin, oder durch Stiftung von Betten in den bereits bestehenden Hospitälern für exclusiven Gebrauch der Betheiligten, oder in der Erleichterung, ihre kranken Kinder an die See oder auf's Land zu schicken etc. etc.

4. Diese Oeffentlichen Küchen sollten ihren Consumenten nicht nur billiges und gutes *Mittagessen*, sondern auch *Frühstück* und *Abendbrod* für Verzehr im Speiseraum, wie im eigenen Hause anbieten. Wie viele Tausend Tonnen Kohlen werden im Sommer für diesen letzteren Zweck allein verschwendet?! 1 d. (= 8,333 *ſ*) für eine grosse Tasse guten, starken Thee oder Kaffee mit Milch und Zucker, oder Cacao sollte der höchst-erlaubte Preis sein. Brod, Butter, Käse, Wurst, kalter Schinken und solches kaltes Fleisch, oder warmes Fleisch mit Gemüse, das von der Mittagsausgabe übrig geblieben ist, und jede Art nicht berauschenden Getränkes [4\*], könnten gleicherweise des Morgens von 6

bis 8 und des Abends von 6. 30 bis 9 Uhr das ganze Jahr hindurch verausgabt werden. *Ein Theil des Speise Raumes könnte auch als Schreibe-, Lese- oder Vorlesungs-Raum während der Abendstunden benützt werden. Allein das Hauptgewicht muss auf die Mittagsmahlzeit gelegt werden, die übrigens am besten auf die Stunden von 11. 30 Vm. bis 1. 30 Nm. gelegt werden könnte. Erfahrung wird natürlich am besten das höchste Mass an Portionen zeigen, die täglich in einer Küche bereitet werden können, ohne die Qualität zu beeinträchtigen oder die Consumenten, die gerade in der Peripherie des Wirkungskreises der Küche wohnen, gar zu sehr zu belästigen. Allein ich glaube, dass in Anbetracht des Umstandes, dass die grosse Menge vorzubereitender Gemüse viel Zeit, Raum und Sorgfalt beansprucht, 2000 Portionen das höchste Mass der Leistbarkeit einer Küche repräsentiren dürften. Des Sonntags natürlich sollten die Küchen geschlossen bleiben, allein es dürfte rathsam erscheinen, eine beschränkte Sonnabend-Abend-Extra-Ausgabe für solche Familien zu veranstalten, die es vorziehen würden, dies Essen des Sonntags aufzuwärmen, an Statt sich an diesem Tage allgemeiner Erholung mit Kochen abzuquälen.*

5. Die *Quantität*, die jede Portion enthalten sollte, muss nicht allein so gross sein, um einen erwachsenen Mann mit dem Durchschnitts-Appetit eines Arbeiters voll befriedigen zu können, sondern gleichzeitig auch so viel nährende Substanzen in seinen Körper einzuführen, als der geringe Preis es irgend erlauben mag. Und da Gemüse nothwendiger Weise den grösseren Theil der Portion ausmachen muss, liegt die Bedeutung, es in nahrhafterer Weise als bisher zu bereiten, d. h. unter genügendem Zusatz von Fett, Speck oder Fleischbrühe, je nach der Eigenthümlichkeit des Falles, klar zu Tage. Aber des Menschen Organismus verlangt auch nicht nur *Abwechselung der Diät im Allgemeinen, sondern auch ganz besonders verschiedene Nahrung im Winter und im Sommer* und es muss daher,



gemäss der Lehren der Wissenschaft, dieser Thatsache Seitens eines aufmerksamen Direktoriums volle Berücksichtigung geschenkt werden.

6. Um eines Mannes Appetit zu befriedigen, dürften  $\frac{3}{5}$  Quart (= 0,882 litre) *consistenter Gemüse*, wie Bohnen, Erbsen, Linsen etc. oder  $\frac{4}{5}$  Quart (0,909 litre) *leichterer Art*, wie Kartoffeln allein, oder mit Kohl, grünen Bohnen, Weisskraut, Weissen Rüben oder Möhren etc. genügen, während  $\frac{1}{4}$  Pfund (= 0,114 Kilo) (Rohgewicht) *Fleisch mit essbarem Fett* und mit Bouillon in denjenigen Gerichten, wo solche erwartet werden kann, oder  $\frac{1}{3}$  Pfund (= 0,145 Kilo) Fisch, das *niedrigste* Mass derjenigen Nahrungsstoffe repräsentiren dürfte, welche die Gesundheit verlangt und das *höchste*, was bei 4 d. (33,332 ₰) für eine Portion geliefert werden kann. Allein es sollten auch *halbe Portionen*, die genau die Hälfte der Menge für genau die Hälfte des Preises einer ganzen Portion repräsentiren, ausgedient werden. Ein kleiner hungriger Strassenjunge oder Mädchen würden ja, sollten sie wirklich in einer oder der anderen Weise die nothwendigen 4 d. (33,332 ₰) zusammengekratzt haben, eine *volle* Portion gar nicht verzehren können, ohne des Umstandes ferner zu gedenken, dass diese Kinder sowohl, wie ein guter Theil unglücklicher Männer und Frauen absolut verhindert wären, einen Mundvoll warmen, schmackhaften Essens zu bekommen, könnten sie nicht für weniger als 4 d. (33,332 ₰) *halbe* Portionen erstehen.

7. Ein ferneres, wichtiges Mittel die Gesellschaft in den Stand zu setzen, dem Publikum billiges und gutes *gekochtes* Essen anzubieten muss darin gefunden werden, dass sie nicht nur auf Engros-Principien arbeitet, sondern auch in *der* Regel, dass täglich nur *eine einzige Art gekochten Essens* verabreicht wird. Es muss als einer der Hauptgründe, warum so viele Kaffee-Häuser, Kaffee-Paläste<sup>2)</sup> und

<sup>2)</sup> Einige dieser Compagnien machen immerhin ein gutes Geschäft,

was immer ihre Namen waren, so entschieden verunglückten, der angesehen werden, dass, nächst der Geringfügigkeit des Anlage-Kapitals und der bedauerlichen Ueber-Concurrenz, *mehrere warme Gerichte* täglich den Consumenten angeboten wurden. Die Folge davon war, dass einzelne Sorten schnell aufgezehrt waren und dass der Rest, der wenig begehrt worden, für den Verkauf am nächsten Tage zurückgestellt oder umgearbeitet werden musste, um in neuer Form wiederzuerscheinen und dass so die ewig misstrauischen Consumenten in ihren Vorurtheilen nur bestärkt wurden. In diesen Oeffentlichen Küchen jedoch muss es als unumstössliche Regel eingeführt werden, *dass täglich nur eine Art warmer Speisen hergestellt wird*. Der *wöchentliche Speisezettel* wird das Publikum rechtzeitig davon informiren, was es täglich zu erwarten hat. Es kann sich so am besten davon überzeugen, dass ihm nicht Rückstände eines vorangegangenen Tages vorgesetzt werden, es wird aber fernerweit auch rechtzeitig in den Stand gesetzt sein, sich für solchen Tag mit anderem Essen zu versorgen, an dem ein Gericht zur Ausgabe gelangen sollte, das Einzelnen nicht zusagt.

8. Diese *Gleichmässigkeit der Güte, des Masses und der Art der Gerichte sollte mit der Gleichmässigkeit des Preises*

vorausgesetzt, dass sie gut verwaltet werden und im grösserem Styl gegründet worden sind. Ich habe zum Beispiel einen Brief des Secretärs der Kaffee-Haus-Compagnie (Limited) in Birmingham vor mir, der mir von einem Herrn freundlichst geliehen worden ist. Die Gesellschaft hatte bis zum März 1883, 19 elegant ausgestattete, ängstlich-sauber gehaltene Häuser in vollem Werk, die von allen Klassen der Gesellschaft eifrig besucht wurden; es wurden dort Thee, Kaffee, moussirende Getränke, alle möglichen Sorten Pasteten, Brod-Sorten und feineres Gebäck verabreicht, von denen die moussirenden Getränke, Brod, Pasteten und Kuchen von der Gesellschaft selbst hergestellt wurden. Ihr Umsatz per Woche betrug über 100,000; sie war damals im Begriff, ein neues derartiges Gebäude für £ 8000 aufzuführen. Die Aktien-Inhaber erhielten 10 pCt. jährlich.

Der Verfasser.

*Hand in Hand gehen.* Unsere Arbeiter-Bevölkerung erwirbt, soweit sie dauernd angestellt ist, eine bestimmte Summe wöchentlichen Lohns, von dem, nach Abzug eines guten Theils für Miethe, Kleidung, Erziehung, Steuern etc. nur eine bestimmte geringe Summe für Versorgung der Familie mit Lebensmitteln übrig bleibt. Aber unvorhergesehene Umstände, des Mannes oder der Frau ungezügelter Neigung für gelegentliche Ausschweifung, das Ungeschick der Hausfrau, streng in den Grenzen des Wochen-Budgets zu verbleiben oder das falsch angebrachte Verlangen, den Mann oder die Kinder durch gelegentliche Leckerbissen während des ersten Theils, zum Nachtheil der Beköstigung während des Rests der Woche, zu erfreuen, oder andere Zufälligkeiten sind ebenso viele Versuchungen, das Wochengeld allzufrüh zu Ende gehen zu machen. *Die Eröffnung solcher Oeffentlichen Küchen dagegen, würde es den Leuten erlauben, am Sonnabend, sobald sie ihren Wochenlohn erhalten haben, so viele Marken für Frühstück, Mittag und Abendbrod zu kaufen, als für Erhaltung der Familie für die ganze folgende Woche nöthig sind, und sie würden sich so erfolgreich gegen die Versuchung sichern, ihr Geld in anderer, vielleicht selbst ruinirender Weise zu verausgaben.*

9. *Durch Verfolgen dieses Systems der Gleichmässigkeit wird aber auch das Unternehmen selbst gewinnen.* Denn es wird so einfacher sein, das Roh-Material zu bestellen, es vorzubereiten, das Kochen, die Ausgabe des Essens, wie die schliessliche Disposition über die Reste zu überwachen, und die Aufstellung des Gewinn- und Verlust-Contos zu machen. Die *Erkennung des Geschmacks* des Publikums wird so gleicherweise erleichtert werden und die Direktoren in den Stand setzen, ihm in geeigneter Weise Rechnung zu tragen. *Diese werden jedoch bei ihrem Bestreben dies zu thun, auf einige Schwierigkeiten stossen,* die aber mit gutem Willen und Geschick leicht überwunden werden können. Denn geleitet durch die Statuten und die Interessen der Etablissements einerseits

und durch diejenigen der Kostgänger andererseits, werden sie Sorge zu tragen haben, im Laufe einer gewissen Periode, sagen wir, *durch je 14 Tage, täglich ein neues Gericht anzubieten*. Allein die Preise von frischem Rind-, Hammel-, Kalb- und Schweinefleisch differiren nicht nur ziemlich bedeutend von einander während derselben Zeit, sie sind auch von verschiedener Höhe während der verschiedenen Jahreszeiten [5\*] und verschiedener Jahrgänge und sie sind fernerhin bedeutend über denjenigen von gesalzenem Rind- oder Schweinefleisch, Speck und Fisch. Das Resultat des Versuchs, verschiedene Gerichte derselben Qualität, Quantität und zu gleichem Preise auszugeben, wird folgegемäss dies sein: dass *einzelne absolut gar keinen, mehrere nur mässigen und andere wieder ganz beträchtlichen Gewinn, bis zu 20<sup>0</sup>/<sub>0</sub> und mehr, abwerfen werden, falls der gesammte Bestand verkauft wird*.

*Drei wichtige Erwägungen werden aber dieser Thatsache entspringen:*

A. Das *Publikum* muss von dem Umstande *wohl unterrichtet* werden, dass die Möglichkeit, ihm *oft* diese theueren Gerichte anzubieten, zum grossen Theile davon abhängt, dass es seine Kundschaft nicht an solchen Tagen zurückhält, wenn *billigeres* Essen auf dem Speisezettel steht.

B. Die *Direktoren* müssen, um dem öffentlichen Geschmack möglichst Folge zu geben, *diese theueren Gerichte so oft bereiten lassen, als die aufgespeicherten Gewinne es irgend erlauben*, ohne jedoch dabei die Interessen der Gesellschaft zu gefährden.

C. Den „*Delegirten des Publikums*“ muss volle *Einsicht* in das Werk erlaubt sein, einerseits, um zu verhindern, dass die Consumenten durch allzu häufige Ausgabe solch billigen Essens unbillig übervorthelt werden, aber andererseits auch, um die Entscheidungen der Direktoren gegen unsinnige Anforderungen Seitens des Publikums zu vertheidigen, sobald sie aus eigener Einsicht in die Sachlage, die Nothwendigkeit der getroffenen Massregeln erkannt haben.

Es kann keinem Zweifel unterliegen, dass in dem Versuch, einen Normal-Preis für jede Sorte der zur Ausgabe kommenden Mittagsgerichte aufrecht zu erhalten, eine Art Risiko enthalten sein mag. Manch überängstlicher Sinn mag sich zu dem vorzeitigen Schlusse verleiten lassen, dass an solchen Tagen, wenn z. B. *Salz*fleisch auf dem Speise-Zettel steht, geringere Nachfrage Statt haben wird, als an anderen Tagen, und dass so die Gelegenheit, dem Publikum *frisches* Fleisch *oft* vorzusetzen, bedeutend gefährdet werden möge. Allein der grosse Segen der Entlastung der Hausfrau vom Einkauf, von der Ausgabe für Kohlen und der Verschwendung von Zeit, die Ermöglichung, dass sie arbeiten und Geld gewinnen kann, die Unmöglichkeit, selbst solche billigere Gerichte zu gleichem Preise und in gleicher Güte im eigenen Hause herzustellen, und der belehrende Einfluss ihrer eigenen Vertreter, wie der Presse, werden alle zusammen so mächtig wirken, dass man mit einer Art von Sicherheit vorher sagen kann: *das Experiment wird schliesslich glücken*. Und sollte dies wirklich nicht der Fall sein, dann bleibt ja immer noch der so einfache Ausweg, den Preis der einen Art Speisen zu erhöhen und den der anderen herabzusetzen, ein Manöver, das schnell das Gleichgewicht herstellen dürfte. Dies aber sollte, wenn irgend zugänglich, vermieden werden!

10. *Allein obgleich „Experimentiren“ auf diesem Gebiet erlaubt sein mag, so sollte es auf einem anderen unbedingt ausgeschlossen bleiben, ich meine die Einführung nahrungsgehaltloser „Leckerbissen“.* Die hohe Bedeutung des Ziels, den Massen unserer Arbeiter-Bevölkerung und ganz besonders ihren Familien für den geringen Preis von 4 d. (33,332 ₤) per Portion so viel schmackhaftes und nährendes Essen zu verabreichen, als die vereinigten Kräfte von Capital und Geschicklichkeit dies nur irgend erlauben mögen und in solcher Weise die Durchschnittshöhe ihrer Ernährung zu heben, sollte nie aus den Augen gelassen werden. Wer im-

mer sich geneigt fühlen und die Mittel haben sollte, sich gelegentlich an gebratenem Lamm oder Huhn zu erlaben — verwehrt ihm die Freude nicht! An seiner Stelle werden andere Leute mit weniger Geld an den Fenstern der Küche erscheinen und ihre Existenz wird dadurch nicht im Mindesten in Frage gestellt werden. Dagegen dürfte es doch wohl, unter Berücksichtigung der grossen Vorliebe des englischen Publikums für Braten, der Erwägung werth sein, ob und wie weit es rathsam sein mag, *an solchen Tagen, wenn frisches Fleisch auf dem Speisezettel steht, davon eine begrenzte Quantität in dieser so sehr beliebten Form zu verausgaben*, dann aber freilich zu verhältnissmässig höherem Preise, denn der Process des Bratens repräsentirt bedeutende Verschwendung. Im Grossen und Ganzen aber sollten gebratene und gesottene Gerichte, mit Ausnahme der vorerwähnten und derjenigen von Wurst und Fisch, als zu theuer, grundsätzlich vermieden werden.

II. Da auf der einen Seite aber die Theilnahme an den, von den Gesellschaften gebotenen Vorthelen nicht erzwungen werden kann, und da auf der anderen Seite doch der Erfolg des Unternehmens einzig und allein von der regelmässigen und erschöpfenden Kundschaft von Seiten des Publikums abhängt, das, in Folge der Neuheit des Unternehmens, nur schrittweis ihren alters-geheiligten Gewohnheiten und tief eingesogenen Vorurtheilen entsagen wird — *muss vom allerersten Anfang der Einführung solcher Küchen Bedacht darauf genommen werden, sie nur in solchen Distrikten anzulegen, wo wirklicher Bedarf dafür vorhanden ist*, d. h. in solchen, wo die *niedrigste und ärmste* Bevölkerung, und in denjenigen, wo die *besser situirten, niederen Mittelklassen* leben, wie Schreiber, gelernte Handwerker, Eisenbahn-, Telegraphen- und Post-Unterbeamte, Polizisten, Droschkenkutscher, Portiers, Agenten, Besitzer kleinerer Kaufläden etc. etc.; auch darf es nicht aus dem Auge gelassen werden, jeder Küche ein so grosses Opera-

tionsfeld zu sichern, dass der Verkauf des täglich frisch bereiteten Essens gesichert ist. 20<sup>0</sup>/<sub>10</sub> der Bevölkerung in der nächsten Nachbarschaft werden sicher wenig Tage nach Eröffnung Abnehmer werden, da aber diese Zahl bestimmt schnell steigen wird, sollte keine Küche ohne die volle Einrichtung für die tägliche Ausgabe von 2000 Mittagsportionen eröffnet werden. Um nun aber in diesem allerersten Schritt nicht irre zu gehen, *sollte jede Stadt sorgfältig vorher recognoscirt werden*, ein Unternehmen, das in englischen Städten kaum specielle Schwierigkeit bietet, da die fraglichen Distrikte hier leichter erkennbar und schärfer abgegrenzt von denjenigen sind, wo die Vermögenden wohnen, wie auf dem Continent<sup>3</sup>).

---

<sup>3</sup>) Um die Armenviertel in London, ihre Ausdehnung, den Durchschnitts-Charakter ihrer Bevölkerung, die Zahl der wahrscheinlich nothwendigen Küchen und die Plätze festzustellen, wo dieselben am geeignetsten etablirt werden könnten, bin ich systematisch über beinahe (jetzt über)  $\frac{1}{5}$  von London gegangen, soweit es in der „Verbesserten District-Eisenbahn-Karte“ wiedergegeben ist, und habe die Resultate in dieser Karte und einem Tagebuch niedergelegt. Im Interesse derjenigen, die Aehnliches in anderen Orten versuchen sollten, erlaube ich mir, hier einige vielleicht nützliche Fingerzeige zu geben. Es giebt natürlich grosse Stadttheile, die so unverkennbar den Stempel der Armuth und des Elends tragen, dass auch nicht der leiseste Zweifel an dem Charakter ihrer Bewohner aufkommen kann. Allein es giebt auch andere Distrikte, meistens neuerer Construction, die wohl geeignet sein dürften, den unerfahrenen Forscher zu verblüffen. Sie bestehen durchweg aus einstöckigen, freundlich aussehenden Häusern mit mehr oder weniger Vorgarten, und sind ersichtlich nur von einer Partei bewohnt (dies ist meist in den Vorstädten der Fall) oder sie bestehen aus 3 bis 4stöckigen Häusern, mit meist etwas vernachlässigter Aussenseite, aber immerhin doch so wohl erhalten, dass sie den Beschauer mit der Idee erfüllen mögen, dass die Bewohner eines gewissen Comforts nicht ermangeln (dies ist meist im Innern der Stadt der Fall). Allein ein prüfender Blick auf die äussere Erscheinung der Passanten in der Strasse, oder auf diejenigen, die schwatzend in den Hausthüren stehen, auf die herumziehenden Strassenhändler und ihre Waaren, oder auf diejenigen, die in den Ladenfenstern der Kaufleute ausliegen, auf die Zahl, den Charakter und die Grösse der öffentlichen Schulen, auf die



12. *Die Küchen sollten 10 bis 15 Fuss von der allgemeinen Häuserfront zurück gelegt werden, um den bequemen Zu- und Abfluss der Consumenten zu ermöglichen, ohne den Strassenverkehr zu hindern und zugleich die schnelle und ungehinderte Ausgabe solchen Essens, das für häuslichen Verzehr abgeholt wird, zu erleichtern. Sie müssen nicht nur einen wohlthuenden Anblick gewähren, sondern auch den Vorübergehenden einen Einblick durch die vielen und breiten Strassenfenster gewähren. Die glitzernden, grossen Dampf-Kochapparate und Brat-, wie Röst-, Gas-Maschinen, die anziehende Reinlichkeit der Wände, des Fussbodens, der Teller und Utensilien, die Appetit erregende Ausstellung von Fleisch und Gemüse, das freundliche, nette, peinlich saubere Costume der weiblichen Dienstboten, die vorsichtig sorgsame Behandlung des Rohmaterials, wie der gekochten Speisen bei der Ausgabe — das sind alles Momente von grosser Bedeutung, die nie als nur nebensächliche Kleinigkeiten behandelt werden sollten. Allein die discrete Grenze zwischen derjenigen Entfaltung wohlstudirter Nettigkeit und Sauberkeit, die den Zuschauer unweigerlich mit Anerkennung für die Sorgfalt in der Essensbereitung erfüllen müssen, und jener prahlerischen Glanzentfaltung, namentlich in der Kleidung der weiblichen Dienstboten, die der armen, anständigen Mutter nur ein Gefühl der Scham für ihr fadenscheiniges Kleid oder Jacket aufdrängen muss, sollte wohl erwogen*

---

mehr oder weniger gereinigten und decorirten Fenster der oberen Etagen der Wohnhäuser, auf die Zahl, die Erscheinung und das Benehmen der Kinder, die in den Strassen spielen und ein gelegentlicher Blick in die meist engen Hinterhöfe und auf die Menge der dort zum Trocknen aufgehängten Wäsche, wird schnell ein genaues Verständniss der Mittel und Stellung der Bewohner ermöglichen. Sie gehören meist der vorerwähnten besseren Mittelklasse an und bedürfen ebenso eines Angebots von geeignetem Essen, wie die ärmeren und ärmsten Klassen.

Der Verfasser.



und nie überschritten werden. — *Der Raum zwischen der Strassen- und der Front der Küche sollte eine Art Glasvorhalle bilden*, um Leute, die auf die Essensausgabe warten, vor der Ungunst der Witterung zu schützen. Sie sollte überdies mit *Heisswasserhähnen* versehen werden. Denn, um zu verhindern, dass das Essen auf dem Wege nach den verschiedenen Häusern kalt wird und die Consumenten dann ein unnützes Küchenfeuer für Aufwärmung des Essens zu unterhalten haben, sollte eine Art *doppelwandiger Gefässe*, 1 bis 4 Portionen enthaltend, construiert und zum Verkaufe angeboten werden. Der Zwischenraum könnte dann mit heissem Wasser von jenen Hähnen gefüllt und und das Essen warm und appetitreichend auf den Tisch gebracht und sofort verzehrt werden.

13. *Die gleiche Sorgfalt, die auf die Küche und ihren Inhalt verwandt werden muss, um sie einladend und viel versprechend erscheinen zu lassen, sollte aber auch der Ausstattung der Speise-Halle zugedacht werden.* Wohl-ventilirt, angenehm erwärmt während der kalten Jahreszeit, ausgestattet mit Vorhängen, Spiegeln, einer Uhr, und einigen Bildern, mit wohl gescheuertem Fussboden, Tischen und Stühlen und mit weissen tiefen Tellern und Tassen — sollte der Raum jene anheimelnde Freundlichkeit des Anblicks gewähren, der gleichweit entfernt bleibt von überladnem Schmuck, wie Armuth verrathender Leere und Schmutz. *Besondere Toiletten-Gelegenheiten für Männer und Frauen* müssen mit diesen Etablissements gleicherweise verbunden werden, um den Consumenten der Speise-Halle, für Zahlung eines  $\frac{1}{2}$  d. (4,167 s), nicht nur die Wohlthat einer *Erfrischung* nach stundenlanger Arbeit ausser dem Hause zu bieten, sondern auch zu gleicher Zeit *Liebe und Neigung zur Reinlichkeit* zu fördern.

Sollten alle diese hoch wichtigen Punkte voll und ganz in Betracht gezogen und danach gehandelt werden, so wird *das Anstaunen und die Anziehungskraft, die solch unge-*

*wohnter Anblick hervorrufen würde, ebenso wirksame Agenten für Verminderung veralteten Verdachts und der Vorurtheile der niederen Klassen bilden, wie die Auseinandersetzungen der vereinten Presse und die Empfehlungen aller derjenigen Herren und Damen von Erziehung und Lebensstellung, die sich ein lebhaftes Interesse an dem Wohlbefinden unserer Arbeiter-Bevölkerung gewahrt haben.*

#### IV. Ueber Organisirung.

Nachdem ich versucht, die *Ursachen und die Art des Uebels* festzustellen, denen unsere Arbeiter-Bevölkerung durch die noch immer übliche Weise, sich ihre täglichen Mahlzeiten zu beschaffen, ausgesetzt ist; nachdem ich mich bemüht habe, die *grossen Vortheile* zu zeigen, die der *neue Modus* nicht nur dem *Individuum oder der einzelnen Familie, sondern der gesammten Nation bringen könnte*; nachdem ich mir endlich auch erlaubt habe, *auf die mannigfachen und wichtigen Rücksichten hinzuweisen*, die im Auge behalten werden müssen, um die Frage gründlich und erfolgreich zu lösen — scheint es an der Zeit die *Form oder Formen zu skizziren, welche die Organisation annehmen sollte*, um die Idee in die Praxis umzusetzen.

**I.** Aus den vielen vorangegangenen Auseinandersetzungen wird es klar geworden sein, dass die folgenden Bedingungen von vitaler Bedeutung sind:

A. dass jedes Unternehmen, das mit der Absicht in's Leben gerufen wird, die oben festgestellten Uebel zu heilen, innerster Naturnothwendigkeit zu Folge, über *ein genügend grosses Capital verfügen muss*, um im Stande zu sein, Engros zu arbeiten, und dass von Erfüllung dieser Hauptvorbereitung das zukünftige *Gedeihen des Unternehmens*, wie die *Wohlfahrt der Consumenten* gleicherweise abhängen;

B. dass das Unternehmen unter *wirksame öffentliche Controle* gestellt werden muss.

2. *Das Roh-Material, das am meisten verbraucht und auch den Preis des Essens vornehmlich beeinflussen wird, sind Fleisch, Fisch, Kartoffeln, trockene Gemüse, Thee und,* — sollte es in einem späteren Stadium der Entwicklung beschlossen werden, auch das *Brod*, das die Kostgänger verlangen werden, selbst zu backen: *Mehl*. Diese Artikel können aber natürlich nur dann zu niedrigstem Preise angekauft werden, wenn die Ausdehnung des Geschäfts eine solche geworden ist, dass die Direktoren im Stande sind, die Artikel entweder im Contract, oder selbst, *schiffsladungswise* anzukaufen, ohne sie andererseits auf längere Zeit magaziniren zu müssen.

Die *ideale* Ausführung solchen Planes würde zweifellos die sein, *eine einzige Gesellschaft* mit etwa 2 bis 3 Millionen Pfund (40—60,000,000 M.) zu gründen, die ihren *Central-Sitz* in London, und *Zweig-Gesellschaften* in allen solchen Städten des vereinigten Königreichs hat, die zum Mindesten 50,000 Einwohner zählen, zugleich aber allen *solchen kleineren Gesellschaften*, Corporationen oder Verbänden, die eben solche Oeffentliche Küchen *auf ihr eigenes Risiko in kleineren Orten zu gründen beabsichtigen, die Gelegenheit zu bieten, gleichfalls zu Engros-Preisen einzukaufen*, so dass in dieser Weise die *gesammte, Stadt-bewohnende Arbeiter-Bevölkerung mit solchem guten und billigen, gekochten Essen versorgt werden könnte*. Die vielversprechenden Aussichten für ein so grossartiges Unternehmen veranlassten mich, es in dem vorerwähnten Vortrage, wie Brochure in solch allumfassender Form der Ausführung zu empfehlen. Allein ich wurde bald belehrt, dass mein Enthusiasmus für den Gegenstand mit meinem kühleren Urtheil davongelaufen sei. Denn obgleich mein Plan überaus günstig kritisirt, obgleich seine Ausführung allseitig für wünschenswerth und als ein wahrer Segen für unsere Arbeiter-Bevölkerung erklärt worden war — das Capital, das oft in viel ungesunderen Unternehmungen angelegt worden ist, floss doch nicht

in diesen, vielleicht gar zu viel versprechenden Canal. Dies war wahrscheinlich nur die Folge davon, dass ich meinen Plan von vornherein in so *gewaltiger* Gestalt vor das Publicum gebracht hatte. Denn in dieser Form konnte er all den Leuten, die nicht so genau mit dem Gegenstande bekannt waren, wie ich, und die nicht so viel Zeit auf seine Ausdenkung verwandt hatten, wie ich es gethan, nur als eine Art chimärischer, oder paradischer Erscheinung vorkommen, recht einladend mag sein, aber doch tödtlich beeinträchtigt durch die anscheinende Ungeheuerlichkeit der Geld- und anderen Mittel, die für seine Ausführung nothwendig waren. Der Effekt war jedenfalls der, dass Geschäftsleute mehr abgeschreckt, wie ermuthigt wurden, ihn in die Hand zu nehmen.

*Doch mein Haupt-Irrthum lag jedenfalls in Folgendem:* Ich hatte 320,000 Pfund (6,400,000 M.) für Etablierung von 150 Küchen mit einer Gesamt-Jahres-Ausgabe von 90,000,000 Portionen, die immerhin aber nur  $6\frac{3}{4}\%$  der Bevölkerung London's versorgt haben würde, verlangt und erklärt, dass bis zu 80% Gewinn in dieser Weise gemacht werden *könnten*. Allein dies überraschende Resultat, einfach und ohne die beweisende Kraft von Zahlen hingestellt, konnte nur Misstrauen erregen. In meinem Vortrage hatte ich natürlicherweise davon Abstand genommen, die Hörer mit langathmigen Zahlen zu langweilen und unterliess demgemäss auch, sie in die Druckschrift aufzunehmen. Allein erst vor Kurzem begann ich den begangenen Fehler zu erkennen, und ich hoffe nun, dass aus den, im Folgenden zu gebenden Berechnungen, die auf officieller, statistischer Basis ruhen, ersehen werden wird, dass ich vollberechtigt war, wenigstens auf dem Papier, solche überraschende Resultate zu versprechen.

Fernerweit habe ich aber auch, in meinem lebhaften Interesse für dieses Problem, die unleugbare Thatsache übersehen, dass alle revolutionären Bewegungen in unserem

häuslichen Leben, die zugleich auch von schwerwiegender, cultureller Bedeutung sind, stets nur aus kleinen Anfängen herausgewachsen sind. Es ist wahr, im vorliegenden Falle schien *der Boden genügend vorbereitet*. Die langdauernde Unzufriedenheit der ärmeren Klassen hatte seit vielen Jahren laut nach wirksamer Abhülfe verlangt, der vermögendere Theil der Bevölkerung hatte auch endlich begonnen, darüber nachzudenken und die Wege, auf denen Erleichterung gebracht werden könnte, warm zu discutiren. *Der Versuch, geeignetere Mittel für rationelle Ernährung der Massen, als die bisher üblichen, in Vorschlag zu bringen, war daher ausserordentlich verführerisch*. Allein die von mir vertrauensselig gemachten Vorschläge waren zu neuartig und zu sehr im Gegensatz zu zeit-geheiligten Gewohnheiten, um eine so schnelle Einführung in die Praxis überhaupt, aber vornehmlich in so gewaltiger Form zu gestatten.

Ich werde daher versuchen, diesen Irrthum zu verbessern und es wird hier meine Aufgabe sein, den neuen Weg zu zeigen, *auf dem, nach meiner Ueberzeugung, dies unleugbar bedeutende Ziel schliesslich erreicht werden könnte, ohne gerade von vornherein das Unternehmen auf so anspruchsvoller Basis aufzubauen*.

3. Die vielfachen und freundlichen Nachfragen nach meiner kleinen Schrift, die von beinahe allen Theilen Englands einliefen, konnten meine ursprüngliche Ueberzeugung nur bestätigen, dass Tausende von Herren und Damen *vollbereit seien, theils persönlich, theils mit ihren Geldmitteln den Versuch zur Verbesserung der bestehenden traurigen Verhältnisse zu unterstützen*. Allein ihr Interesse ist nach Lage der Verhältnisse mehr *lokaler* Natur und ihre Mittel sind mehr dazu bereit, die Leiden derer zu erleichtern, die unter ihren Augen leben, als sich in einem grossen, allgemeinen Unternehmen zu verlieren, bei dem die Besitzer selbstverständlich die Gelegenheit und Freude verlieren müssen, das specielle Werk ihrer Opferwilligkeit zu ver-

folgen und sich an den Erfolgen zu erfreuen. Immerhin aber wurde es in dieser Weise klar, dass Hilfsmittel überall über dem Lande verstreut lagen, vollbereitet für das Werk, die aber noch unerweckt ruhten und nur des Zauberwortes harreten, sie in Bewegung zu setzen.

*Allein ein lauter Appell an die gesammte Nation, hervorgehend von einem der hochgeborenen, ausgezeichneten und allverehrten Mitglieder seines Adels*, könnte leicht diese latenten Kräfte vereinigen und es so ermöglichen, diesen Plan eher noch zu verwirklichen, als den für *gesündere und bessere Wohnungsbeschaffung* für die ärmere Bevölkerung, obgleich dies letztere Unternehmen mit so viel und wohlverdientem Beifall und mit voller Aussicht auf Erfolg vor Monaten durch Lord Salisbury laut befürwortet worden ist! So würde das „*primum mobile*“ für eine gewaltige Bewegung gegeben werden, die allerdings im Laufe der Zeit und zu voller Ausdehnung von dem *Dividenden allein suchenden Capital* ausgewirkt werden müsste. *Allein sie sollte und müsste mit den vereinigten Mitteln einiger hundert wohlwollender Damen und Herren inauguriert werden*, denn es ist nur das *Beispiel*, das aufgestellt, *der Weg zum Erfolg*, der gezeigt werden muss — der *Rest* kann vertrauensvoll der natürlichen Entwicklung der Dinge überlassen werden. Und ich glaube, dass der Beginn dazu am besten in folgender Weise gemacht werden könnte.

A. *Eine beschränkte Zahl, sagen wir, 8 oder 10 Normal-Küchen* sollten in London unter der Leitung wohl ausgewählter und wohl geachteter Herren und Damen gegründet werden. In diesen Versuchsküchen könnte der Bauplan der Küche wie der anliegenden Räume, die Art des Geschäfts, die Koch-, Röst- und Brat-Apparate, die neuesten Maschinen und ihr Gebrauch, der bequemste Weg der Essens-Ausgabe, die Art der Buch- und Rechnungsführung etc. etc. gezeigt und ein Stab sorgfältig ausgewählter Küchen-Direktrizen und Köchinnen erzogen und so instruiert

werden, *dass sie im Stande sind, unabhängig und voll zufriedenstellend dort zu wirken, wohin auch immer sie geschickt werden mögen.*

**Entweder** zu dem Zweck:

*B. solche wohl instruirte Kräfte und auch fernere Erleichterungen solchen Gesellschaften, Corporationen und Privat-Personen zur Verfügung zu stellen, die geneigt sein sollten, unter den gleichen Bedingungen für das gemeinsame Ziel mitzuarbeiten, im Besitz der genügenden Geldmittel sind, solche Küchen für das lokale Interesse gewisser Städte oder Distrikte zu etabliren und den Einkauf des Roh-Materials Engros und selbstständig auszuführen.*

**Oder:**

*C. Beiträge solcher Gesellschaften und Privat-Personen etc. entgegen zu nehmen, die nicht im Besitz der genügenden Geldmittel sind, auf eigene Rechnung Engros einzukaufen, zum Zweck der Gründung solcher Küchen durch und in Verbindung mit der ursprünglichen Gesellschaft unter den folgenden Bedingungen:*

*C. dass jede dieser Küchen von der Original-Gesellschaft als ein von ihr geschäftlich und gesetzlich abgesondertes Unternehmen gegründet wird;*

*D. dass diese Zweig-Küchen voll und ganz den allgemeinen wie speciellen Statuten und Ausführungs-Vorschriften der Original-Gesellschaften unterworfen und der Küchen-Stab von ihr allein ernannt wird;*

*E. dass der Einkauf des Rohmaterials und die Leitung des Geschäfts allein in den Händen der Direktoren der Original-Gesellschaft verbleibt;*

*F. dass diese Zweig-Küchen, jede für sich, eine proportionelle Summe zu den allgemeinen Ausgaben der Central-Leitung beiträgt und ausserdem die besonderen Ausgaben für den eigenen Betrieb selbst zu tragen hat;*

*G. dass die Original-Gesellschaft verpflichtet und berechtigt ist, gemäss ihrer Statuten, das Verlust- und*

Gewinn-Conto für jede solcher Küchen *abgesondert* aufzustellen, die Dividenden einer jeden solchen Küche, oder Gruppe von Küchen den Besitzern der Aktien solcher Küchen zur Disposition zu stellen, und die ausbedungenen Summen für Reserve- und Tilgungs-Fonds, für Pensionen, Versicherungen etc. etc. und den Extra-Ueberschuss, der zur Verwendung für die Consumenten kommen soll etc. etc. in solche Banken oder in die Hände derjenigen Personen zu zahlen, die vorher bei Aufstellung des Special-Contrakts hierzu bezeichnet worden waren;

H. dass die Central Behörde berechtigt ist, im Fall ersichtlichen Ungedeihens einer oder mehreren dieser Zweig-Küchen, *ihr Geschäft als getrenntes Unternehmen zu liquidiren* und sich von der ferneren Verwaltung derselben zurück-zuziehen;

**Andererseits** aber würde die *Original-Gesellschaft zu garantiren haben:*

I. dass diese Zweig-Küchen unter voller Berücksichtigung der besonderen Wünsche der Geld anbietenden Gesellschaften, Corporationen, oder Privat-Personen in solchen Städten oder Distrikten etablirt werden, *wie dies besonders verlangt worden*, ohne allerdings auf der anderen Seite schon bestehenden Etablissements dieser Art unziemliche Concurrenz zu machen, oder die allgemeinen Interessen des Unternehmens zu gefährden;

K. dass die *Ober-Aufsicht* über die specielle Leitung der Ausführung, über Qualität und Mass des Essens, über den Küchen-Stab etc. *denjenigen Gesellschaften, Corporationen, Privat-Personen etc. und in soweit anvertraut wird, als dies die mit ihrem Gelde etablirten Küchen betrifft* — aber ebenso und zu gleicher Zeit den speciellen Delegirten des Publikums;

L. dass die Gesellschaften, Corporationen, Privat-Personen etc. gebunden sein sollen, *gesetzliche Vertreter zu den, in den Statuten vorgesehenen Terminen abzuordnen, um*



die speciellen Gewinn- und Verlust-Conti der betreffenden Küchen durchzusehen, zu prüfen, die Resultate anzuerkennen und Decharge zu ertheilen;

*M.* dass es diesen Zweig-Küchen in den betreffenden Städten oder Distrikten erlaubt ist, *unter eigener Verantwortlichkeit und auf eigene Rechnung ihren Weg fortzusetzen*, sobald sie soweit an Zahl zugenommen haben, dass der Bedarf durch *ihre eigenen Direktoren engros eingekauft werden kann* und diese Thatsache bestätigt und Unabhängigkeit nicht nur von ihren *ursprünglichen Gründern*, sondern auch Seitens der „*Delegirten des Publikums*“ als wünschenswerth anerkannt worden ist.

4. Die *Haupt-Vortheile*, die daraus entsprängen, den Plan in solcher Weise auszuführen, würden folgende sein:

*A.* Man könnte die beträchtlichen latenten Kräfte an persönlicher, wie pecuniärer Unterstützung um einen „Kern“ sammeln, durch dessen Einfluss ein *wohl-durchdachter Wirthschafts-Plan ein- und durchgeführt* werden könnte;

*B.* Einzelne Küchen oder Gruppen von Küchen, die anderenfalls nicht im Stande sein würden, Engros einzukaufen, könnten, wenn sie mit dem Gelde kleinerer Gesellschaften etc. oder Privat-Personen, *aber durch und im Verein mit der Original-Gesellschaft ins Leben gerufen würden*, durch die Vermittelung dieser letzteren sofort in den Genuss der Vortheile des *Gross-Handels* kommen, während andererseits die *Original-Gesellschaft selbst hierdurch* bald in den Stand gesetzt werden könnte, mit den Lieferanten auf diesem vortheilhaftesten aller Wege zu negociiren;

*C.* *Gleichförmigkeit*, basirt auf die besten und neusten Erfindungen, könnte so dem ganzen Geschäft aufgeprägt werden und gleichwohl —

*D.* den Besitzern des angelegten Kapitals, wie den Vertretern des Publikums die Gelegenheit geboten werden, solche Massregeln zu empfehlen, die am besten den *speciellen*

und lokalen Bedürfnissen entsprechen, ferner zu erlauben, das allgemeine und individuelle Werk zu überwachen und das Mittel an die Hand geben, den *Extra-Ueberschuss* in solcher Weise zu verwenden, wie ihn die *lokalen Interessen* am dringendsten verlangen mögen;

E. die Möglichkeit, dass sich diese *Zweig-Küchen* mit der Zeit zur *Selbstständigkeit und zu self-government* erheben können.

5. Allein besondere Sorgfalt und fortwährende Aufmerksamkeit muss Seitens der Direktoren dem Umstande geschenkt werden, dass *diese allgemeine Bewegung in die richtigen Canäle geleitet wird, d. h., so weit wie möglich, vom Centrum nach der Peripherie*. Es kann keinem Zweifel unterliegen, dass, sobald erst die Erkenntniss, Platz gegriffen haben wird, dass solch ein Unternehmen nicht nur *höchst segensreich* wirkt, sondern auch *gute Interessen a'wirft*, das speculirende Capital einen gewaltigen Ansturm nach diesem neueröffneten Feld machen und jede denkbare Summe Geld für solches Ziel anbieten wird. Dieser Strom wird sich jedoch in erster Linie nach solchen Städten oder Distrikten bewegen, die, so zu sagen, sprüchwörtlich für ihre Armuth geworden sind und jeder gute Londoner, zum Beispiel, wird sein Geld sicher mit einer Art besonderer Vorliebe in den viel besprochenen *Ost-Distrikten* anlegen wollen. In solcher Weise dürfte aber bald die Gefahr aufspringen, dass dieser Stadttheil überfluthet wird. Ein Kampf auf Leben und Tod würde dann nothwendigerweise zwischen den Gründern der verschiedenen Küchen oder Gruppen von Küchen entstehen, während andere Stadttheile, die keineswegs in geringerem Grade solcher Wohlthat bedürftig sind, und noch dazu ein gleich günstiges Operationsfeld bieten, auf lange Zeit unbeachtet blieben. Nun kann es aber dem einzig und allein *Dividenden-suchenden* Capital gänzlich gleichgültig sein, ob es seine Zinsen vom Soho-, oder vom Hammersmith-, vom Wandsworth-Clapham-Junction-, vom

Lambeth-, oder irgend einem anderen Distrikt bezieht, vorausgesetzt, dass *die Sicherheit des angelegten Geldes durch die Natur des Arbeitsfeldes gesichert ist.*

6. Die Direktoren der Original-Gesellschaft müssen daher darauf achten:

A) ihre *eigenen* Küchen in einem bestimmten Theile Londons so zu etabliren, dass jede einzelne von der anderen *so weit entfernt liegt*, dass der volle Verbrauch des täglich zu bereitenden Essens voll gesichert erscheint, aber doch *so nahe an einander*, dass jeder Versuch, Concurrenz-Küchen in dem dazwischen liegenden Felde zu gründen, als geradezu hoffnungslos ausgeschlossen erscheinen muss;

B) dasjenige Capital, das ihnen für den Zweck im Allgemeinen, aber ohne speciellen Wunsch der Verwendung *in einem bestimmten Distrikt*, angeboten wird, so auszulegen, dass immer neue Küchen sich *um dies ursprüngliche Centrum herumlagern und der Boden in dieser Weise schrittweise* in der Richtung der *Peripherie* gewonnen wird;

C) in *entsprechender Weise* in jedem neuen Distrikt oder jeder neuen Stadt vorzugehen;

D) die *Normal-Quantität und Qualität des Essens*, das in ihren *eigenen* Küchen zur Ausgabe kommt, auf solcher Höhe zu halten, um stets als „*Muster*“ für alle anderen Volksküchen des Landes gelten zu können und damit den „*Delegirten des Publikums*“ einen *treuen Massstab für höchste Leistungsfähigkeit unter obwaltenden gleichen Verhältnissen* zu liefern.

7. Es dürfte nun an der Zeit sein, auseinanderzusetzen, warum ich *so hohen Werth darauf lege, Concurrenz wie irgend möglich, auszuschliessen.* Concurrenz ist auf jedem anderen Gebiete zweifellos ein trefflich Ding, aber es sollte auf diesem Felde mit allen Mitteln verhindert werden und ich habe daher ganz absichtlich in den „*Einleitenden Bemerkungen*“ darauf hingewiesen, welchem grossen Nachtheil das Publikum während vieler Jahre durch die Ueber-Con-

currenz auf dem Gebiete moderner Nahrungs-Versorgung unterworfen gewesen ist. Allein solche ungesunde Concurrrenz dürfte kaum auf irgend einem anderen Felde von so gefährlichen Folgen sein, wie gerade auf dem der Production *gekochten* Essens. Denn der Gaumen der ärmeren Klassen kann ganz unmöglich ein unfehlbarer Richter sein. Auf der anderen Seite hat aber die Nahrungsmittel-Verfälschung, mit den fortschreitenden Erkenntnissen der Chemie, einfach unerhörte Formen<sup>4)</sup> angenommen und ungesunde Concurrrenz würde sicher auch diese Unternehmungen in solche verwerfliche Canäle leiten. Die Folge hiervon wäre aber, dass gerade diejenigen Klassen, *die gesundes und nährendes Essen am meisten bedürfen, mit verfälschten Nahrungsmitteln versorgt würden, die unter Umständen selbst ihre Gesundheit gefährden könnten*<sup>5)</sup>.

---

4) Es dürfte der Mühe werth sein, hier einer der abstrusensten und ekelhaftesten Formen solcher Verfälschung von *Getränk* Erwähnung zu thun, die vor einigen Jahren in einer Deutschen Zeitung publicirt wurde. Es ist bekannt, dass Hand-Arbeit in den Vereinigten Staaten theurer ist, als selbst in England. Es erschien daher billiger, ein Paar *neue* Stiefeln zu kaufen, als die *alten* besohlen zu lassen und in den Strassen von New-York lagen daher für lange Zeit unzählige dieser ausgetragenen und dann fortgeworfenen Exemplare umher. Doch plötzlich verschwanden sie wie durch Zauberschlag, ja es entstand sogar eine lebhaftere Nachfrage nach diesem bisher so verachteten Artikel. Wozu er benutzt wurde — das wusste für lange Zeit Niemand, bis schliesslich, in Folge einer Indiscretion, bekannt wurde, dass er die Haupt-Ingredienzien zur Fabrikation eines billigen, damals sehr beliebten — Rum's hergeben musste! Alte Stiefel — und Rum! Allerdings ekel-erregend!

Der Verfasser.

5) Die betrügerischen Operationen bei Herstellung der sogenannten „Deutschen Wurst“, wozu vielfach ungeniessbares Fleisch verwandt worden war, haben das Publikum vor etwa 18 Monaten entrüstet. Allein erst in diesem Jahre kam eine gleich ekelhafte Praxis vor dem Magistrat von Bradford zur Sprache. Ein Fleischer und Speise-Haus-Besitzer wurde dort mit 3 Monaten Gefängniss bestraft, weil er eine

Nun ist es eine unzweifelhafte Thatsache, dass ein „stimulus“ irgend welcher Art jeder menschlichen Unternehmung beigegeben werden muss, um sie in Thätigkeit zu erhalten, oder aber die Executive würde nach einer Zeit gesunder, anhaltender Arbeit leicht in eine Art Stumpfheit verfallen und so schliesslich an Wirksamkeit verlieren. Dieser „stimulus“, der in unserem modernen Handel und Wandel im Allgemeinen durch Concurrenz vertreten wird, sollte aber auf diesem besonderen Gebiete durch die Aufsicht der „Delegirten des Publikums“ ersetzt werden, deren vornehmliches Object es sein müsste, eine solche „Stagnation“ zu verhindern, Alle am Geschäft Betheiligten zu immer neuer Thätigkeit anzutreiben, und scharf nach der Unverfälschtheit des zur Essensbereitung verwandten Materials auszusehen, auf der anderen Seite jedoch nicht die persönlichen und pecuniären Kräfte des Unternehmens zu überanstrengen.

8. Das Direktorium sollte *einen Arzt, einen Thier-Arzt und einen Apotheker engagiren*, den Ersteren, um die allgemeinen Anweisungen für Abwechslung in der Diät, während der verschiedenen Jahreszeiten, *vornehmlich aber vor und nach Ausbruch von Epidemien zu geben*, die beiden Letzteren, um die Unverfälschtheit der gekauften und in die Küchen gelieferten *Materialien zu prüfen*, [6\*].

9. *Diese Angestellten und einige Experte*, theils das Publikum, theils die Lieferanten repräsentirend, würden in *zweifelhaften* Fällen über *Verwerfung oder Annahme* des Materials zu entscheiden haben. Irgend welcher Appell an das Gericht sollte durch die Statuten und Contrakte aus-

---

Quantität verdorbenen Fleisches zum Zweck des Verkaufs im Besitz hatte. Auch wurde festgestellt, dass der Angeklagte eine Quantität Suppe machte und dass, wenn verdorbenes Fleisch in solcher Weise verwendet würde, dies nicht entdeckt werden könnte. (Standard, den 28. Mai 1884.)

Der Verfasser.

geschlossen werden. Es ist wichtig, dass dieser „Gerichtshof“ so zusammengesetzt wird, dass er schnell mit Sachkenntniss und Unparteilichkeit arbeiten kann, denn es wird manchmal nothwendig werden, ihn in kürzester Frist zusammenzurufen. Ich hörte einmal einen amüsanten kleinen Zwischenfall. Eine Küche, die auf ähnlichen Principien, wie die hier befürworteten, basirt war, sollte irgendwo eröffnet werden. Frühzeitig aber wurde der Vorsitzende durch den Bericht aufgeschreckt, dass das soeben in der Küche abgelieferte Fleisch für Verarbeitung untauglich sei. Wahrscheinlich hatten allerhand Intriguen den ausgewählten Lieferanten dazu veranlasst, diesen, etwas unbesonnenen Weg zu wählen, das Unternehmen zu discreditiren. Nun waren aber eine Anzahl Einladungen ausgeschiedt worden, die Eröffnung in geeigneter Weise zu feiern und schneller Entschluss war daher von Wichtigkeit. Der Vorsitzende hatte in Zeit von einer halben Stunde eine Zahl respektabler Einwohner zusammengerufen, das Verdikt wurde einstimmig ausgesprochen, das nöthige Fleisch schnell von einem anderen Lieferanten beschafft und so lief noch Alles gut ab. Allein solche unerwartete Vorkommnisse, wenn auch ähnlichen Beweggründen wohl kaum wiederum entspringend, dürften doch gelegentlich auch bei diesem Unternehmen eintreten, insbesondere an *Montagen während des Sommers*; es muss daher bei Zeiten erwogen werden, wie in solchen Fällen schnell zu handeln und zu entscheiden sei, ohne sich nachträglichen langen Einwendungen auszusetzen.

10. *Die das Publikum vertretenden Experten könnten am besten aus der Mitte der als „Delegirte“ wirkenden Damen und Herren genommen werden* und es dürfte hier der geeignete Platz sein, die Stellung wie Eigenschaften dieser Letzteren des Genaueren zu beschreiben.

*Die natürlichen Anwälte der Armen sind die Geistlichen.* Nun möchte ich allerdings nicht gerade einen jungen, strebsamen und heirathslustigen „curate“, dessen Eifer als Regel

nur noch von seiner Unerfahrenheit übertroffen wird, für Ausübung eines Werkes empfehlen, das so viel Discretion verlangt. Anders aber liegt der Fall mit den Leitern der Kirchspiele, und anderen, älteren und verheiratheten Geistlichen, die durch manchen Jahres hartes Werk mit den wirklichen Bedürfnissen der ärmeren Klassen, ihrer Art zu leben, ihren Sorgen und auch für das Interesse in der Sache, ihre Kenntniss und Erfahrung hinreichend bekannt geworden sind.

*Die nächste Klasse, aus denen solche Vertreter ausgewählt werden sollten, um das öffentliche Interesse zu wahren, ist die breite Masse, von ihren Nachbarn hochgeachteter Männer, die es durch unentwegte, redliche Arbeit, durch Geschicklichkeit und Sparsamkeit erreicht haben, sich aus derselben Menge, deren Interessen zu vertreten sie jetzt berufen sein sollen, zu Unabhängigkeit und Wohlhabenheit emporzuarbeiten.* Ihre Kenntniss dessen, was für ihre früheren Arbeitsgenossen nothwendig und heilsam ist, so wie ihre Geschäfts-Gewandtheit wird sie für solches Vertrauenswerk ganz hervorragend befähigen.

**11.** Diese vorgenannten beiden Klassen Delegirter werden mit *Damen*, die zu ähnlichem Aufsichtswerk eingeladen werden sollten, zugleich auch die besten Richter sein, um zu beurtheilen, *in welcher Weise der jährlich aufgesammelte Extra-Gewinn in geeignetster Weise für die lokalen Bedürfnisse der Stadt oder des besonderen Distrikts verausgabt werden könnten.* Allein während das Werk dieser Herren mehr die ruhige, geschäftsmässige *Routine* vertreten muss, wird die Thätigkeit der *Damen* vornehmlich das *höchst wünschenswerthe Bindeglied zwischen dem rein commerciellen Charakter des Unternehmens und seiner socialen Seite* durch Gewinnung der Sympathie der Consumenten zu repräsentiren haben. Um dies so sehr wünschenswerthe Bindeglied herzustellen, sicherte ich mir für die kleine Küche, die ich in Deutschland etablierte, mit hervorragendem

Erfolg für je eine Woche die Unterstützung solcher Damen, die nicht nur gelegentlich das Küchen-Werk im Allgemeinen inspicierten, sondern ganz vornehmlich täglich die von den Consumenten herbeigebrachten leeren Gefässe an den Ausgabe-Fenstern in Empfang nahmen, und sie, nachdem sie gefüllt waren, zurückreichten und in gleicher Weise die gefüllten Teller durch ein anderes Fenster den Gästen im Ess-Zimmer übergaben. So wurden sie bald mit jedem Gesicht vertraut, wie sie selbst dem Publikum bekannt wurden. Ein freundlicher Blick, ein beistimmendes oder ein Wort des Bedauerns, eine kleine Hülfeleistung für eine alte Frau oder ein Kind stellten gar bald eine Art gegenseitigen Interesses und der Zuneigung her, nicht nur zwischen den für so kurze Zeit Betheiligten, sondern auch zu dem Etablissement selbst. Die „gewählte Aufwartung“, das theilnahmvolle Benehmen, die auserlesene Fürsorge, die anspruchslos von diesen Damen geboten wurden, war von unglaublich verfeinerndem Einfluss auf das Verhalten der Gäste, die überdies kleine Aufmerksamkeiten, wie die Aufstellung von Blumen auf den Speisetischen während des Winters, wohl zu schätzen wussten. Auch war ich nie verlegen um die Beihülfe von Damen. Denn diejenigen, die auch nur einmal die Gelegenheit gehabt, nach Rückgabe des gefüllten Topfes an einen kleinen, hungrig aussehenden Knaben mit blassem Gesichtchen, das Entzücken der Erwartung auf den Genuss solch wohlriechenden Essens in seinen Zügen lesen zu können, fühlten sich reich belohnt für diese zwei Stunden Selbst-Aufopferung und waren stets bereit ihre helfenden Hände wiederum zu leihen. *Ich muss bei diesem speciellen Punkte hier für einige längere Zeit verweilen, da er von hoher Bedeutung für alle solche Unternehmungen ist, die die ärmeren Klassen vornehmlich betreffen und bestimmt sind, ihnen Hülfe zu bringen.* Männer Weise, ein Geschäft zu leiten, trägt einen ausgesprochen kühlen, kurzen, strengen, und ausschliesslich vom Verstande



geleiteten Charakter. Sie sind trefflich geeignet, einen Plan zu entwerfen, Gesetze aufzustellen und unbedingten Gehorsam zu erzwingen. *Das schlagendste Beispiel für solche Geistesrichtung mag im militärischen Kommandowort gefunden werden.* Die Bestimmungen des Civil-Dienstes durch alle seine verschiedenen Grade und Schattirungen bis herab zu den Statuten einer Kompagnie für die Direktoren, die Aktien-Besitzer und das Publikum sind schon in weniger peremptorische Form gefasst; während die zahllosen Andeutungen, Rathschläge, Fingerzeige und Ermahnungen, veröffentlicht und befürwortet für die öconomische, gesundheitliche, moralische und sociale Wohlfahrt des Individuums ganz und gar jenes befehlenden Tones entbehren, welcher mehr oder weniger den beiden vorerwähnten Arten autoritativer Ergiessungen innewohnt. Nun besitzen aber unsere arbeitenden Klassen zum allergrössten Theil weder den stummen militärischen Gehorsam des Soldaten, noch genugsam Verständniss und guten Willen, gegründet auf Erziehung und Wissen, um empfänglich für die Vorschriften der Gesetze zu sein und sie sind ausserdem auch noch durch ein gut Theil absurder Vorurtheile oder unerschütterlicher Faulheit verhindert, Vortheil von jener dritten, vorerwähnten Art von Anleitungen zu ziehen. *Sie müssen darum, so zu sagen, hineingeschmeichelt werden in die neue Anschauungs-, neue Lebensweise und Manieren, um sich den sie umgebenden Umständen zu fügen,* und es ist kein Theil der Menschheit besser geeignet, diese schwere Aufgabe, so freudvoll und die Geduld so prüfend zugleich, zu erfüllen, wie unsere Frauen, ob ihrer reicheren und feineren Gabe, die Sympathie Anderer zu erwecken durch ungekünstelte Hingabe ihrer eigenen. Ich spreche hier nicht von denen, die gedankenarm in Luxus und Glanz aufgewachsen sind, nicht von denen, die niemals von tieferer Erregung berührt worden, nicht von denen, die nie bis zum Tode ermattet für Monate am Bett des kranken Kindes gewacht, und deren bitterster Kummer das ungestillte Sehnen

nach einem besonders theueren Kleide oder einer kostbaren Garnitur Juwelen war — sondern von jener grossen Zahl Frauen, *die die entzückende Harmonie eines wohlherzogenen Geistes, eines warmen Herzens und selbstbewusster und doch anziehender Manieren besitzen* und die, gleichwohl auch ihren Weg durch manch eine schwere Sorge und herzbrechende Betrübniß im Leben durchzufechten gehabt, *mit dem endlichen Ergebniss, zu einer höheren Stufe weiblicher Vollkommenheit emporgestiegen zu sein, als die grosse Masse ihrer Schwestern mit jenem Durchschnitts-Alltags-Charakter.* Diese sind es, die durch unerklärbaren, beinahe magischen Einfluss die Herzen von Hoch und Niedrig im Sturm gewinnen, deren Herzensgüte, wie Moses' Ruthe das Wasser vom Felsen, so das Bekenntniß von Angst und Sorgen selbst aus den verbittertsten Herzen herauszaubert, deren Rath niemals in jener indiscreten, zudringlichen Weise aufgezwungen wird, die nur die niedrig-geborenen oder schlecht erzogenen und immer Fehler auffindenden Frauen kennzeichnet, sondern, *wenn* angeboten, wohl überlegt, gütig und taktvoll ausgesprochen wird und darum in den allermeisten Fällen tief geachtet und gewissenhaft befolgt ist; und deren Missbilligung selten eine andere Form des Ausdrucks annimmt, als die eines vorwurfsvollen Blicks, oder einer leichten Einwendung und gleichwohl tief gefühlt wird. So allein nur können die erwachsenen Mitglieder unserer niederen Klassen erzogen und emporgehoben werden aus der erstickenden Atmosphäre von Laster und Versumpfung zu einem geregelten, nüchternen Leben — zu Wohlstand und Glück! Was Anderes als solch gütige, aufs Kleinste sich erstreckende, nie-rastende Sorgfalt, die die Herzen der Menschen in ihrer tiefsten Tiefe erregt und die Armen erzieht, ohne sie zu erniedrigen, hat die Anstrengungen von Miss Octavia Hill (London) und von Mrs Miles (New-York) für bessere Unterbringung der Armen, mit so glänzenden Erfolgen gekrönt?!

Es ist nur natürlich, dass die Verkörperung *solch* heroischer Selbst-Aufopferung für ein edles Ziel nur gelegentlich im breiten Strom des Lebens angetroffen werden kann; aber ein geringerer Grad dieser glücklichen Harmonie von Herz, Verstand und Manieren kann häufig selbst im recht einfachen Kleide gefunden werden und wird sich überaus hülfreich für Aufklärung und Veredlung unserer arbeitenden Klassen erweisen. Und hiervon sollte unter allen Umständen der ausgiebigste Gebrauch für das Unternehmen gemacht werden, das ich bisher in so ausführlicher Weise empfohlen habe.

*Auserwählt aus dem Küchendistrikt, würden diese Damen vorzugsweise an der täglichen Mittagsausgabe Theil zu nehmen haben und so Qualität und richtiges Mass controliren können.* Es giebt Tausende von Damen, die, obgleich ausser Stande, Geld beizutragen, doch Zeit übrig und den guten Willen haben, sie zur Förderung edler Zwecke herzugeben. Allein, obgleich das Werk der „delegirten Herren“ aus verschiedenen Gründen *nicht* belohnt werden kann, so sollte dies doch bei den „delegirten Damen“ der Fall sein, da sie thatsächlich die helfende Hand dem Geschäft leihen und da dies Geschäft auf streng merkantiler Basis ruhen soll. Geld kann natürlich, ohne sie zu verletzen, nicht angeboten werden, allein es dürfte ein für alle Theile befriedigender Ausweg aus der Schwierigkeit sein, ihnen, sagen wir, für je 133 verkaufte Portionen 1 Portion zur Vergebung an Arme zur Disposition zu stellen. Ich berechnete, dass in jeder Küche mit einer täglichen Ausgabe von 2000 5090 solcher Portionen jährlich zu diesem Zwecke verwandt werden könnten.

**12.** *Allein auch die Kritik des verabreichten Essens sollte offen herausgefordert werden:*

A. Durch Auflegung eines Buches *in der Küche*, in welches jeder visitirende Direktor, sowie die zur Zeit anwesenden delegirten Damen und Herren ihr Urtheil abzu-

geben *gebunden* sein, und jeder distinguirte Besucher Gleiches zu thun, *eingeladen* werden sollte;

B. Und durch Auslegung eines zweiten Buches im *Speiseraum* für den Gebrauch der Gäste.

Ich möchte behaupten, dass in dieser Weise der anregende Einfluss gesunder Concurrenz in zufriedenstellender Weise ersetzt werden könnte, und dass zu gleicher Zeit so die Zufluchtnahme zu unanständigen Kunststückchen und Schlichen vermieden werden könnte, die anderenfalls früher oder später, trotz aller Vorsichtsmassregeln, ins Leben springen dürften, wenn ein solches Unternehmen in den Kampf auf Leben und Tod mit einem concurrirenden unnützerweise hineingetrieben würde.

Nächst den Direktoren und der nöthigen Zahl Schatzmeister, Bankiers, Rechnungsrevisoren, Rechtsanwälten und den delegirten Herren und Damen sind die *Küchen-Direktiven* die wichtigsten Personen.

13. Es würde geradezu unmöglich für die Direktoren sein, das Geschäft befriedigend und erfolgreich zu leiten, folgten sie nicht dem Gesetz der *Decentralisation*. Jede Küche muss eine kleine Welt für sich selbst repräsentiren. Man denke doch nur an die bedeutende Arbeit, die die Herstellung von 2000 ansehnlichen Portionen von Fleisch und Gemüse für die Mittagsausgabe allein bereitet! Vor einigen Jahren sah ich irgendwo eine Köchin, die zugleich „*de facto*“ die Direktrice einer Küche war, in der täglich etwa 600 Portionen verausgabt wurden — eine stattliche Dame, blühend und rund wie ein Apfel! Ich *mag* ihr schweres Unrecht gethan haben, allein ich konnte mich des Verdachts nicht erwehren, dass dieses selbstbewusste, so wenig beaufsichtigte Wesen sich diese wohlgenährte Aussenseite nicht gerade durch blosser *Einathmung* der Küchendämpfe beigelegt hatte!

Und wenn man bedenkt, dass über 12,000 Pfund (240,000 M.) [7\*] baares Geld und Rohmaterial zu beinahe

derselben Höhe jährlich durch die Hände der Küchen-Direktrizen gehen, dass das ganze Haus mit seiner kostspieligen Ausstattung, der Stab, bestehend aus der Köchin, 13 Küchenmädchen, dem Heizer und Portier als *festengagirten* Personen und für *einige Stunden täglich* auch noch andere Leute in den Toilettenzimmern und dem Waschhause unter ihrer Aufsicht stehen werden, so wird man zugeben müssen, dass solch eine Küchen-Direktrice aus der Zahl jener, unglücklicherweise nur zu grossen Menge älterer Damen mit *guter Erziehung, dereinstiger guter Lebensstellung, aber zeitweilich beschränktem Einkommen* ausgewählt werden müssen, aus Damen mit *verbindlichen* Manieren, die aber auch wissen zu *commandiren*, aus Damen, die jenen *Takt im Verkehr* mit dem Publikum besitzen, der sich nur durch fortgesetzte Berührung mit jeder Klasse der Gesellschaft erwerben lässt, welche ferner *natürliche Begabung für Verwaltung* besitzen, die durch eine *gesunde, vernünftige Erziehung in den Musterküchen* für diesen speciellen Zweig weiter ausgebildet ist, und welche *aufrichtiges und herzliches Interesse* an diesem neuen, hochwichtigen Werk besitzen.

Aber eine *Dame* im vollen, noblen Sinne des Wortes muss die Küchen-Direktrice sein und so von vornherein durch Namen und frühere Lebensstellung gewährleisten, dass jede Art ordnungswidriger Führung von Seiten ihrer Untergestellten mit allen Mitteln bekämpft werden wird.

14. *Es dürfte nun sich empfehlen, einige fernere wichtige Untersuchungen anzustellen, die nicht nur die Quellen, von denen das Geld zur Gründung des Unternehmens in erster Linie kommen sollte, betreffen, sondern auch diejenigen Wege, auf denen gerade denjenigen Klassen, die als Consumenten thatsächlich und allein zum Fortbestand und finanziellen Gedeihen des Geschäfts am meisten beitragen, die Möglichkeit eröffnet werden könnte, ihre kleinen Ersparnisse darin anzulegen, um so auch die Früchte ihrer Anhänglichkeit an das Unternehmen mitgeniessen zu können. Sie wür-*

*den dann in doppelter Weise gewinnen: dadurch, dass sie sich billigerer und besserer Ernährung, und dadurch, dass sie sich auch eines Theiles der Dividenden erfreuen könnten!*

Ich begegnete im Laufe meiner Bestrebungen, Geschäfts- und Privatleute für meinen Plan zu interessiren, einigen Herren, die unverhüllt eine Art moralischen Schüttelfrostes bei dem Gedanken zur Schau trugen, ihr Geld in einem Unternehmen anzulegen, das seine Interessen von der Arbeiterbevölkerung ziehen sollte. Sie wären ganz gern bereit, sagten sie, zu einer Bewegung beizutragen, die auf reinen *Wohlthätigkeits*-Principien basirt wäre, aber, wenn auf solch *merkantile* Basis gestellt — nein, das könnten und wollten sie nicht! Das ist unbesonnen! Weder der Fleischer, noch Specerei-, noch Grünwaarenhändler, noch der Bäcker etc., die bis jetzt unsere ärmeren Klassen mit ihren täglichen Bedürfnissen versorgten, leiden an solchen Qualen eines überängstlichen Gewissens. *Selbst* unter dem Hochdruck von „Ring“ und „Makler“ etc. belasten sie ihre schlechte Waare mit nicht unansehnlichem Preise, und die armen Menschen können es selbst kaum vermeiden, anders zu handeln! Aber in dem vorliegenden Plane sind gerade die Mittel, sich von solcher Erpressung zu emancipiren, und der einzige Weg gezeigt, den Preis für die täglichen Lebensbedürfnisse, für welche jetzt so schwer, viel zu schwer bezahlt werden muss, zu vermindern. *Ich sollte nun aber meinen, dass sich Niemand dessen zu schämen brauchte, zur Erreichung solch hochwünschenswerthen Zieles beigetragen zu haben!* Allein die Mittel, es zu verwirklichen, dürfen keineswegs den *peinigenden Stempel der Erniedrigung gerade denjenigen Klassen aufdrücken, denen Erleichterung geschaffen und die zugleich auch gehoben werden sollen.* Das Unternehmen muss daher naturnothwendiger Weise *rein geschäftlichen Charakter* tragen, und diejenigen, die ihr Geld zu diesem Zwecke beitragen, müssen es sich nun schon gefallen lassen, dass ihnen die Zinsen dafür zugestellt

werden. Da aber die Armen, wie wiederholt erwähnt, nicht im Besitz der nothwendigen Geldmittel sind, die so sehr nothwendige Verbesserung auf diesem Gebiete aus eigener Initiative auszuführen, *so muss der erste Schritt in dieser Richtung gethan und das Risiko getragen werden: von den Vermögenden!* Allein wenn das Geschäft wohl im Fluss sein wird, wenn (was mit Sicherheit anzunehmen ist) nicht nur seine Kraft, auf eigenen Füßen zu stehen, sondern auch sein finanzieller Erfolg sich klar erwiesen haben wird, dann wird es wohl der Mühe werth sein, den Consumenten die Gelegenheit zu bieten, *ihre Ersparnisse, sagen wir bis zur Hälfte des Originalkapitals in dem Unternehmen anzulegen.* Der ideale Plan und derjenige, der natürlicherweise eine Art Zauber auf jeden Philanthropen ausüben muss, würde der sein: *das ganze Originalkapital der Vermögenden mit der Zeit abzustossen, um es durch die Ersparnisse der ärmeren Consumenten zu ersetzen.* Allein ich möchte doch nicht wagen, die Annahme solcher Massregel in diesem vollen Umfange zu befürworten. Die Natur des Unternehmens verlangt z. B. die Aufsammlung eines bedeutenden Reservefonds, um den Preis jeder Portion auf derselben Höhe selbst in solchen Zeiten zu halten, wenn zu Folge einer unglücklichen Ernte oder künstlicher Manövers auf den Centralmärkten der Preis des Rohmaterials zu ungewöhnlicher Höhe gestiegen ist: d. h. zu derjenigen Zeit, wo der wohlthätige Einfluss der Küchen gerade am meisten zur Schätzung kommen wird. Sollten nun aber nach Verlauf mehrerer Jahre die Aktien sammt und sonders in die Hände der Consumenten übergegangen sein, dann würden sie das Recht haben, jedweden Antrag einbringen und jedwede Resolution fassen zu können, und wer könnte dann z. B. den Beschluss, dem Verlangen nach kurzem, unbesonnenem Genuss entspringend, verhindern, diesen mit so viel Sorgfalt aufgesammelten, für den Fall zukünftiger und möglicher Nothfälle so wichtigen Fonds



einfach aufzulösen und zu vertheilen?! Und es bieten sich da auch noch ein guter Theil anderer Wege dar, diesen Fonds zu missbrauchen, oder Schritte zu thun, die schliesslich sich als geradezu tödtlich für das ganze Unternehmen erweisen müssen! Nein! So sehr auch jeder vernünftige Mann diesen Klassen die Gelegenheit für ungehindertes self-government auf einem Gebiete wünschen mag, das so hervorragend sie selbst betrifft — mit Bedauern muss es doch anerkannt werden, dass sie noch für Jahre hinaus sich als zu wenig wissenschaftlich gebildet und weiser Selbstbeherrschung ermangelnd, erweisen werden, solch wünschenswerthes Werk mit nur einiger Hoffnung auf bleibenden Erfolg ausführen zu können! Aus diesen Gründen müssen sie auch noch fernerhin durch das bessere Verständniss solcher Personen geleitet werden, die, obgleich anderer Lebensstellung angehörig, ihnen herzlich wohl wünschen, und dies „besser informirte Element“ darf zur Zeit noch nicht eliminirt werden, sondern muss seinen Platz als Mit-Aktien- und Mit-Stimmbesitzer im Interesse des Publikums selbst auch fernerhin noch behaupten — obwohl, wie bereits erwähnt, Schritte gethan werden müssen, den Consumenten selbst einen Theil der Aktien zukommen zu lassen.

*Der Weg, dies zu thun, muss in den Statuten vorgesehen und dürfte vielleicht folgender sein:* Sobald der Erfolg einer Küche oder einer Gruppe von Küchen in einer Stadt oder einem Distrikt sich über jeden Zweifel hinaus erwiesen haben wird, d. h. nach zweijährigem Werk, sollte eine bestimmte Summe Aktien jährlich ausgeloozt, zurückgezogen, al pari bezahlt und in Aktien zu je 1 Pfund (= 20 M.) convertirt werden, um sie solchen Consumenten, die sich durch die Atteste der Delegirten ihres Küchendistrikts als regelmässige Kostgänger ausweisen können, zur Verfügung zu stellen. Diese Operation sollte alljährlich fortgesetzt werden, bis die Hälfte des Gesamt-Anlage-



kapitals jeder Küche in solche 1-Pfund-Aktien umgewandelt ist.

*Allein die Wiedervertheilung sollte gleichfalls auf dem Wege der Verloosung stattfinden.* Denn es dürfte wahrscheinlich sein, dass grosse Nachfrage nach solchen Aktien aufspringen wird, da die Leute wohl wünschen dürften, ihr Geld in so gesundem Unternehmen anzulegen und in den Genuss von 12% Dividenden zu kommen. Allein Unzufriedenheit und alle Arten Beschwerden, Anklagen und Zänkereien müssen zu Tage kommen, wenn einem Theil der Nachfrage nicht genügt werden kann, weil die beschränkte Anzahl von Aktien bereits vergriffen war. Alle solche unerquickliche Scenen können aber vermieden und Unparteilichkeit streng gewahrt werden, wenn durch Verloosung die Wiedervertheilung derart stattfände, dass einem jeden Consumenten, der sein Geld so anzulegen wünscht und der das vorerwähnte Zeugniß beibringt, gestattet wird, eine begrenzte Zahl von Pfunden zu deponiren, wofür er die entsprechende Anzahl von Loosen erhält. Sollte dann eines oder mehrere derselben gezogen werden, dann würde er die entsprechende Zahl Aktien dafür erhalten, aber der gesammte Rest des eingezahlten Geldes müsste zurückgegeben werden, sobald die Ausloosung beendet worden ist. Es sollte fernerweit in den Statuten festgelegt und in jedem möglichen Wege bekannt gegeben werden, dass *diese eine Hälfte des Anlagekapitals jeder Küche, wenn überhaupt einmal im Laufe der ersten 5 Jahre gezogen, gleichem Process für immer unterworfen ist, sobald sie volle 5 Jahre in den Händen der neuen Besitzer verblieben war, —* weil anderenfalls diese Aktien bald aus dem Distrikt herausgehen und sich in sehr andersartigen Quartieren niederlassen würden. Denn es ist mit Sicherheit zu erwarten, dass alle möglichen Arten kleiner Speculanten versuchen werden, diese Aktien, sobald sie einmal gezogen und den neuen Besitzern ausgehändigt worden sind, in *ihren* Besitz

zu bringen, um der 12% Interessen theilhaftig zu werden. Solche oder ähnliche Manöver können freilich durch die Statuten kaum verhindert werden. Immerhin aber können solche Transaktionen kaum anders, als unter beiderseitiger Zustimmung der Betheiligten ausgeführt werden. Die Gesellschaft aber wird in jedem Falle durch jährliche Anbietung einer günstigen Gelegenheit ihrer Pflicht genügt haben.

*Solche Massnahmen dürften aber auch noch den sehr heilsamen Erfolg haben, unsinniges Speculiren in diesen Werthen wenigstens für so lange zu verhindern, bis eine gesunde, ruhige Schätzung des Unternehmens unter dem Publikum Platz gegriffen haben wird.*

Ich möchte versuchen, das Experiment durch Zahlen zu erläutern. Es wird aus dem Nachfolgenden ersehen werden, dass das Anlagekapital für eine Küche sich auf 5400 Pfund (= 108,000 M.) belaufen<sup>6)</sup> und dass der Reingewinn per Jahr mindestens 35% betragen dürfte, dass ich jedoch vorschlage, davon nur 12% den Aktien-Inhabern zu zahlen und den Rest anderen Zwecken zu widmen. Geld, das in so vielversprechendem Unternehmen angelegt wird, muss natürlicherweise als absolut sicher angesehen werden. Die Aktien können daher im Markt leicht auf 180 bis 200 per 100 steigen — eine sehr verführerische Aussicht für Spieler! Wenn es jedoch bekannt wird, dass nach zwei Jahren jede einzelne Aktie damit bedroht ist, al pari zurückgezogen zu werden, wird wilde Speculation im Hintergrunde, der Preis jeder Aktie auf mässiger Höhe bleiben, das Publikum wird für sein angelegtes Geld gute Interessen bekommen und es wird sich keine Gelegenheit bieten, durch alle möglichen Arten moralischen Drucks auf die Direktoren allerhand Schleichwege zur Erpressung guter Dividenden für

---

<sup>6)</sup> Die Gründe, warum ich *hier* vorschlage, so viel kostspieligere Küchen zu etabliren, als ich im *vorigen* Jahre gethan, werden im nächsten Kapitel gefunden werden.

die Aktienbesitzer zu erfinden. So aber dürfte der Weg für solides Werk gesichert erscheinen!

Meinem Vorschlage gemäss würden im 3. Jahre nach Etablirung jeder Küche 540 Pfund (= 10,800 M.) zurückzuziehen und, wie oben beschrieben, wieder auszugeben sein; andere 540 Pfund zu gleichem Zweck im 4. Jahre und so fort, bis nach dem 5. Jahre solcher Zurückziehung (d. h. im 8. Jahre nach Errichtung solcher Küche) 2700 Pfund (= 54,000 M.) von einer in die andere Hand übergegangen sind. Die gleiche Summe würde den ursprünglichen Käufern verbleiben. Ich habe versucht, die zwingenden Gründe hierfür zu erläutern und ich hoffe, sie werden Zustimmung gefunden haben. Allein im 6. Jahre (d. h. dem 9. Jahre nach Eröffnung der betreffenden Küche) sollten diejenigen Aktien, welche 5 Jahre früher verloost worden waren, wiederum *al pari* eingezogen und in vorbeschriebener Weise an die Bewohner des Küchendistrikts aufs Neue ausgegeben und so in jedem folgenden Jahre entsprechend weiter fortgeföhren werden.

Ich gestehe gern, dass vielleicht für Sicherung dieses meines Zieles ein besserer Vorschlag gemacht werden kann, immerhin aber sollte das Ziel selbst unter keinen Umständen aus den Augen verloren oder geändert werden. Denn wildes Speculiren in *gesunden* Aktien und Ausstreuen von *recht zweifelhaften* Werthen sind das charakteristische Zeichen dieser Klasse von Transaktionen in unserer heutigen Zeit. Doch solche Manipulationen sollten bei einem Unternehmen, das ausgesprochenermassen die *Aermeren allein zum Gegenstande seines Wirkens hat, mit allen denkbaren Mitteln ausgeschlossen bleiben*; denn es dürfte auf die Länge der Zeit fast zur Unmöglichkeit werden, ungehörigen Einfluss (in Folge Ueberspeculation in den höheren finanziellen Kreisen) auf das Küchenwerk aus dem Felde zu halten. Und schliesslich würden die *Consumenten* allein die „Leidtragenden“ sein!

Bei Küchen, welche in Händen der *Original-Gesellschaft* verbleiben, wird es natürlicherweise keine Schwierigkeiten haben, diesen Plan auszuführen. Solchen Gesellschaften dagegen, die die Ernährungsfrage auf *eigene* Hand zu lösen versuchen sollten, kann natürlich dergleichen Verbindlichkeit nicht aufgezwungen werden, ausgenommen, *die öffentliche Meinung, erleuchtet durch das von der Original-Gesellschaft gegebene Beispiel, würde voll angemessenen Druck in dieser Richtung auszuüben bereit sein.* Und es dürfte wohl einige Möglichkeit vorhanden sein, dass er zur Geltung kommen wird; denn alle Warnungen und guten Rathschläge bleiben leere Worte, wenn das Publikum selbst nicht nach seinen eigenen Interessen aussehen will!

## V. Statistisches und Berechnungen. [7a\*]

Ich werde nun versuchen, hier ein statistisches Zahlenwerk vorzulegen, um dadurch die vorgängigen Bemerkungen zu illustriren, dann aber auch, durch einige Probe-Berechnungen, die auf dies Zahlenwerk basirt sind, zu zeigen, welchen Weg ich eingeschlagen habe, um den Gewinn, der aus den *Mittags-Portionen* gezogen werden könnte, zu bestimmen. Es werden dann auch noch der *Voranschlag für die Kosten der Etablierung einer Küche, für die laufenden Ausgaben und den wahrscheinlichen Rein-Gewinn gefunden werden.*

1. *Die Fleischpreise* sind für das in Frage stehende Unternehmen natürlich von allererster Bedeutung. Die *Agricultural Returns pro 1883* zeigen mit Bezug hierauf folgende Zahlen<sup>7)</sup>:

<sup>7)</sup> Die folgenden Angaben sind aus dem gelb-gebundenen Buche der *Agricultural Returns*, das im Jahre 1883 herausgegeben war, genommen, und welches die Tabellen der vorangegangenen Jahre, 1882 incl., enthält. Eine neuere Ausgabe war nicht zur Hand, als ich im vergangenen Mai die Berechnungen aufs Neue begann. Mit der Aus-

Tabelle 19. *Bevölkerung des Vereinigten Königreichs und Werth der Einfuhr von lebendem Vieh, Getreide, Körnern und Mehl, und der verschiedenen Arten von geschlachteten Thieren, Fleisch und Viktualien in jedem der Jahre von 1877 bis 1882 und Werth per Kopf der Bevölkerung.*

Tabelle I.

Jahre.	Bevölkerung <sup>8)</sup> des Vereinigten Königreichs, abgeschätzt in der Mitte jeden Jahres.	E i n f u h r					Werth per Kopf der Bevölkerung.	
		Lebendes Rindvieh, Schafe und Schweine.	Getreide, Körner und Mehl.	Fleisch und Victualien. <sup>9)</sup>	Summe.	M.	ſ	
		Zahl.	M.	M.	M.	M.	M.	ſ
1877	33,446,930	120,251,280	1,270,726,440	602,880,260	1,993,857,980	59	58,331	
1878	33,799,386	149,066,180	1,181,297,500	652,737,540	1,983,101,220	58	66,664	
1879	34,155,126	141,507,720	1,225,228,740	656,718,220	2,023,454,680	59	24,999	
1880	34,468,552	204,785,900	1,257,145,380	774,891,860	2,236,823,140	64	91,663	
1881	34,929,679	170,505,120	1,217,135,360	715,205,720	2,102,846,200	60	16,666	
1882	35,289,950	185,439,120	1,270,786,300	639,853,600	2,096,079,020	59	41,665	

Aus dieser Tabelle ist zu ersehen, dass in der Zeit von 1877 bis 1882 incl., die *Bevölkerung* um 5,510 %, die *Einfuhr an lebendem Vieh* um 54,210 %, die *Einfuhr an Getreide, Körnern und Mehl* um 0,005 %, die *Einfuhr von geschlachteten Thieren, Fleisch und Viktualien* um 6,333 % und die *gesamnte Einfuhr* um 5,130 % **gestiegen** ist, dass dagegen der *Werth* der Einfuhr per Kopf der Bevölkerung um 2 d. (= 16,666 ſ.) **gefallen** ist.

2. Diese ganz unverhältnissmässige Vermehrung der

nahme der Preise von Fisch, Gemüse und Waizen, sind daher die, den anderen Quellen entnommenen Preis-Angaben, auf die entsprechenden Perioden beschränkt.

Der Verfasser.

<sup>8)</sup> Mit Ausnahme der Armee, Kriegs-Flotte und der Seeleute der Handels-Flotte, die auswärts sind.

Der Verfasser.

<sup>9)</sup> Rindfleisch, gesalzen und frisch, Fleisch, andersartig präservirt, als wie gesalzen, Schweinefleisch, Speck, Schinken, Butter, Käse, Eier und Kartoffeln.

Der Verfasser.

Einfuhr an lebenden Häuptern muss natürlich auffallen, allein man darf nicht vergessen, dass die Produktion des Inlandes, aus verschiedenen Gründen stetig gesunken ist, was aus Tabelle 15 der Agricultural Returns pro 1883 un-  
schwer gesehen werden kann:

*Uebersicht der zum Metropolitan Cattle Market und zum Foreign Cattle Market gebrachten Rinder, Schafe und Schweine, gegeben für jedes der Jahre von 1877 bis 1882 incl., unter Berücksichtigung der Inlands-Produktion und der Einfuhr vom Auslande, mit Aufweisung des procentualischen Verhältnisses der letzteren zu dem Gesamt-Auftrieb in diesen Märkten.*

Tabelle II.

Art der Thiere.	Jahre.	Zahl der Thiere.				Gesamtsumme.	Verhältnis per cent der ausländischen Thiere.
		Inländisch.		Ausländisch.			
		Auf dem Metropolitan-Cattle-Market.	Auf dem Metropolitan-Cattle-Market.	Auf dem Foreign-Cattle-Market. <sup>10)</sup>	Summe.		
Rindvieh.	1877	159,585	41,485	67,817	109,302	268,887	40,650
	1878	173,680	66,170	60,675	126,845	300,525	42,208
	1879	200,210	44,995	81,445	126,440	326,650	38,708
	1880	173,290	50,170	120,196	170,366	343,656	49,575
	1881	165,920	33,715	108,409	142,124	308,044	46,138
	1882	156,665	28,800	128,676	157,476	314,141	50,129
Schafe.	1877	719,771	60,421	697,714	758,135	1,477,906	51,298
	1878	776,780	59,070	699,911	758,981	1,535,761	49,421
	1879	807,760	87,040	662,197	749,237	1,556,997	48,121
	1880	789,010	77,860	658,899	736,759	1,525,969	48,288
	1881	682,030	38,870	678,909	717,779	1,399,809	51,277
	1882	514,490	47,110	783,449	830,559	1,345,049	61,749
Schweine.	1877	1,675	—	10,051	10,051	11,726	85,715
	1878	2,370	710	25,575	26,285	28,655	91,729
	1879	1,285	535	18,949	19,484	20,769	93,813
	1880	940	30	23,864	23,894	24,834	96,215
	1881	320	10	8,579	8,589	8,909	96,408
	1882	635	40	11,694	11,734	12,369	94,866

<sup>10)</sup> Deptford.

3. Die Preise der Hauptsächlichsten Consumptions-Artikel sind, derselben Quelle zu Folge, während derselben Perioden die folgenden gewesen:

A. Tabelle 14 der Agricultural Returns zeigt folgende Preise für frisches Fleisch (per Stein von 8 Pfund, (= 3,632 Kilo), mit Ausschluss der Abfälle) von 1877 bis 1882 incl.

Tabelle III.

Jahre.	Rinder.				Schafe.				Kälber.				Schweine.		
	Geringere.		3. Klasse (grosse, beste).		Geringere.		3. Klasse (lange, rauhe Wolle).		Geringere.		Kleine, beste.		Grosse Thiere.		
	M.	ſ.	M.	ſ.	M.	ſ.	M.	ſ.	M.	ſ.	M.	ſ.	M.	ſ.	
1877	4	68,747	5	66,664	5	66,664	6	68,747	5	43,748	6	06,250	4	14,582	
1878	4	72,914	5	64,581	5	54,165	6	49,998	5	66,664	6	22,917	4	10,416	
1879	4	29,166	5	16,666	4	89,579	6	22,916	5	45,832	5	95,829	3	95,829	
1880	4	47,915	5	62,498	5	02,083	6	56,248	5	39,582	5	97,912	4	33,332	
1881	4	22,916	5	18,749	5	12,499	6	33,332	5	47,915	5	95,829	4	70,831	
1882	4	31,249	5	62,498	5	58,331	6	81,246	5	52,081	6	06,250	4	49,998	
Durchschnitt	4	M. 97,047	ſ.		5	M. 91,318	ſ.		5	M. 76,735	ſ.		4	29,165	
Oder per Pfd.				62,131	ſ.			73,915	ſ.				72,092	ſ.	53,646
Oder per Kilo	1	M. 36,852	ſ.		1	M. 62,806	ſ.		1	M. 58,793	ſ.		1	18,162	

Bedenkt man nun die ungeheueren Quantitäten importirten Fleisches, die Durchschnittspreise, die auf dem Metropolitan Cattle Market von den *Detail*-Händlern gezahlt und diejenigen, die von ihren *Kunden* baar in den Fleischer-Läden erlegt werden müssen, so wird man verstehen:

a. *Bis zu welcher Ausdehnung, die Klagen gegen diese Detail-Händler gerechtfertigt sind.* Das von den Beinen abgeschälte Fleisch, Suppenfleisch und Knochen kosten in jedem anständigen Laden 6 d. (= 50 ſ.), Beefsteak 10 d. (= 83,330 ſ.) bis 12 d. (= 1 M.), Rumsteak 12 d. (= 1 M.) bis 16 d. (= 1 M. 33,332 ſ.), Lendenstücke 10 d. (= 83,330 ſ.) bis 12 d. (= 1 M.), Hammelkeulen 10 d. (= 83,330 ſ.) bis 12 d. (= 1 M.) per Pfund, gewiss ein anständiger Aufschlag auf

den Durchschnittspreis, insbesondere wenn man den schnellen Umsatz in Betracht zieht, doch aber vielleicht geringer, als Manche sich ihn vorgestellt haben. Und dabei darf man nicht vergessen, dass von diesem Brutto-Gewinn die Miethe für Laden und Haus, die Unkosten für Arbeit, Zufuhr und Eis, das Risiko und noch manche andere Ausgaben abgezogen werden müssen, bevor der Reingewinn aufgezählt werden kann.

b. *Allein wie viele Millionen werden jährlich vom Publikum für Erhaltung dieser Tausende kleiner Laden-Besitzer fortgeworfen?!* Die Höhe der Detail-Preise verhindert den bei weitem grösseren Theil unserer Arbeiterbevölkerung, je sich eines guten und gesunden Stückes Rind- oder Hammelfleisches zu erfreuen; sie müssen sich daher mit jenen geringeren Theilen begnügen, wie Lebern, Herzen, Lungen, Gekröse, Köpfen, Schweinsfüssen, Schafszungen, Würsten mit ungekanntem Inhalt u. s. w. und haben gleichwohl *ihren* Lieferanten dafür einen Preis zu zahlen, der nur wenig von dem Durchschnitts-Markt-Preis für gutes Rind- oder Schweinefleisch differiren dürfte — und wie abstossend sieht der grösste Theil dieser Artikel aus!

c. Dass trotz der enormen Zunahme des Imports an lebenden Häuption, Rinder'-Vierteln und geschlachteten Hammeln der Markt-Preis nicht einen stetigen Fall, *sondern eine entschieden schwankende Haltung zeigt* und dass im Jahre 1882 alle Fleisch-Preise, mit Ausnahme derer für Schweinefleisch, gestiegen sind.

4. So niedrig aber auch diese Marktpreise im Ver- gleiche mit denen erscheinen müssen, die im Detail-Verkehr begehrt werden, so sind sie dennoch immer noch weit über denen, für welche man solches Fleisch bekommen *könnte*. Rinder kosten in Amerika einige Dollars per Haupt, Schafe in Australien wenige Schillinge per Stück<sup>11)</sup>. Wenn eines

<sup>11)</sup> Zu Folge der, den Agricultural Returns beigefügten Reports



Tages die Oeffentlichen Küchen in solcher Menge werden gegründet worden sein, dass die Contrakte für Fleisch-Lieferungen von der Original Oeffentlichen-Küchen-Gesellschaft mit den Verschiffungsgesellschaften, oder zum Mindesten mit einem der Lieferanten für die Central-Märkte werden gemacht werden können, dann wird dieser, jetzt noch so theuere Artikel zu einem weit niedrigeren Preise zu haben sein und unsere Arbeiter-Bevölkerung wird dann erst im Stande sein, den vollen Segen des Unternehmens zu geniessen<sup>12)</sup>.

*B. Tabelle 13 der Agricultural Returns für 1883 zeigt die folgenden Preise der verschiedenen Arten präparirten Fleisches, von Viktualien und von Kartoffeln, Butter, Käse etc. in jedem der Jahre von 1877 bis 1882.*

---

für 1883 zeigt, mit Ausnahme von Schweinen, der Bestand an Vieh „im Vergleich mit den correspondirenden Zahlen für 1881 eine bedeutende Zunahme, nämlich Rindvieh 41,171,762, Schafe und Lämmer 49,237,291 und Schweine 43,270,086“ und bietet so jede mögliche Aussicht auf späteren Fall der Fleisch-Preise.

Der Verfasser.

<sup>12)</sup> Es ist überraschend, dass im Gegensatz zu der letztjährigen „Fischerei-Ausstellung“, mit ihrer praktischen Beweisführung, wie billig guter, frischer Fisch in London zu bekommen sei, die Versorgung der Londoner Märkte mit frischem Fleisch in der diesjährigen „Internationalen Gesundheits-Ausstellung“ so ausserordentlich armselig repräsentirt ist. Sie ist einzig und allein durch eine Australasische Firma vertreten, die „gefrorenes Hammelfleisch“ einführt und in einer ziemlich verlorenen Ecke dieses weit ausgedehnten Gebäude-Conglomerats etablirt ist. Das ist Alles! Als ich mich nach den Preisen erkundigte, wurde ich belehrt, dass bei Engros Umsätzen solches Hammelfleisch mit 5 s.—8 d. (= 5 *M.*—66,664 *ſ*) bis 5 s.—10 d. (= 5 *M.*—83,330 *ſ*) per Stein (8 Pfund = 3,632 Kilo) abgelassen werden könnte — eine ganz überraschende Uebereinstimmung mit den Durchschnittspreisen für Hammelfleisch, wie aus vorgegebener Tabelle III ersehen werden kann!

Der Verfasser.

Tabelle IV.

J a h r.	Von allen Ländern (per cwt. = 45,359 k).									
	Gesalzenes Rindfleisch.		Gesalzenes Schweinefleisch.		Speck.		Schinken.		Fett.	
	<i>M.</i>	<i>ſ</i>	<i>M.</i>	<i>ſ</i>	<i>M.</i>	<i>ſ</i>	<i>M.</i>	<i>ſ</i>	<i>M.</i>	<i>ſ</i>
1877	39	16,666	39	58,331	47	83,330	53	91,663	49	66,664
1878	38	8,333	33	8,333	38	58,331	48	—	39	33,332
1879	34	49,998	29	91,663	34	33,332	43	74,997	33	83,330
1880	36	83,330	32	58,331	40	—	46	49,998	39	91,663
1881	38	83,330	34	74,997	35	83,330	49	—	51	41,665
1882	43	24,999	39	41,665	53	—	55	58,331	55	91,663
Durchschnitt	38	44,442	34	88,887	43	26,387	49	45,832	45	1,386
Oder per Pfd.	38,444 <i>ſ</i>		34,889 <i>ſ</i>		43,264 <i>ſ</i>		49,458 <i>ſ</i>		45,139 <i>ſ</i>	
Oder per Kilo	84,756 <i>ſ</i>		76,917 <i>ſ</i>		95,381 <i>ſ</i>		1 <i>M.</i> — 9,037 <i>ſ</i>		99,239 <i>ſ</i>	

Tabelle V.

J a h r.	Von allen Ländern (per cwt. = 45,359 k).									
	Kartoffeln.		Butter.		Käse.		Eier (per 120).		Milch. Bethlem-Hospital. per Gallon = 4,543 litres.	
	<i>M.</i>	<i>ſ</i>	<i>M.</i>	<i>ſ</i>	<i>M.</i>	<i>ſ</i>	<i>M.</i>	<i>ſ</i>		
1877	5	91,663	116	58,331	57	66,664	7	91,663	1	24,999
1878	5	41,665	110	83,330	50	24,999	7	66,664	1	29,999
1879	5	74,997	101	49,998	42	74,997	7	16,666	1	24,999
1880	5	83,330	104	41,665	57	33,332	7	16,666	1	—
1881	5	41,665	106	16,666	57	—	7	33,332	1	0,250
1882	6	66,664	104	66,664	56	8,333	7	8,333	1	—
Durchschnitt	5	83,331	107	36,109	53	51,388	7	38,887	1	12,541
Oder per Pfd.	5,833 <i>ſ</i>		1 <i>M.</i> — 7,361 <i>ſ</i>		53,514 <i>ſ</i>		per Dutzend		per litre	
Oder per Kilo	12,860 <i>ſ</i>		2 <i>M.</i> — 36,691 <i>ſ</i>		1 <i>M.</i> — 17,978 <i>ſ</i>		73,889 <i>ſ</i>		24,772 <i>ſ</i>	

Diese Zahlen sind, wie die „Returns“ erklären, durch Division des *declarirten Werthes* der Gesamt-Einfuhr jeden Artikels, durch die *Quantität* derselben gewonnen. Aber obgleich man hier den Verdacht hegen könnte, dass der *deklarirte Werth* um Einiges über dem *wirklichen* stand<sup>13)</sup>,

<sup>13)</sup> Es ist natürlich im Interesse der Agenten, hohe Zahlen in ihren Büchern aufweisen zu können — denn Zoll wird für diese Artikel nicht gezahlt — um im Falle des Verlustes die höchstmögliche Summe von den Versicherungs-Compagnien ausgezahlt zu erhalten.

und dass dadurch die voraufgeführten Citate einigermaßen beeinflusst worden sind, so können sie doch nicht so gar irrig sein. Als ich voriges Jahr nach den Preisen fragte, die im Marylebone Arbeitshaus für die Versorgung der ca. 1600 Bewohner desselben mit frischem Fleisch gezahlt würden, wurde mir im Bureau in bereitwilligster Weise mitgetheilt, dass an die Lieferanten für das von den Beinknochen abgeschälte Rindfleisch 2s.—8d. (= 2 *M.* — 66,664 *ſ*), für gewöhnliches Rindfleisch 4s.—10d. (= 4 *M.* — 83,330 *ſ*) und für Hammel (Keulen für die Officianten) 6s. (= 6 *M.*) für den Stein von 8 Pfund (= 3,632 Kilo) gezahlt würden. Diese Preise stimmen, wie aus den oben gegebenen Durchschnittspreisen für diese Artikel ersehen werden kann, ziemlich genau mit diesen überein. Nun ist es allerdings klar, dass der Profit den Lieferanten in *diesem* Falle vorzugsweise aus dem Umstande entspringt, dass sie im Stande sind, in solcher Weise dauernd über die *geringeren* Theile der Thiere zu disponiren und daher ihren „auswärtigen“ Kunden nur die *ausgewählten* Stücke anzubieten. Immerhin aber kann man, glaube ich, wenn man auf der anderen Seite die Preise bedenkt, die jeder kleine Fleischer für sein Gut verlangt, mit einiger Sicherheit darauf schliessen, dass das hier befürwortete Unternehmen *zu Anfang* das Fleisch zu den officiellen Durchschnittspreisen, *später*, noch billiger wird bekommen können.

5. Nächst dem Fleische in seinen verschiedenen Arten ist *Fisch* einer der hervorragendsten Consumptions-Artikel in England. Er ist überdies bei den Massen beliebt, wie aus dem guten Geschäft ersehen werden kann, das auf den, erst seit kurzer Zeit eröffneten, neuen Fisch-Märkten [8\*] gemacht wird, aus der grossen Frequenz, der sich die berühmten Fisch-Essen auf der vorjährigen Fischerei-Ausstellung erfreuten, und aus den vielen Küchen für gebratenen Fisch, die man gerade in den ärmeren Distrikten antrifft. Er ist ferner nahrhaft und selbst seine besseren Sorten

sind auf den Central-Märkten so billig, dass  $\frac{1}{3}$  bis  $\frac{1}{2}$  Pfd. pro Portion mit gutem Gewinn in den Küchen verabfolgt werden kann. Da Fisch aus diesen Gründen einen hervorragenden Antheil an den Gerichten, die dem Publikum angeboten werden könnten, nehmen wird, — sagen wir 2 bis 3 mal auf dem je 14 tägigen Speisezettel — so dürfte es sich wohl empfehlen, hier eine kurze Uebersicht über den Handel und die Preise zu geben, die auf den Märkten veröffentlicht wurden, wenigstens, soweit ich im Stande war, dergleichen verlässliche Unterlagen aufzufinden.

*Die Annual Statements of the Trade of the United Kingdom für 1883 lieferten mir das Material, folgende Tabellen zusammenzustellen:*

Tabelle VI.

Fisch, frisch, (nicht in Britischen Gewässern gefangen).									
Jahre.	Einfuhr.		Ausfuhr.		Blieb für heimischen Verbrauch.		Verbrauch per Kopf der Bevölkerung.	Durchschnittspreis des Fisches für heimischen Verbrauch.	
	cwts (= 45,359 k.)	℥	cwts	℥	cwts (= 45,359 k.)	℥		per Pfd.	per Kilo.
1877	329,030	6,183,200	619	18,520	328,411	6,164,680	18,433	18,774	41,397
1878	454,400	7,709,320	383	11,940	454,017	7,697,380	22,774	16,949	37,373
1879	445,244	7,626,960	299	5,400	444,945	7,621,560	22,316	17,124	37,758
1880	550,737	8,775,780	74	3,160	550,663	8,772,620	25,457	15,924	35,112
1881	535,753	9,817,040	249	15,260	535,504	9,801,780	25,674	18,299	40,349
1882	375,693	8,337,440	1,932	63,360	373,761	8,274,080	23,441	22,132	48,801

Geräucherter oder gesalzener Fisch.

1877	742,772	26,621,980	78,470	4,521,120	664,302	18,100,860	54,115	27,249	60,084
1878	541,533	23,127,280	88,974	4,862,960	452,559	18,264,320	54,090	40,357	88,987
1879	714,896	25,432,180	141,414	6,185,280	573,482	19,246,900	56,348	33,557	73,993
1880	792,697	24,558,420	154,193	6,124,700	638,504	18,433,720	43,481	28,866	63,650
1881	994,466	36,835,060	223,792	9,834,260	770,674	27,000,800	77,297	35,032	77,243
1882	863,524	33,246,180	225,370	9,679,760	638,154	23,566,420	66,672	36,924	81,417

6. Die folgenden zwei Tabellen mit Bezug auf den Preis von Fisch habe ich aus den Berichten der *Fish-Trades-Gazette*, die mir von dem Besitzer freundlichst zur

Disposition gestellt worden waren, zusammengestellt. Allein von den 55 Nummern (das Unternehmen ist gegenwärtig erst ca. 16 Monate alt) habe ich nur die 29 *Donnerstags*-Berichte (vom 24. November 1883 bis zum 7. Juni 1884) benutzt, während ich die 26 vorhergehenden Nummern, die die *täglichen* Preis-Notirungen enthielten, unberücksichtigt liess. Ich that es, nicht sowohl um eine ausserordentliche zeitraubende Berechnung zu vermeiden, sondern vielmehr auch darum, weil ich aus den 29, von *zwei* Märkten genommenen Preis-Notirungen und aus der Höhe, wie Preis-Bewegung ersah, dass sie völlig genügten, darauf verlässliche Berechnungen zu basiren. Allein ich habe auch hier wiederum darauf hinzuweisen, dass diese Notirungen nur *Detail-Preise* enthalten und dass die Gesellschaft für „Oeffentliche Küchen“ mit der fortschreitenden Entwicklung ihres Geschäfts bald im Stande sein dürfte, unter viel günstigeren Verhältnissen einzukaufen<sup>14)</sup>.

*Detail-Preise der folgenden Arten von Fisch, veröffentlicht an jedem Donnerstage, vom 24. November 1883 bis zum 7. Juni 1884 [9\*]:*

A. *Auf dem Londoner Central-Fisch-Markt, (Farringdon):*

<sup>14)</sup> Ich fand im Standard (den 9. Juni 1884) eine Beschwerde von Mr. H. S. Schultess-Young, dass enorme Quantitäten Pilschers, Häringe, Makrelen und andere Arten von Fischen als Düngung verwandt werden, anstatt sie zur Haupt- oder anderen grossen Städten zu senden, und dass gegenwärtig Makrelen für 2 s.—6 d. (= 2 *M.*—50 *s.*) bis 3 s. (= 3 *M.*) per ton (gleich 20 Centner = 907,18 Kilo) für „diesen Zweck an der Küste von Cornwall“ verkauft werden. Am 11. Juni 1884 erklärte Mr. Robert D. Burnie dies Faktum durch „die hohe Fracht, die die Eisenbahn-Compagnien verlangen und durch die eigensinnige Weise, mit der sie es von der Hand weisen, geeignete (Eis-) Wagen für Ueberführung des Fisches zu beschaffen“. Die Gesellschaft für „Oeffentliche Küchen“ dürfte mit der Zeit vielleicht eher im Stande sein, einen erfolgreichen Druck auf derartige Hartnäckigkeit auszuüben, als dies gegenwärtig einzelne Personen thun können.

Tabelle VII.

	Schollen.	Meeraal.	Rothaugen.	Frischer Schellfisch.
	per Pfd.	per Pfd.	per Pfd.	per Pfd.
Zahl d. Preisnotirungen	28	28	9	29
Niedrigster u. höchster Preis während dieser Zeit . . . . .	16,666 <i>ſ</i> bis 49,998 <i>ſ</i>	24,999 <i>ſ</i> bis 49,998 <i>ſ</i>	24,999 <i>ſ</i> bis 49,998 <i>ſ</i>	16,666 <i>ſ</i> bis 49,998 <i>ſ</i>
Durchschnitt der niedrigsten u. d. höchsten Preisnotirungen . .	24,999 <i>ſ</i> bis 37,499 <i>ſ</i>	26,782 <i>ſ</i> bis 36,007 <i>ſ</i>	31,474 <i>ſ</i> bis 42,590 <i>ſ</i>	23,557 <i>ſ</i> bis 33,932 <i>ſ</i>

(Fortsetzung.)

	Stockfisch (frisch).	Stockfisch (gedörret).	Lang.	Rocker.
	per Pfd.	per Pfd.	per Pfd.	per Pfd.
Zahl d. Preisnotirungen	27	16	12	23
Niedrigster u. höchster Preis während dieser Zeit . . . . .	16,666 <i>ſ</i> bis 66,664 <i>ſ</i>	33,332 <i>ſ</i>	24,999 <i>ſ</i> bis 33,332 <i>ſ</i>	16,666 <i>ſ</i> bis 33,332 <i>ſ</i>
Durchschnitt der niedrigsten u. d. höchsten Preisnotirungen . .	23,768 <i>ſ</i> bis 42,049 <i>ſ</i>	33,332 <i>ſ</i>	24,999 <i>ſ</i> bis 31,940 <i>ſ</i>	18,474 <i>ſ</i> bis 26,449 <i>ſ</i>

(Fortsetzung.)

	Gurnet.	Kohlfisch.	Bücklinge (Kippers).	Weisslinge.
	per Pfd.	per Pfd.	per Dtzd. Paare	per Dtzd.
Zahl d. Preisnotirungen	6	11	26	28
Niedrigster u. höchster Preis während dieser Zeit . . . . .	24,999 <i>ſ</i> bis 33,332 <i>ſ</i>	16,666 <i>ſ</i> bis 49,998 <i>ſ</i>	74,997 <i>ſ</i> bis 4 <i>M.</i>	1 <i>M.</i> bis 4 <i>M.</i>
Durchschnitt der niedrigsten u. d. höchsten Preisnotirungen . .	29,166 <i>ſ</i> bis 30,273 <i>ſ</i>	24,999 <i>ſ</i> bis 31,774 <i>ſ</i>	1 <i>M.</i> — 17,291 <i>ſ</i> bis 3 <i>M.</i> — 40,382 <i>ſ</i>	1 <i>M.</i> — 78,572 <i>ſ</i> bis 3 <i>M.</i> — 87,497 <i>ſ</i>

(Fortsetzung.)

	Bücklinge (Bloaters).	Bücklinge (Red Herrings).	Makrelen.	Geräucherter Schellfisch.	Frische Häringe.
	per Dtzd.	per Dtzd.	per Stück.	per Stück.	per Dtzd.
Zahl d. Preisnotirungen	29	29	16	29	19
Niedrigster u. höchster Preis während dieser Zeit . . . . .	49,998 <i>ſ</i> bis 3 <i>M.</i>	49,998 <i>ſ</i> bis 2 <i>M.</i> 50 <i>ſ</i>	16,666 <i>ſ</i> bis 66,664 <i>ſ</i>	8,333 <i>ſ</i> bis 1 <i>M.</i>	33,332 <i>ſ</i> bis 2 <i>M.</i>
Durchschnitt der niedrigsten u. d. höchsten Preisnotirungen . .	61,489 <i>ſ</i> bis 2 <i>M.</i> — 24,141 <i>ſ</i>	50,865 <i>ſ</i> bis 1 <i>M.</i> — 65,514 <i>ſ</i>	22,916 <i>ſ</i> bis 48,956 <i>ſ</i>	14,941 <i>ſ</i> bis 99,138 <i>ſ</i>	79,380 <i>ſ</i> bis 1 <i>M.</i> — 30,265 <i>ſ</i>

B. Auf dem Süd-London-Fisch-Markt (Elephant and Castle):

Tabelle VIII.

	Schollen.	Meeraal.	Rothaugen.	Frischer Schellfisch.
	per Pfd.	per Pfd.	per Pfd.	per Pfd.
Zahl d. Preisnotirungen	26	27	25	28
Niedrigster u. höchster Preis während dieser Zeit . . . . .	16,666 <i>ſ</i> bis 49,998 <i>ſ</i>	24,999 <i>ſ</i> bis 41,665 <i>ſ</i>	24,999 <i>ſ</i> bis 49,998 <i>ſ</i>	16,666 <i>ſ</i> bis 41,665 <i>ſ</i>
Durchschnitt der niedrigsten u. höchsten Preisnotirungen . .	24,357 <i>ſ</i> bis 38,140 <i>ſ</i>	26,232 <i>ſ</i> bis 41,048 <i>ſ</i>	32,665 <i>ſ</i> bis 40,332 <i>ſ</i>	21,132 <i>ſ</i> bis 31,249 <i>ſ</i>

(Fortsetzung.)

	Stockfisch (frisch).	Stockfisch (gedörrt).	Lang.	Rocker.
	per Pfd.	per Pfd.	per Pfd.	per Pfd.
Zahl d. Preisnotirungen	28	12	24	28
Niedrigster u. höchster Preis während dieser Zeit . . . . .	16,666 <i>ſ</i> bis 66,664 <i>ſ</i>	33,332 <i>ſ</i>	16,666 <i>ſ</i> bis 33,332 <i>ſ</i>	16,666 <i>ſ</i> bis 33,332 <i>ſ</i>
Durchschnitt der niedrigsten u. höchsten Preisnotirungen . .	12,332 <i>ſ</i> bis 40,773 <i>ſ</i>	33,332 <i>ſ</i>	24,649 <i>ſ</i> bis 31,940 <i>ſ</i>	18,158 <i>ſ</i> bis 26,191 <i>ſ</i>

(Fortsetzung.)

	Gurnet.	Kohlfisch.	Bücklinge (Kippers).	Weisslinge.
	per Pfd.	per Pfd.	per Dtzd. Paare	per Dtzd.
Zahl d. Preisnotirungen	4	21	26	26
Niedrigster u. höchster Preis während dieser Zeit . . . . .	24,999 <i>ſ</i> bis 33,332 <i>ſ</i>	16,666 <i>ſ</i> bis 49,998 <i>ſ</i>	74,997 <i>ſ</i> bis 4 <i>ſ</i>	1 <i>ſ</i> bis 4 <i>ſ</i>
Durchschnitt der niedrigsten u. höchsten Preisnotirungen . .	27,082 <i>ſ</i> bis 33,332 <i>ſ</i>	23,407 <i>ſ</i> bis 30,157 <i>ſ</i>	1 <i>ſ</i> — 21,149 <i>ſ</i> 3 <i>ſ</i> — 15,383 <i>ſ</i>	1 <i>ſ</i> — 24,999 <i>ſ</i> bis 3 <i>ſ</i> — 76,914 <i>ſ</i>

(Fortsetzung.)

	Bücklinge (Bloaters).	Bücklinge (Bed Herrings).	Makrelen.	Geräucherter Schellfisch.	FrISCHE Häringe.
	per Dtzd.	per Dtzd.	per Stück.	per Stück.	per Dtzd.
Zahl d. Preisnotirungen	29	28	16	27	21
Niedrigster u. höchster Preis während dieser Zeit . . . . .	49,998 <i>ſ</i> bis 2 <i>ſ</i> 50 <i>ſ</i>	49,998 <i>ſ</i> bis 2 <i>ſ</i>	8,333 <i>ſ</i> bis 49,998 <i>ſ</i>	8,333 <i>ſ</i> bis 74,997 <i>ſ</i>	33,332 <i>ſ</i> bis 2 <i>ſ</i>
Durchschnitt der niedrigsten u. höchsten Preisnotirungen . .	60,348 <i>ſ</i> bis 1 <i>ſ</i> — 87,930 <i>ſ</i>	49,998 <i>ſ</i> bis 1 <i>ſ</i> — 58,923 <i>ſ</i>	21,874 <i>ſ</i> bis 43,232 <i>ſ</i>	8,641 <i>ſ</i> bis 60,498 <i>ſ</i>	71,422 <i>ſ</i> bis 1 <i>ſ</i> — 20,241 <i>ſ</i>

Mit Rücksicht auf die vorerwähnten Beschwerden des Mr. H. S. Schultess-Young dürfte es für jeden Consumenten von doppeltem Interesse sein, ganz besonders von den, in den vorstehenden Tabellen gegebenen Durchschnittspreisen für Makrelen und Häringe Notiz zu nehmen.

7. Ich habe aus den *Preis-Notirungen der Agricultural Gazette* die folgenden 3 Jahres - Durchschnittspreise von *trockenem und grünem Gemüse* zusammengestellt. Die *erste* dieser Tabellen ist aus den regelmässigen, wöchentlichen Notirungen vom *Mark Lane Market* hergestellt, und dürften darum, mit Ausnahme der Linsen, für welche die Notirungen nur vom 6. März bis 22. December 1882 erschienen, eine fast durchaus correkte Feststellung der wirklichen Durchschnittspreise während der Jahre 1880, 1881, und 1882 repräsentiren. Allein die jährlichen Durchschnittspreise der *grünen* Gemüse, die in der *zweiten* Tabelle gegeben und auf die Notirungen derselben Gazette basirt sind, wie sie vom Durchschnitts-Detail-Verkehr auf dem *Covent-Garden-Market* genommen worden sind, können nicht als so verlässlich betrachtet werden. Denn einzelne Artikel, wie Weisse Rüben und „Vegetable Marrows“ (eine Frucht zwischen Gurke und Kürbis) sind nur gelegentlich angezogen, nämlich, wenn sie in „Saison“ gekommen sind. Immerhin hatte ich das Material anzunehmen, wie es war, da anderes mir nicht zu Gebote stand.



*Durchschnittspreise von Erbsen, Bohnen und Linsen auf dem Mark Lane Market  
in jedem der Jahre 1880, 1881 und 1882.*

Tabelle IX.

Jahre.	Erbsen (per quarter = 2,908 Hectoliter)		Ausländische.		Bohnen (per quarter = 2,908 Hectoliter).		Linsen per quarter = 2,908 Hectol.															
	Heimisches Produkt.	Ausländische.	Heimisches Produkt.	Ausländische.	Heimisches Produkt.	Ausländische.	Heimisches Produkt.	Ausländische.														
	Blau Koch.	Weisse Koch.	Kanadische Koch.	Mazagan-Essex etc.	Winter.	Dicke neue.	Dicke, alte	Afrikanische.	Gespaltene (= 136,077 Kilo).	Französisch, Deutsche, Italienische.	Linsens per quarter = 2,908 Hectol. Ausländische.											
1880	75	38	20	191	37	10,575	36	95,188	38	25,957	39	52,881	47	49,998	37	99,029	26	83,330	38	55,764	—	—
1881	75	42	8,975	38	4,808	39	73,072	40	4,808	41	49,998	48	4,808	37	45,190	26	27,882	38	77,880	—	—	
1882	75	43	84,305	37	92,707	39	91,171	41	5,883	41	70,589	49	—	38	61,764	26	49,998	38	82,348	31	36,899	
Durchschnitt	75	41	37,823	37	46,030	38	86,477	39	78,883	40	91,156	48	18,269	38	1,994	26	53,737	38	55,331	31	36,899	

*Durchschnittspreis grüner Gemüse nach den Durchschnitts-Detail-Preisen auf dem Covent Garden Market<sup>15)</sup> in jedem der Jahre 1880, 1881 und 1882 und von Knochen (London, roh).*

Tabelle X.

Jahre.	Weisse Rüben.		Möhren.		Kraut.		Zwiebeln.		Petersilie.		Blumenkohl.		Vegetable Marrows.		Knochen (roh London).	
	Bündel, 150	Bündel.	Dutzend.	bushel, 30	Bündel.	Dutzend.	bushel, 30	Bündel.	Dutzend.	Dutzend.	Dutzend.	Dutzend.	Dutzend.	7ton.		
1880	41,665	58,414	1	50	7	50	12,500	40	907	3	81,572	2	—	—	—	
1881	—	41,665	1	50	4	50	15,841	33	332	3	59,998	2	—	127	40,198	
1882	—	41,665	1	50	5	50	26,091	35	182	3	49,998	2	—	54,539	129	59,998
Durchschnitt	41,665	47,248	1	50	5	50	51,477	36,474	3	63,856	2	—	18,179	128	50,098	
oder per							liter	15,172						Kilo	14,165	

8. Ein anderer, wichtiger und sehr nahrhafter Consumption-Artikel, der ausserdem sehr beliebt ist, ist *Reis*. Aus dem Import desselben und seinem Werth, welche beide in Tabelle 10 der *Agricultural Returns für 1883* gegeben sind, habe ich die Preise per Pfund und Kilo für die Jahre 1877 bis 1882 incl. berechnet.

Tabelle XI.

Einfuhr im Jahre	1877	1878	1879	1880	1881	1882
Quantität per Ctr. (= 45,359 Kilos)	6,617,603	6,109,020	6,857,330	7,889,710	8,500,062	8,260,175
Werth in Marks	69,812,380	64,016,860	69,607,020	75,103,980	73,473,680	65,951,820
Oder per Pfd.	10,550 ₰	10,475 ₰	10,150 ₰	9,516 ₰	8,631 ₰	7,983 ₰
Oder Durchschnitt per Pfd.	9,551 ₰					
Oder Durchschnitt per Kilo	21,060 ₰					

<sup>15)</sup> Der Mark Lane Express vom 9. Juni 1884 giebt folgende Preis-Notirungen vom Stratford Root- and Vegetable-Market: Kraut 2 s. bis 3 s.—6 d. (= 2 *M.* bis 3 *M.*—50 ₰) per tally (= 5 Dutzend) „greens“: 1 s. bis 1 s.—9 d. (= 1 *M.* bis 1 *M.*—74,997 ₰) per Dutzend Bündel, Weisse Rüben 6 s. (= 6 *M.*) per Dutzend Bündel, Möhren 1 s. (= 1 *M.*) per Dutzend Bündel etc. Die beträchtliche Preis-Differenz zwischen Detail- und Engros-Umsatz, auch auf diesem Felde, wird hieraus leicht ersehen werden und es muss einleuchten, dass es unschwer sein wird, die Beilagen an Gemüse noch billiger herzustellen, als sie im Folgenden werden berechnet werden.

<sup>15a)</sup> Ein „Bündel“ enthält 8 bis 12 Stück, je nach der Jahreszeit und den allgemeinen Conjunktoren. Das Gemüse sieht sehr einladend aus und ist sorgfältigst von Erde und Wurzeln gereinigt. Die Weissen Rüben sind etwa faust-gross, die Möhren ca. 25—30 cm lang, beide von trefflichem Geschmack.

Der Verfasser.

<sup>16)</sup> 1 bushel wiegt 56 Pfd. (oder 0,363 Hectoliter = 25,424 Kilo.) 1 Pfd. Zwiebeln = 1,182 d. (oder 1 Kilo = 4,467 ₰).

Der Verfasser.

Um dies Resultat vergleichen zu können, berechnete ich den Durchschnittspreis von Reis (weissem, Bengal, gut, bis sehr gut) wie er im *Statist, Financial and Commercial History of 1882* (Annual Supplement, Saturday, January 27. 1883) für die einzelnen Monate des Jahres 1882 gegeben ist und fand, dass diese Sorte im genannten Jahre im Durchschnitt auf 1,157 d. per Pfd. (= 9,641  $\text{₹}$ ) stand. Wer also bei Berechnung solcher Art von Gemüse-Beilage die letzterwähnten Zahlen zu Grunde legt, wird bestimmt sicher gehen.

9. In derselben Nummer des *Statist* fand ich einen *Thee-Bericht* (gesunder, ordinärer Congou) der Herren T. C. Sillar & Co. und stellte daraus die folgende Tabelle zusammen.

Tabelle XII.

Einfuhr im Jahre:	1877	1878	1879	1880	1881	1882
Gesunder ordinär. Congou per Pfd.	56,248 $\text{₹}$ bis 70,831 $\text{₹}$	58,331 $\text{₹}$ bis 74,997 $\text{₹}$	54,165 $\text{₹}$ bis 1 $\text{₤}$ - 12,500 $\text{₹}$	58,331 $\text{₹}$ bis 1 $\text{₤}$ - 2,083 $\text{₹}$	45,832 $\text{₹}$ bis 58,331 $\text{₹}$	29,166 $\text{₹}$ bis 47,914 $\text{₹}$
Durchnitt per Jahr	63,539 $\text{₹}$	66,664 $\text{₹}$	83,333 $\text{₹}$	80,207 $\text{₹}$	52,082 $\text{₹}$	38,540 $\text{₹}$
Einfuhr-Zoll	50 $\text{₹}$	50 $\text{₹}$	50 $\text{₹}$	50 $\text{₹}$	50 $\text{₹}$	50 $\text{₹}$
Summe	1 $\text{₤}$ - 13,539 $\text{₹}$	1 $\text{₤}$ - 16,664 $\text{₹}$	1 $\text{₤}$ - 33,333 $\text{₹}$	1 $\text{₤}$ - 30,207 $\text{₹}$	1 $\text{₤}$ - 2,082 $\text{₹}$	88,540 $\text{₹}$
Durchschnitt per Pfd.	1 $\text{₤}$ - 14,061 $\text{₹}$					
Durchschnitt per Kilo.	2 $\text{₤}$ - 51,505 $\text{₹}$					

Der *Transport* ist ersichtlich in diesen Notirungen nicht mit einbegriffen. Berechnen wir diesen, zusammen mit allen sonstigen Ausgaben zu 2,312 d. (= 19,266  $\text{₹}$ ) per Pfd., was gewiss ein anständiges Zugeständniss ist, so würde solcher gesunder, ordinärer Congou hier am Ort nicht mehr als 1 s. — 4 d. (= 1  $\text{₤}$  - 33,332  $\text{₹}$ ) per Pfd. zu stehen kommen.

10. *Es ist allbekannt, welchen grossen Einfluss Buckle in seiner „History of the Civilisation of England“ dem Durchschnittspreise von Waizen auf das Volkswohl zuschreibt.*

In der Absicht, die Aufmerksamkeit der zukünftigen Direktoren der Nationalen Oeffentlichen Küchen-Gesellschaft auf das gewinnreiche Geschäft und den Segen zu lenken, der dadurch geschaffen werden könnte, wenn die *Consumenten auch mit gutem, selbst-gebackenem Brote* von ihr versehen würden, gebe ich hier die Preise von *Waizen*, die ich von *Tabelle 11 der Agricultural Returns für 1883* entnommen habe und die die *höchsten und niedrigsten Wochen-Preise und den Jahres-Durchschnittspreis von 1871 bis 1882 incl. per quarter (= 2,908 Hectoliter)* erweisen.

Tabelle XIII.

Jahre.	Höchster Wochen-Preis.		Niedrigster Wochen-Preis.		Durchschnitt im Jahre.	
	<i>M.</i>	<i>S.</i>	<i>M.</i>	<i>S.</i>	<i>M.</i>	<i>S.</i>
1871	60	—	52	49,998	57	—
1872	60	24,999	53	91,663	58	66,664
1873	64	58,331	54	58,331	55	74,997
1874	63	74,997	43	41,665	45	16,666
1875	53	83,330	40	91,663	46	16,666
1876	50	66,664	42	66,664	56	74,997
1877	68	74,997	50	8,333	46	41,665
1878	52	33,332	39	—	46	41,665
1879	50	41,665	37	58,331	43	83,330
1880	48	33,332	39	41,665	44	33,332
1881	52	16,666	40	74,997	45	33,332
1882	51	24,999	39	16,666	45	8,333

Die Aufgabe, mit Hülfe dieser und anderer officieller Berichte die Frage zu untersuchen, ob und in wie weit die *Durchschnitts-Ernährung unserer Arbeiter-Bevölkerung* im Laufe der letzten, sagen wir 6 bis 10 Jahre *gestiegen oder gefallen* sei, ist eine ausserordentlich verführerische. Das Resultat würde, meiner Ueberzeugung nach, ziemlich niederschlagend sein und überdies einen ferneren Stützpunkt für

das geben, was ich bisher befürwortet habe. Allein, einfach wie solcher Versuch auf den ersten Blick auch erscheinen mag, würde solche Untersuchung sich doch als in der That äusserst schwierig erweisen und eine Menge fernerer statistischer Angaben und so viele weitere Beweise und Betrachtungen erfordern, dass diese sehr wohl ein Buch allein anfüllen könnten. Ausserdem aber bin ich fest davon überzeugt, dass die Vortheile, die ich bisher in solcher Ausführlichkeit aufgeführt habe, von solch erdrückendem Gewicht sind, dass ich mich ruhig der Ausführung dieses neuen Beweisgrundes entschlagen darf, ohne der Sache selbst dadurch Schaden zuzufügen.

II. Ich werde darum im Nachfolgenden *die Berechnungen einiger Gerichte zeigen*, die auf die bisher gegebenen Durchschnittspreise basirt sind, um es dem Leser zu ermöglichen, dieselbe Methode zu verfolgen, sollte er gewillt sein, dies für seine eigenen Zwecke auszuführen.

A. *Fleisch.*

- a) Der Durchschnittspreis per Stein (8 Pfd. = 3,632 Kilo) von *frischem* Fleisch ist auf den Metropolitan Cattle-Market, wie ich in Tabelle III gezeigt, folgender:

Tabelle XIV.

	Rindfleisch.		Hammelfleisch.		Kalbfleisch.		Schweinefleisch.	
	<i>M.</i>	<i>S.</i>	<i>M.</i>	<i>S.</i>	<i>M.</i>	<i>S.</i>	<i>M.</i>	<i>S.</i>
	4	97,047	5	91,318	5	76,735	4	29,165
Dem Lieferanten müssen für das Hacken des Fleisches in 8 bis 12 Pfd. Stücke und dafür, dass er das Fleisch jeden Morgen zeitig zu den Küchen bringt, 2 d. (= 16,666 <i>S.</i> ) per Stein bewilligt werden. Der Preis wird dadurch steigen auf: . . . . .	5	13,713	6	07,984	5	93,401	4	45,831
Dies ist per 1 Pfd.: . . . . .	—	64,214	—	75,998	—	74,175	—	55,729
Der Consument soll erhalten $\frac{1}{4}$ Pfd. Fleisch (Roh-Gewicht) in jeder Portion; der Preis für Fleisch in jeder Portion würde daher betragen: . . . . .	—	16,054	—	19,000	—	18,544	—	13,932

	Rindfleisch.		Hammelfleisch.		Kalbfleisch.		Schweinefleisch.	
	M.	ſ	M.	ſ	M.	ſ	M.	ſ
	4	97,047	5	91,318	5	76,735	4	29,165
Allein jedes geschlachtete Stück enthält wenigstens $\frac{1}{4}$ seines Gewichts an Knochen und Fett, die, wie immer brauchbar für andere Zwecke, hier als Verlust gerechnet werden müssen, so dass $\frac{5}{16}$ Pfd. an Fleisch und Knochen für jede Portion in Anrechnung kommen müssen; der Preis für Fleisch in jeder Portion wird demgemäss steigen auf:	—	20,067	—	23,749	—	23,180	—	17,415
Aber zum Zweck der Erleichterung der Gewinn-Berechnung, die an einem anderen Platze gegeben werden wird, wird es praktisch sein, zu diesem Preise gleich einen gewissen Brutto-Profit zuzuschlagen, der entweder vom Fleisch oder Gemüse genommen werden muss, um die Ausgaben zu decken. Dieser Brutto-Profit soll per Portion $1\frac{1}{2}$ Farthing = 3,125 ſ betragen; der Preis für das Fleisch in jeder Portion wird somit steigen auf:	—	23,192	—	26,874	—	26,305	—	20,540
Und für Gemüse, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Gewürze etc. per Portion übrig lassen:	—	10,140	—	6,458	—	7,027	—	12,792

b) *Der Preis pro Portion von anderen Fleischsorten, wenn in gleicher Weise berechnet, würde folgender sein:*

**Tabelle XV.**

Gesalzenes Rindfleisch:	15,791 <sup>ſ</sup>	lässt für Gemüse etc. etc.:	17,541 <sup>ſ</sup>
- Schweinefleisch:	14,674	- - - - -	18,658
Speck:	17,299	- - - - -	16,033
Schinken:	19,233	- - - - -	14,099.

*B. Fisch.*

Aus Tabelle VIII und IX kann ersehen werden, dass selbst zu Folge der Notirungen der *Detail*-Preise eine Menge verschiedener Fisch-Sorten in den Küchen mit Gewinn zubereitet werden kann. Ich will im Folgenden die Berechnung für  $\frac{1}{3}$  Pfd. (= 0,151 Kilo) frischen Stockfisch (Rohgewicht, aber ohne Gräten etc.) geben, aber ich bitte zu

bemerken, dass das Resultat ein weniger günstiges ist, als es in Wirklichkeit sein könnte, wenn die Direktoren solchen Fisch direkt von der Fischer-Flotte und wenn er gerade in Saison ist, kaufen.

*Der Durchschnittspreis des höchsten und niedrigsten Durchschnittspreises für frischen Stock-Fisch auf dem South-London-Fish-Market ist 3,786 d. (= 31,548 s) per Pfd. (= 0,453 Kilo), oder 2 s. — 6,288 d. per Stein (= 2 M. 52,392 s per 3,632 Kilo).*

Tabelle XVI.

	M.	s
An den Lieferanten 2 d. (= 16,666 s) per 8 lb. . . . .	2	69,058
Oder 1 lb (= 0,453 Kilo) . . . . .		33,632
Oder 1/3 lb (= 0,151 Kilo) . . . . .		11,211
Mit 1/4 Verlust (Kopf, Schwanz, Gräten) . . . . .		14,014
Mit Brutto-Gewinn von 0,375 d. (= 3,125 s) . . . . .		17,139
Mit Fett oder Oel zum Braten (0,250 d. = 2,083 s) . . . . .		19,222
Mit Sauce (0,250 d. = 2,083 s) . . . . .		21,305
Lässt für Kartoffeln etc. . . . .		12,027

## C. Gemüse.

*Beispiele für Berechnung der Kosten einiger Beilagen von Gemüse zum Fleisch (s. Tabellen V, IX, u. X).*

Tabelle XVII.

	Kar-	Möhren.	Weisse	Kraut.	Vegetable	Erbsen
	toffeln.		Rüben.		Marrows.	(weisse zum Kochen).
	per Pfd.	per Bund.	per Bund.	per Dutzend.	per Dutzend.	per quarter.
	s	s	s	M s	M s	M s
Mit 10% für den Lieferanten für Anfuhr . . . . .	5,833	47,248	41,665	1 — 50	2—18,179	41—37,823
Oder per Portion . . . . .	6,416	—	—	—	—	—
Mit 5% für dito . . . . .	—	49,610	43,748	per Stück.	per Stück.	per pint.
Oder per Portion . . . . .	6,416	1/8: 6,201	1/8: 5,469	13,125 s	19,091 s	8,486 s
Mit 5% Verlust für Bürsten, Auslesen etc. . . . .	6,737	6,512	5,742	1/3: 4,375 s	1/4: 4,773 s	3/5: 5,091 s
Mit Salz, Pfeffer, Gewürz, Zwiebeln, Petersilie etc. (1,25 s für die ganze Portion).	1/1: 7,987	1/8: 6,668	1/8: 5,898	1/3: 5,000 s	1/4: 5,086 s	1/1: 6,596 s

*D. Beispiele für Berechnungen einiger Gerichte von  
Fleisch mit Gemüse.*

a) Hammelfleisch mit Kartoffeln (gedämpft).

Fleisch . . . . .	26,874 ₰	Jede Portion wird verkauft zu	34,861 ₰
1 Pfd. Kartoffeln . . . . .	7,987 ₰		33,332 ₰
Summa . . . . .	34,861 ₰	Verlust	1,529 ₰ × 2000
			= 30 M. 58 ₰

b) Rindfleisch mit Kartoffeln (gedämpft).

Fleisch . . . . .	23,192 ₰	Jede Portion wird verkauft zu	33,332 ₰
1 Pfd. Kartoffeln . . . . .	7,987 ₰		31,179 ₰
Summa . . . . .	31,179 ₰	Gewinn	2,153 ₰ × 2000
			= 43 M. 06 ₰

c) Rindfleisch, Kartoffeln und Vegetable Marrows.

Fleisch . . . . .	23,192 ₰		
1/2 Pfd. Kartoffeln . . . . .	3,994 ₰		
1/4 Veg. Marr. . . . .	5,086 ₰		34,355 ₰
Sauce . . . . .	2,083 ₰	Jede Portion wird verkauft zu	33,332 ₰
Summa . . . . .	34,355 ₰	Verlust	1,023 ₰ × 2000
			= 20 M. 46 ₰

d) Gesalzenes Schweinefleisch mit Erbsen.

Fleisch . . . . .	14,674 ₰	Jede Portion wird verkauft zu	33,332 ₰
3/5 pt. Erbsen . . . . .	6,596 ₰		21,270 ₰
Summa . . . . .	21,270 ₰	Gewinn	12,062 ₰ × 2000
			= 241 M. 24 ₰

e) Frisches Schweinefleisch mit Linsen.

Fleisch . . . . .	20,540 ₰	Jede Portion wird verkauft zu	33,332 ₰
3/5 pt. Linsen . . . . .	5,302 ₰		25,842 ₰
Summa . . . . .	25,842 ₰	Gewinn	7,490 ₰ × 2000
			= 149 M. 86 ₰

f) Gesalzenes Rindfleisch mit Kartoffeln, Möhren und Weissen Rüben.

Fleisch . . . . .	15,791 ₰		
1/2 Pfd. Kartoffeln . . . . .	3,994 ₰		
1/8 Bd. Möhren . . . . .	6,668 ₰	Jede Portion wird verkauft zu	33,332 ₰
1/8 Bd. W. Rüben . . . . .	5,898 ₰		32,351 ₰
Summa . . . . .	32,351 ₰	Gewinn	0,981 ₰ × 2000
			= 19 M. 62 ₰

g) Fisch (frischer Stockfisch) mit Kartoffeln und Sauce.

Fisch (mit Sauce) . . . . .	21,305 ₰	Jede Portion wird verkauft zu	33,332 ₰
1 Pfd. Kartoffeln . . . . .	7,987 ₰		29,292 ₰
Summa . . . . .	29,292 ₰	Gewinn	4,040 ₰ × 2000
			= 80 M. 80 ₰

h) Gebratener Speck mit Bohnen.

Speck . . . . .	17,299 ₰	Jede Portion wird verkauft mit	33,332 ₰
3/5 pt. Bohnen . . . . .	6,271 ₰		23,570 ₰
Summa . . . . .	23,570 ₰	Gewinn	9,762 ₰ × 2000
			= 195 M. 24 ₰



12. Et ist ohne praktischen Werth, hier mehr solcher genauen Berechnungen für *jedes* von dergleichen Gerichten zu geben. Die nächste Tabelle wird die Resultate zeigen.

Allein ich möchte mir doch erlauben, hier zu bemerken, dass ich genau weiss, einzelne dieser Berechnungen, nur um die aufgestellte Regel festzuhalten, in einer etwas erzwungenen Weise ausgeführt zu haben. Bei gesalzenem Rind- oder Schweinefleisch oder gar bei Speck kann nicht annähernd der Verlust durch Knochen in Rechnung gestellt werden, wie er bei frischem Fleische vorkommen muss. Ferner, der Preis für Gemüse und Fisch ist entschieden zu hoch; die Ausgabe für Anfuhr des Fisches, wie er hier mitberechnet ist, muss in dem auf dem Markt für denselben Fisch angesetzten Preise bereits zu beträchtlicher Höhe mit eingerechnet sein. Ferner muss in den Preis-Notirungen aller auf den Märkten verkauften, und hier aufgeführten Artikel, die Abgabe dafür, dass sie auf diesen Märkten feilgeboten werden durften, bereits mitenthalten sein und kann erspart werden, wenn die Lieferanten diese Artikel direkt nach den Küchen senden — mit einem Wort, so überraschend auch die Endergebnisse meiner Berechnungen, aufgebaut auf den vorerwähnten officiellen Preis-Notirungen erscheinen mögen, sie werden doch noch ein gutes Theil hinter der Wirklichkeit zurückbleiben. Allein da ich bei meinen Berechnungen auf den *Durchschnitts*-Preisen fusste, könnte vielleicht bemerkt werden, dass man gewöhnlich nicht Lebensmittel kocht, die zum *Durchschnittspreise*, sondern zu solchem aufgekauft sind, wie er jeweilig auf dem *Markte gefordert wird*. Ich halte es kaum für nöthig, auf solchen *möglichen* Einwurf zu antworten, allein es dürfte doch vielleicht nützlich sein, einige Bemerkungen hier zuzufügen. Ich weiss es ebenso wohl, wie jeder vernünftige Leser, dass selbst bei allergenauester Untersuchung der Preise und durch die allerdurchdachtesten Vorherberechnungen der Ausgaben und Einnahmen, *es doch un-*

*möglich ist*, bei einer Aufgabe, wie ich sie mir hier gesetzt habe, das *schliessliche Resultat bis auf den letzten Pfennig zu bestimmen*. Es wäre einfach unsinnig, sich solcher Selbst-Schmeichelei hinzugeben! Aber aufmerksame Beobachtung der Preisbewegungen auf den Märkten, die *mehrere Jahre* umfassen, müssen denn doch wohl ein zuverlässigeres Urtheil über die mögliche Entwicklung eines Unternehmens ergeben, das bestimmt ist, für lange Zeit zu wirken, als solche, die aus den, das *letzte Jahr*, oder gar nur die *letzte Woche* umfassenden gezogen sind. Trotzdem müssen aber die vorherberechneten Gewinne aus einem *neuen* Unternehmen, im Vergleich mit denen aus einem *alt-etablierten*, hoch sein, um zu erlauben, Erfahrung zu sammeln und gelegentliche Missgriffe zu thun um daraus zu lernen, *ohne die Lebensfähigkeit des Unternehmens zu untergraben*. Es mag z. B. gelegentlich vorkommen, dass der tägliche Bestand durch den vereinten Mittags- und Abend-Verkauf *nicht* abgesetzt wird und auf diese Weise ein nicht unbeträchtlicher Verlust an diesem betreffenden Tage eintritt; dass unvorhergesehene Beschädigungen an den Koch- oder Röst-Maschinen den Betrieb auf einige Tage zum Stillstand bringen; dass der Preis gewisser Artikel in einem bestimmten Jahre in die Höhe schnellte etc. Gegen alle solche mögliche Zufälligkeiten muss ein Unternehmen wie dieses, dadurch, so zu sagen, „versichert“ sein, dass die vorhergesehenen Grenzen eine ziemlich freie Auf- und Ab-Bewegung des Gewinnes gestatten. Und ich bin der Ueberzeugung, dass die Resultate der hier folgenden Endergebnisse solchen unerwarteten „Ereignissen“ in geeigneter Weise Rechnung getragen haben.

In diesem Sinne bitte ich den Leser die hier folgende Tabelle zu verstehen, in welcher gezeigt werden soll, welche Gewinne von dem *Gemüse* gezogen werden können, das den 2000 Portionen beizugeben ist, die des Mittags in jeder Küche verausgabt werden sollen.

*Berechnung des Gewinns und Verlusts an den Gemüse-Beilagen zu 36 Gerichten, die in ebenso vielen Tagen verausgabt werden könnten und der schliesslichen Brutto-Einnahme davon in einer Küche per Jahr. (Berechnet durch direkte Umrechnung aus dem englischen Original. Gründe hierfür s. „Erläuterungen“ [7a\*].)*

Tabelle XVIII.

	<i>M.</i>	<i>ſ</i>
<b>A. Gewinn.</b>		
<b>Kartoffeln mit:</b>		
1. Rindfleisch . . . . .	42	83,330
2. Schweinefleisch . . . . .	96	—
3. Speck . . . . .	160	83,330
4. Schinken . . . . .	122	16,666
5. Wurst (aus Schweinefleisch) <sup>17)</sup> [10*] . . . . .	79	66,664
6. Fisch (Cod) . . . . .	80	83,330
<b>Kartoffeln mit Kraut oder den Blättern von Weissen Rüben oder frischen Bohnen etc. (der Preis dieser Gemüse ist nach demjenigen von Kraut berechnet (s. Tabelle XVI.) mit:</b>		
7. Rindfleisch . . . . .	22	83,330
8. Schweinefleisch . . . . .	76	—
9. Gesalzenem Schweinefleisch . . . . .	193	33,332
10. Speck . . . . .	140	83,330
11. Schinken . . . . .	102	16,666
12. Wurst (von Schweinefleisch) . . . . .	59	66,664
<b>Kartoffeln mit Möhren und Weissen Rüben und mit:</b>		
13. Gesalzenem Rindfleisch . . . . .	19	66,664
<b>Erbsen (weisse Koch-) mit:</b>		
14. Schweinefleisch . . . . .	123	66,664
15. Gesalzenem Schweinefleisch . . . . .	241	—
16. Speck . . . . .	188	49,998
17. Schinken . . . . .	149	83,330
18. Wurst (von Schweinefleisch) . . . . .	107	33,332
<b>Bohnen (Mazagan, Essex) mit:</b>		
19. Rindfleisch . . . . .	77	16,666
20. Hammelfleisch . . . . .	3	66,664
21. Schweinefleisch . . . . .	130	33,332
22. Gesalzenem Schweinefleisch . . . . .	247	66,664
23. Gesalzenem Rindfleisch . . . . .	225	33,332
24. Speck . . . . .	195	16,666
25. Schinken . . . . .	156	49,998
26. Wurst (von Schweinefleisch) . . . . .	114	—
Latus . . . . .	3157	99,942

<sup>17)</sup> Würste von Schweinefleisch sind zu 8,5 d. (=92,833 ſ) per Pfund berechnet und 0,5 d. (= 4,167 ſ) per Pfund für Braten derselben zugeschlagen; jede Portion von 1/4 Pfund ist auch mit 0,375 d. = 3,125 ſ Brutto-Gewinn belastet.

Der Verfasser.

	<i>M.</i>	<i>ſ</i>
Transport . . . . .	3157	99,942
<b>Linsen mit:</b>		
27. Rindfleisch . . . . .	96	66,664
28. Schweinefleisch . . . . .	149	83,330
29. Gesalzenem Schweinefleisch . . . . .	267	16,666
30. Speck . . . . .	214	66,664
31. Schinken . . . . .	176	—
32. Wurst (von Schweinefleisch) . . . . .	133	49,998
<b>Reis<sup>18)</sup> mit:</b>		
33. Rindfleisch . . . . .	81	16,666
Summa des Gewinns . . . . .	4276	99,930
<b>B. Verlust.</b>		
<b>Kartoffeln mit:</b>		
34. Hammelfleisch (gedämpft) . . . . .	30	66,664
<b>Kartoffeln und Sauce mit:</b>		
35. Kalbfleisch (Fricassé) . . . . .	44	16,666
<b>Kartoffeln und Vegetable Marrows mit Sauce und:</b>		
36. Rindfleisch . . . . .	20	66,664
Summa des Verlusts . . . . .	95	49,998
Rein-Gewinn an 36 Koch-Tagen . . . . .	4181	49,936
Oder Durchschnitt per Tag . . . . .	116	15,276
Oder } An 313 Wochen-Tagen à 116 <i>M.</i> — 15,276 <i>ſ</i>	36,355	81,388
per Jahr   Von 52 Sonnabend - Abend - Ausgaben		
à 58 <i>M.</i> — 07,638 <i>ſ</i>	3,019	97,176
Gesamt-Brutto-Gewinn per Jahr . . . . .	39,375	78,564

13. Bis hierher weichen meine Berechnungen nur sehr wenig von denjenigen ab, auf welche ich meine letztjährigen Resultate basirt hatte. Allein bevor ich nun dazu übergehe, die voraussichtlichen Unkosten für Gründung einer solchen Muster-Küche, die jährlichen Laufenden Ausgaben, den Brutto- und Rein-Gewinn zu zeigen, muss ich vorerst hier klarlegen, warum der, in *diesem Buche* zu zeigende Rein-Gewinn so sehr von den Endergebnissen abweicht, die ich in meiner *vorjährigen Brochure* veröffentlicht habe.

Ich erklärte dort, dass durch Eröffnung von 150 Küchen mit einem Kapital von 320,000 Pfd. (= 6,400,000 *M.*) und einer Gesamt-Ausgabe von jährlich 90,000,000 Portionen, 255,067 Pfd. (= 5,101,340 *M.*) von den während des Jahres

<sup>18)</sup> 1/4 Pfd. pro Portion.

rotirenden 3,000,000 Pfd. (= 60,000,000 *M.*) gewonnen werden könnten, d. h. ca. 17 % von diesem *Umsatz*, oder beinahe 80 % von dem, in dem Unternehmen thatsächlich *angelegten Kapital*.

Die Gründe für diese Differenz sind zweifacher Natur.

*A. In erster Linie unterschätzte ich die Preise für den Baugrund und die Bauunkosten.*

a) Da ich es zu umgehen beabsichtigte, gar zu viel Geld in solchem Versuche zur Gründung einer neuen Gesellschaft zu engagiren, und da „leasehold“ Ankauf dem Zwecke vollkommen entsprochen haben würde, glaubte ich, dass 1200 Pfd. (= 24,000 *M.*) für den Erwerb des nothwendigen Baugrundes für jede Küche genügen würden. [11\*] Diese Voraussetzung war irrig, denn ich lernte erst aus Mr. Chamberlain's Aufsatz über „The Labourers' and Artisans' Dwellings“ („die Wohnungen der Arbeiter und Handwerker“), wie hoch der Grund und Boden in London, selbst in „Armen“ Distrikten, bezahlt wird. Für Aufbau einer solchen Muster-Küche, sind, wie aus beiliegendem Grundriss (der jedoch nur die Ausdehnung des nöthigen Baugrundes, die Raumvertheilung, das Arrangement der Koch- und Röst-Maschinen, die Plätze für Billet- und Essen-Ausgabe etc. zeigen soll) ersehen werden kann, 7384 □ Fuss nöthig, die, wenn zu 10 s (= 10 *M.*) per Quadrat-Fuss, *commerciellen Werth* und als „freehold“, berechnet, durchschnittlich 3,692 Pfd. (= 73,840 *M.*) kosten würden. Ich glaube daher, es wird möglich sein, diesen Grund als „leasehold“ zu 2000 Pfd. (= 40,000 *M.*) zu erwerben, stellte aber, um sicher zu gehen, in der diesjährigen Berechnung 2,300 Pfd. (= 46,000 *M.*) ein.

b) *Ich hatte die Unkosten, für den Haus-Umbau auf nur 600 Pfd. (= 12,000 M.) veranschlagt, da ich mir damals das Gebäude von nur leichter Construction vorstellte, die nothwendigen Parterre-Räumlichkeiten und einige andere, im 1. Stock, für die Küchen-Direktrice und 4 weibliche Dienst-*

boten enthaltend. Ich habe dies Jahr diese Summe auf 1700 Pfd. (= 34,000 *M.*) erhöht, um einen substanzielleren Bau des Haupthauses mit luftigen Souterrain-, Keller-, Parterre-Ränmen und 2 weiteren Stockwerken zu ermöglichen, da ich es aus vielen Gründen für nothwendig erachtete, dass nicht nur der gesammte Stab an weiblichen Dienstboten, sondern auch der Portier und der Heizer über Nacht im Hause schliefen, ausserdem aber auch, um für solche Artikel, die durch Aufbewahrung im Keller dem Verderben ausgesetzt sein könnten, einige trockene Vorrathsräume zu gewinnen. Die Speise-Halle, die meiner Ansicht nach nur einen Parterre-Raum hinter der Küche bilden und daher leicht construiert werden, die Toiletten-Räume [12\*] und das Wasch-Haus, die am besten aus dem Material aus Humphrey's, oder ähnlichen Eisen-Werken hergestellt werden könnten, dürften wahrscheinlich die Unkosten über diese 1700 Pfd. (= 34,000 *M.*) nicht erhöhen.

Allein es dürfte sich für das Direktorium, das mit der *endgültigen* Beschlussfassung betraut werden wird, doch der Mühe lohnen, zu erwägen, ob es sich nicht empfehlen sollte, die *höheren* Ausgaben *nicht* zu scheuen, und *auch über der Speise-Halle* zwei Stockwerke aufzurichten. Ein Theil dieser Räume, die mit besonderem Eingang zu versehen wären, könnten als *gesonderte Speise-Zimmer* für solche Gäste bereit gehalten werden, wie Schreiber, Post- und Telegraphen-Beamte, junge Männer und Mädchen aus den Geschäften etc., die es vorziehen würden, für eine Extra-Steuer von 1 d. (= 8,333 *s.*) pro Kopf und Gelegenheit, die täglichen, billigen Mahlzeiten in besser ausgestatteten Räumen und ihnen zusagender Gesellschaft einzunehmen. Die übrigen Zimmer sollten als *Club-Räume*, diejenigen der einen Küche für *Arbeiter*, diejenigen der nächsten, für *Arbeiterinnen* vergeben und durch einen Aufzug von der Küche aus, mit dem bestellten Essen versorgt werden. Obgleich mit Ausführung dieses Plans, grössere Unkosten verbun-

den sind, würde sich dieselbe gleichwohl nicht nur als ganz besonderer Segen für unsere Arbeiter-Bevölkerung, insbesondere für einzel-stehende Mädchen und Frauen<sup>19)</sup>, sondern auch vom rein geschäftlichen Standpunkt, als gut rentierend erweisen.

c) *Ich hielt es aber fernerweit für nöthig, die laufenden Ausgaben mit den Unkosten für ein vermehrtes Küchen-Personal zu belasten, da nachträgliche Ueberlegung klar die Unmöglichkeit zeigte, das schwere Werk des Kochens so grosser Quantitäten durch nur 7 Köpfe (ich hatte damals allerdings für das Reinigen der Gemüse eine Anzahl älterer, armer Frauen in Aussicht genommen, eine Idee, die ich jetzt jedoch gänzlich aufgegeben habe) und zu gleicher Zeit auch das Bedienen des, an den Fenstern hungrig dastehenden Publikums mit richtigem Mass und ohne beträchtlichen Aufenthalt zu bewältigen.*

*B. Die schliesslichen finanziellen Ergebnisse sind aber auch sehr bedeutend durch die hier vorgeschlagene Einführung theurer Verbesserungen in der Küchen-Ausstattung beeinflusst worden. Und ich fühle mich verpflichtet, die Gründe hierfür darzulegen.*

a) Nachdem ich begonnen hatte, diese Frage hier in England zu studiren, hatte ich verschiedene Suppen-Küchen

<sup>19)</sup> Ich las vor mehreren Monaten, als die Wohnungsfrage für die ärmere Bevölkerung gerade in voller Discussion war, die Klagen einer ersichtlich anständigen Arbeiterin, die von einer Dame veröffentlicht waren und mich durch ihre Einfachheit und offenbare Wahrheit frappirten. Sie lauteten etwa folgendermassen: „Ich arbeite den Tag über in einer Fabrik. Ich habe weder Eltern, noch Verwandte, noch Freunde in dieser Stadt, mit denen ich den Abend in anständiger Gesellschaft verbringen könnte. Was soll ich anfangen, nachdem das Etablissement im Winter um 6 Uhr geschlossen worden ist? Ich bin zu Folge meines geringen Verdienstes gezwungen, in einem jämmerlichen Platze zu schlafen. Ich hasse den Raum, ich hasse die Gesellschaft, mit der ich ihn theilen muss, allein wo auf der Welt kann ich meine Zeit im Winter von 6 bis 9<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Uhr Abends anständiger Weise zubringen?!“

in London und in anderen Orten, Kaffee- und andere billige Speise-Häuser etc. besucht und ich hatte auch Ausschau nach Kochmaschinen in solchartigen Depôts, wie in den Internationalen Ausstellungen gehalten. So wenig auch die besichtigten Apparate meiner ziemlich vagen Idee, welcher Art sie für diesen Zweck eigentlich sein sollten, entsprachen, so hatte ich doch mit dem, was ich bis dahin aufgefunden, zu rechnen und hatte daher nur 100 Pfd. (= 2,000 *M.*) für zwei Reihen grosser Kessel in Ansatz gebracht. Erst nachdem der Vortrag gehalten und die kleine Brochure gedruckt war, führte mich Mr. William White, ein wohlbekannter Architekt, der, ebenso wie seine Frau, diese Frage mit grossem Interesse aufgenommen und seither mein Vorhaben in jeder Weise unterstützt haben, in das Marylebone Arbeits-Haus, wo die H. H. Benham & Sons, Wigmore Street, vor vielen Jahren einen grossen Koch-Apparat aufgebaut hatten, der seitdem niemals in Unordnung gerathen war, verhältnissmässig wenig Kohlen brauchte und zu gleicher Zeit erlaubte, täglich das nothwendige Brod zu backen. Späterhin führte mich Mr. White in die Fabrik der genannten Herren, dann bei den H. H. James Slater & Co., High-Holborn (Ingenieure), und schliesslich in das Etablissement der H. H. Debenham & Freebody, Wigmore Street (Damen-Confection) ein, wo die H. H. Slater & Co. die Koch-, Brat- und Röst-Apparate und die gesammte Küchen-Ausstattung zur täglichen Herstellung der Tagesmahlzeiten für die 300, im Geschäft Angestellten, aufgestellt hatten. Hier erst fand ich meine Idee verwirklicht! Die Nettigkeit und glitzernde Erscheinung der Apparate, wie die Sauberkeit und Handlichkeit der ganzen Küchen-Einrichtung, die, nebenbei bemerkt, erst wenige Tage vorher in Betrieb gestellt worden war, nahm mich vollkommen gefangen, ich glaubte nun endlich das „Einzig Wahre“ gefunden zu haben — allein 2000 Pfd. (= 40,000 *M.*) sollte die Ausstattung einer solchen Oeffentlichen Küche, wie ich sie im Sinne hatte, kosten —



und das war ein böser Rückschlag! Während ich noch immer mit mir zu Rathe ging, ob es wohl nothwendig sei, eine so sehr theuere Ausstattung in die Küchen für unsere Arbeiter-Bevölkerung einzuführen, wurde ich eines Tages mit dem Besuche des Rittmeisters a. D. der Landwehr, Herrn C. Becker beehrt. Er hatte soeben die Einrichtung der „Ring“ Küchen, die mit so hervorragendem Erfolge durch Herrn L. O. Smith in Stockholm<sup>20)</sup> eingeführt worden sind, beendet und suchte mich nun mit Bezug auf die Küchen auf, die ich im vorigen Jahre in London zu etabliren, vorgeschlagen hatte.

Rittmeister Becker hatte aufmerksam die Untersuchungen Gelehrter, insbesondere diejenigen des Herrn Professor Dr. I. König in Münster i. W. mit Bezug auf *Quantität und Qualität* der Nahrung verfolgt, deren ein Erwachsener bedarf, um den täglichen Wiederersatz an Kraft im Körper auf normaler Höhe zu erhalten. Er hatte von derselben Quelle *die Menge und Art der nährenden Substanzen* gelernt, die in den vorzugsweise benutzten Nahrungsmitteln enthalten sind, und hatte fernerweit der Thatsache, dass die *verschiedenen Arten der Lebensmittel, verschiedener Wärmegrade bedürfen, um verdaulich zu werden*, bei Herstellung seiner neuen Koch-Maschine, Rechnung getragen. Sie hat bei der Hygiene-Ausstellung 1883 in Berlin die goldene Medaille erhalten. Rittmeister Becker hat später aber auch sich für *Aufstellung solcher täglichen Speisezettel* von Frühstück, Mittag- und Abendbrod interessirt, die vom *gesundheitlichen Standpunkte* die Ernährung des Körpers sichern. Seine Koch-Maschine, sowie die ganz neue Art zu kochen, sind in jedem Europäischen Lande patentirt, mit unübertroffenem Erfolge in Militär-, Hospital-, Gefängniß-, Fabrik- und Privat-Küchen in Deutschland, Oesterreich und Schweden

---

<sup>20)</sup> Siehe Times vom 26. August 1884: „Cheap living in Sweden.“ („Billiges Leben in Schweden.“)

eingeführt worden und werden in Kürze in England, Russland und Belgien in Gebrauch genommen werden<sup>21)</sup>.

*Ihre Haupt-Vorteile* dürften unter die folgenden drei Haupt-Gesichts-Punkte zu rangiren sein:

- aa) Bezüglich Wohlgeschmack und Nahrhaftigkeit der Speisen,
- bb) Bezüglich Ersparniss,
- cc) Bezüglich Reinlichkeit und Einfachheit.

Die *erste Gruppe Eigenschaften* ist allgemein und durch sehr schmeichelhafte Atteste von hohen Beamten des Militär- und Civil-Dienstes, von Gelehrten, Privat-Personen und der Presse etc. anerkannt worden.

Allein die *öconomischen Vorzüge* wurden gleichfalls gerühmt. Die *Ersparniss an Brennmaterial* beträgt, im Vergleich mit dem Verbrauch desselben in gewöhnlichen Küchen-Oefen ca. 50 <sup>0</sup>/<sub>10</sub>, und da bei diesem Apparat die verschiedenen Arten des Roh-Materials mit verschiedenen Wärme-Graden bearbeitet werden können, ist die Möglichkeit gegeben, sie verdaulicher zu machen. *Einzelne Arten gewinnen aber, wenn in diesen Maschinen bereitet, auch an Volumen.* Die, die Stärketheilchen umgebenden feinen Hülsen, z. B. bei Kartoffeln und Hülsenfrüchten, werden in erfolgreicherer

<sup>21)</sup> Die Apparate sind eingeführt:

1. Beim Königlichen Eisenbahn-Regiment in Berlin,
2. - - - - - Garde-Füsilier - - - - - ,
3. - - - - - 4. Garde- - - - - Spandau,
4. Von Herrn Friedrich Krupp in Essen,
5. Von der Volks-Colonie „Friedrichswille“ in Reppen,
6. Von Herrn Reyme, Fabrikant in Eichenhorst,
7. Von der Fürstensteiner Gruben-Gesellschaft „Hermannsschacht“,
8. Von dem Westphälischen Gruben-Verein „Hansa“ in Dortmund,
9. Von dem Stadt-Hospital „Friedrichshain“ in Berlin,
10. Von dem Wiedener Hospital in Wien,
11. Von der „Aktienbolaget Arbetaringensbank“ in Stockholm,
12. In den Kasernen des Kaiserlichen Genie-Regiments in Wien,
13. In den Volksküchen in Kiel,
14. In dem Central-Gefängniss „Ploetzensee“ bei Berlin, etc. etc.

Weise aufgesprengt, als dies bei der bisherigen Kochweise geschehen. Diese Zunahme an Volumen steigt bis zu 30%, wie von Militär-, wie Civil-Behörden festgestellt wurde. *Mehr Leute können daher bei Verwendung derselben Quantität an Roh-Material gesättigt werden, als bisher:*

Was *Reinlichkeit und Einfachheit des Apparates anbelangt*, muss er als *einzig in seiner Art bezeichnet werden*. Das Essen wird im Gegensatze zu den bisher üblichen Weisen mit *Wasser* gekocht, das zu dem erforderlichen Grade (abgetrennt für jede einzelne Abtheilung in der Maschine) durch Zuführung von Heiss-Wasser-Dämpfen erhitzt wird. Die Höhe der Temperatur kann jeder Zeit an dem, mit jeder Abtheilung besonders communicirenden Thermometer abgelesen werden. Die Aussenseite der Maschine bleibt während des Kochens vollkommen kühl, da das heisse Wasser isolirt ist. Es verliert daher innerhalb 24 Stunden nur 15 Grad C., so dass am nächsten Tage frischer Dampf nur während 15 Minuten zugeführt werden braucht, um das Kochen aufs Neue beginnen zu können. Da aber heisses Wasser hierzu verwandt wird, können die Speisen nicht anbrennen. Da die Kessel luftdicht verschlossen sind, kann auch keine Verdampfung stattfinden, so dass das Material seinen vollen Wohlgeschmack behält und andererseits auch die Küche dampffrei bleibt. Die in der Feuerung des Dampf-Kessels entwickelten Gase werden fernerhin zur Erhitzung des Bratofens verwandt — mit einem Wort, dieser Kochapparat ist bei Weitem der beste für Volksküchen und *seine Kosten zu diesem Zweck betragen nur den dritten Theil* jenes anderen, der mich vorher so sehr eingenommen hatte — etwa 600 Pfd. für die Speisung von 2000 Kostgängern! Ich begrüßte ihn daher mit aufrichtiger Freude!

c) In Folge der Einführung solcher Beckerschen Kochmaschinen musste aber auch *Gehalt und Verpflegung für einen Heizer* in Rechnung gestellt werden.

d) Aus demselben und den anderen, vorerwähnten Gründen musste hier der *Verbrauch an Gas und Wasser* bedeutend höher angeschlagen werden. Denn ersteres wird, wie schon erwähnt, nicht nur zum Kochen der Speisen verwandt, es wird auch in beträchtlicher Menge von den Heiss-Wasser-Hähnen in der Wartehalle abgezogen werden, um das Essen auf seinem Wege nach den verschiedenen Verzehr-Plätzen nicht kalt werden zu lassen. Einige Ersparnisse mögen immerhin dadurch erreicht werden, dass das heisse Wasser während der *kalten* Jahreszeit zunächst durch die Heiss-Wasser-Oefen des oder der Speise-Räume, darauf wieder zurück in den Dampfkessel zu neuer Erwärmung, und schliesslich und endlich nach den Heiss-Wasser-Hähnen geleitet wird. Allein eine starke Benutzung derselben wird dreimal an jedem Tage Platz haben. Es wird ferner auch im Waschhause (eine fernere Verbesserung meines vorjährigen Planes) verbraucht, und sollte möglichst liberal für den Gebrauch Aller, zum Küchen-Personal-Gehöriger, für Bäder gestattet werden. Ich hatte daher, in Annahme, dass der Gesamtconsum für alle diese Zwecke sich täglich auf 6000 Gallons, (= 27,258 Liter) à 6 d. (= 50  $\text{d}$ ) per je 1000 Gallons (= 4,543 Liter) beziffern würde, hierfür allein über 54 Pfd. (= 1,080  $\mathcal{M}$ ) in Ansatz zu bringen.

Da ich in diesem Werke auch die Verabfolgung einer *beschränkten Quantität Braten* für solche Tage befürwortet habe, an denen *frisches* Fleisch zur Verarbeitung kommt, wird auch die Ausgabe für *Gas zu Brat- und Röst-Zwecken* eine grössere sein, obgleich in diesem Falle durch entsprechende Erhöhung des Preises für solche Gerichte ein Ausgleich leicht hergestellt werden könnte.

14. Die nächsten Tabellen sollen dies nicht unbeträchtliche Zahlenwerk, das ich gezwungen war, dem Leser hier vorzulegen, zum Abschluss bringen. Sie zeigen den:

*Kosten-Anschlag für Gründung Einer der Zehn Musterküchen der Nationalen Gesellschaft für Öffentliche Küchen.*  
**Table IX.**

	ℳ	₰
1. Erforderliches Gründungs-Kapital . . . . .	108 000	—
/		
Summa . . . . .	108 000	—

  

1. Haus-Ankauf 46 000 ℳ; Umbau, Herrichtung und Einrichtung 34 000 ℳ	80 000	—
2. Kochmaschinen 12 000 ℳ; Kücheneinrichtung 4000 ℳ	16 000	—
3. 1/10 Kosten der Einrichtung des Haupt-Bureaus	200	—
4. 1/10 Reserve-Betriebs-Fond	6000	—
5. 1/10 Vorgängige Ausgaben (Versammlungen, Presse, Advokaten) etc.	4000	—
6. 1/4 Jahres-Dividende zu 5% P. a.	1827	05
Summa . . . . .	107 527	05
Oder in runder Zahl . . . . .	108 000	—

*Berechnung des jährlichen Brutto-Gewinns, der laufenden Ausgaben und des Rein-Gewinns Einer der Zehn von der Nationalen Gesellschaft für Öffentliche Küchen zu gründenden Musterküchen, aufgestellt unter der Voraussetzung, dass täglich 2000 Mittagsportionen zu 4 d. (= 33,332 ₰) sowie Frühstück und Abendbrod verkauft werden.*  
**Table XX.**

	ℳ	₰
1. Brutto-Gewinn in 312 Koch-Tagen (624 000 Port.) am Fleisch (0,375 d. = 3,125 ₰ per Portion)	19 500	—
2. dito von 53 Sonnabend-Abend Ausgaben (53 000 Portionen) . . . . .	1 656	25,000
3. Brutto-Gewinn an Gemüse (365 Tage) . . . . .	39 875	78,564
4. Brutto-Gewinn an Thee, Limonade und anderem Getränk, Brod, Butter, Wurst, Käse, Schinken etc. früh und Abends (geschätzt) . . . . .	12 000	—
5. Brutto-Gewinn vom Knochen-Verkauf (180 Tage frisches Fleisch, 125 Pfd. Knochen per Tag zu 6,425 ₰ per Pfund) . . . . .	1 445	62,500

  

1. Druckkosten . . . . .	300	—
2. Ersatz und Reparatur der Utensilien (4000 ℳ à 25%) . . . . .	1 000	—
3. Amortisation (Koch- etc. Maschinen 10%) . . . . .	1 200	—
4. Haus-Reparatur . . . . .	600	—
5. Feuer-Versicherung . . . . .	800	—
6. Unfall-Versicherung (17 Pers.) . . . . .	680	—
7. Wasser (6000 Gall. p. Tag à 50 ₰ per 1000) . . . . .	1 095	—
8. Gas (1000 Kubikfuß per Tag) . . . . .	1 500	—
9. Kohlen (5 Ctr. per Tag) . . . . .	1 500	—
10. Ausgaben (auf 4000 ℳ. Miethswerth) . . . . .	1 000	—

6. Brutto-Gewinn vom Verkauf von Küchen-Abfällen (geschätzt) . . . . .	1 400	800
7. Brutto-Gewinn von den Toiletten-Zimmern (0,5 d. = 4,167 s von 17 Pers. per Tag). (geschätzt)	1 001	1 000
11. Verschiedenes . . . . .		400
12. Pro Tag engagierte Männer und Frauen (Toiletten-Zimmer etc.) . . . . .		1 400
13. Waschhaus (Löhne und Seife) . . . . .		600
14. Seife in den Toiletten-Zimmern . . . . .		300
15. Gehalte, Löhne etc. an:		200
A) den Leitenden technischen Direktor		150
B) zwei andere Direktoren		150
C) den Sekretär		150
D) den Advokaten		150
E) den Doktor		150
F) den Thierarzt		150
G) den Apotheker		150
H) Miedie für das Haupt-Bureau, und Allgemeine Ausgaben daselbst 400 <i>M.</i> ; dem Portier daselbst 156 <i>M.</i>		150
I) die Küchen-Direktrice		556
K) die Köchin 640 <i>M.</i> , 3 erste Küchenmädchen à 320 <i>M.</i> , 10 Unter-Küchenmädchen à 280 <i>M.</i>		1 500
L) Portier 800 <i>M.</i> ; Heizer 800 <i>M.</i>		4 400
16. Verpflegung:		1 600
A) der Küchen-Direktrice 2 Portionen, der Köchin, 13 Küchen-Mädchen je 1 Portion à 3/4 Pfd. Fleisch (Rob-Gewicht) à 6 d. p. Portion mit Gemüses, Mittags und Abends		5 840
B) denselben Brod, Butter, Thee, Zucker, Milch, früh und Nachmittags		2 880
C) dieselbe Verpflegung dem Portier u. Heizer		1 090
17. Den delegirten Damen für die Armen 5091 Portionen		1 697
18. Unvorhergesehene Ausgaben		1 640
19. Durchschnittlicher Rein-Gewinn <sup>2)</sup>		38 000
Summa . . . . .	76 378	74,072

<sup>2)</sup> Die zehn, mit einem Anlage-Kapital von 54,000 Pfund (= 1,080,000 *M.*) gegründeten Musterküchen würden somit 19,000 Pfund (= 380,000 *M.*) = 35,185% Rein-Gewinn bringen.

Der Verfasser.

Ich habe diese Tabelle XX, ehrlich gestanden, mit einigem Misstrauen gegen mein Geschick, dies richtig thun zu können, aufgestellt, weil ich hier mit zu vielen Posten zu arbeiten hatte, die, weil sie in diesem Umfange durch Erfahrung hier noch nicht geprüft worden waren, nicht ohne einiges Muthmassen zur Zahl gebracht werden konnten. Ich habe jedoch mein Bestes versucht, reines Phantasiewerk dabei zu vermeiden.

So kann z. B. der *Morgen-, Mittag- und Abend-Umsatz an Getränk und Brod* etc. gegenwärtig nur im Allgemeinen abgeschätzt werden. Um aber nicht gar zu sehr irre zu gehen, nahm ich an, dass mit der Zeit jeder der 2000 *Mittags*-Consumenten, angezogen durch Güte und Billigkeit der Artikel, veranlasst werden würde, auch die *Morgen- und Abend-Mahlzeiten*, entweder am Platze selbst zu verzehren, oder sie für häuslichen Verbrauch abzuholen. Dies wird allerdings, namentlich in der *ersten* Zeit, *durchaus nicht* in *diesem* Umfange der Fall sein: es müssen darum am Ende der Berechnung entsprechende *Zugeständnisse* gemacht werden. Ich berechnete also: 2000 (Consumenten)  $\times$  3 (Mahlzeiten)  $\times$  313 (Tage) = 1,872,000 Umsätze: Sollte nun jeder einzelne Umsatz mit einem Profit von nur 0,25 d. (= 2,084 *ſ*) für die Küche gemacht werden, was gewiss eine mässige Annahme ist, so würden dabei 1950 Pfd. (= 39,000 *M.*) verdient werden. Allein in Anbetracht, dass die Voraussetzung eine sehr unsichere gewesen, habe ich nur 600 Pfd. (= 12,000 *M.*) Profit eingestellt und glaube sicher, den Gewinn schliesslich *unterschätzt* zu haben.

In derselben Absicht, *nicht zu viel zu versprechen*, habe ich das Einkommen von *Knochen und den Toiletten-Zimmern* ebenfalls zu niedrig angenommen. Denn mit Rücksicht auf die ersteren zog ich nur solche in Betracht, die vom *frischen* Fleische gewonnen werden müssen, während ich diejenigen von *Salz-Fleisch* und die *Gräten vom Fisch* unbeachtet liess, und mit Bezug auf die Letzteren setzte ich

voraus, dass, allerdings abhängig von dem Distrikt, in dem die betreffende Küche liegen würde, täglich 300 bis 500 Gäste die Speise-Räume des Mittags, und 250 bis 400 des Abends besuchen würden, und dass von diesen durchschnittlich ca. 700 Personen, nur 77 Personen täglich von den angebotenen Annehmlichkeiten Gebrauch machen würden.

B. Ebenso wenig zog ich hier die *Vortheile*, die aus der Bereitung der *Hülsenfrüchte* in den *Becker'schen* Kochmaschinen entspringen, in Betracht.

C. Gleiche *Schwierigkeiten* entsprangen aus der *Ab-schätzung gewisser Ausgabe-Posten*. Der Verbrauch an Gas und Wasser, und Seife in den Toiletten-Räumen und im Waschhause etc. ist überaus schwer vorher abzuschätzen.

Ich fühlte mich aber gleichwohl gedungen, eine solche Berechnung zu wagen, einmal, weil die endlichen, finanziellen Resultate in anderer Weise nicht festgelegt werden konnten, zweitens, um dem Publikum die Gelegenheit zu geben, selbst zu urtheilen, welche Posten ich richtig und welche ich falsch angesetzt hatte, und endlich, um den Versuch, solche „Oeffentliche Küchen“ zu etabliren, zu erleichtern. Allein in der Absicht, den Reingewinn auf dem Papier möglichst nahe demjenigen, in Wirklichkeit zu bringen, habe ich als *eine Art Sicherheits-Ventil* einen gut dotirten Fonds (*Verschiedenes* 40 Pfd. (= 800 *M.*) *Unvorhergesehene Ausgaben* 81 Pfd.) (= 1,620 *M.*) ausgeworfen, aus welchem unerwartete oder unterschätzte Kosten gedeckt werden können. Darum glaube ich in der That, dass, was immer auch für Oscillirungen zwischen „zu wenig“ und „zu viel“ mit Bezug auf die *einzelnen* Posten vorkommen mögen, das *End-Resultat* doch im Ganzen richtig, ja vielleicht niedriger angesetzt sein dürfte, als der Gewinn aus dem Unternehmen sich schliesslich erweisen wird. Allein wie die Sache, wenigstens hier auf dem Papier steht, dürften 35,185 % *Rein-Gewinn von dem Anlage-Kapital als ausserordentlich befriedigend angesehen werden müssen.*



15. *Es sei mir gestattet, hier einige Vorschläge mit Rücksicht darauf zu machen, wie dieser Rein-Gewinn verwandt werden sollte.* Die Statuten sollten die Bestimmung enthalten, dass die Aktien-Besitzer *nie mehr, als höchstens 12 % p. a. Interessen bekommen dürfen*, ein Zugeständniss, welches unter Berücksichtigung der Sicherheit des angelegten Geldes, als ein durchaus befriedigendes bezeichnet werden muss. Fernere 10 % p. a. sollten während der ersten 10 Jahre zur Bildung eines *Reserve-Fonds* verwandt werden, da es nothwendig ist, denselben sobald wie möglich zur Höhe des ursprünglichen Gründungs-Kapitals zu bringen. Denn Distrikte, die *gegenwärtig* als Armen-Quartiere per excellence angesehen werden müssen, mögen *in 10 Jahren* diesen Charakter so vollkommen verloren haben, dass für die Küche kein Werk mehr übrig bleibt und diese daher nach anderen Distrikten verlegt werden muss. Dieser Fall wird allerdings häufiger in den inneren Stadttheilen, wie in den Vorstädten vorkommen. Sollte nun, diesem Vorschlage Folge zu geben beschlossen werden, dann erübrigen von den 19,000 Pfd. (= 380,000 *M.*) jährlichen Reingewinnes in den 10 Küchen, noch 7,120 Pfd. (= 142,400 *M.*) für andere Zwecke. Es dürfte weise sein, 2 $\frac{1}{2}$  % von dem Gesamt-Rein-Gewinn (d. h. 475 Pfd.) (= 9,500 *M.*) jährlich, theils *für Ankauf von Alters-Versorgungen oder ähnlicher Fürsorge für die Zukunft*, theils für *Extra-Belohnungen* für den, Seitens der 170 Köpfe (incl. der Küchen-Direktrizen) starken Küchen-Stub gezeigten Eifer und gute Führung zu verwenden, um das Interesse desselben in dem Unternehmen zu fördern. Solche Mitglieder jedoch, die ihre Plätze *vor* einer gewissen Zeit, sagen wir 4 oder 5 Jahren, verlassen, sollten solcher Wohlthat wieder verlustig werden. Der *Rest des Rein-Gewinns*, d. h. 6,645 Pfund (= 132,900 *M.*) (= ca. 35% desselben) für die *gesamten Zehn*, oder 664 Pfd. — 10 s. — 0 (= 13,290 *M.*) für jede *einzelne Küche*, könnten gemäss den Bestimmungen der „Delegirten des Pu-

blikums“ entweder für jeden Küchen-Distrikt einzeln, oder für gewisse Gruppen, oder für die gesammten zehn Küchen zu gemeinsamem Zweck im Interesse der Consumenten verwandt werden. Der *financielle und materielle Vortheil*, der diesen letzteren in solcher Weise mit der Zeit gewährt werden könnte, würde sich so stellen: 664 Pfd. (= 13,280 *M.*) Rückerstattung + 324 Pfd. (= 6,480 *M.*) Dividenden (s. IV, 14, Ende) oder 988 Pfd. (= 19,760 *M.*) baares Geld und die 5,091 Portionen, welche jährlich den „delegirten“ Damen zur Unterstützung im Küchen-Distrikt lebender Armer zur Disposition gestellt werden sollen! [13\*]

16. „*Vortreffliche Resultate! höre ich den Leser sagen, aber sollte es nicht klüger sein, nicht auf so hohen Gewinn hin zu arbeiten und lieber den Preis jeder einzelnen Portion zu verringern?! Unsere Arbeiter-Bevölkerung lebt unter so gedrückten Verhältnissen, dass jeder Farthing (= 2,083 *s.*) der erspart werden kann, von Bedeutung für sie ist!*“ [13a\*]

Vollkommen richtig! Allein hier ist auch noch *eine andere Seite der Frage* zu berücksichtigen! 677,000 Mittags-Portionen sollen jährlich in jeder Küche zurechtgestellt werden: sollte nun jede derselben nur einen Farthing (= 2,083 *s.*) billiger abgelassen werden, dann würde der Reingewinn um jährlich 705 Pfd. — 1s. — 8d. (= 14,101 *M.* — 66,664 *s.*) verringert werden, d. h. um ungefähr diejenige Summe, die jährlich zum Besten des Küchen-Personals und des Publikums im Distrikt aufgesammelt und verwandt werden könnte. Es würde folglich nach Bezahlung der Dividenden kaum soviel verbleiben, um den Reservefonds voll dotiren zu können und dies auch nur, wenn während des *ganzen Jahres nie und nirgends ein Rückschlag* irgend welcher Art eingetreten sein sollte, in welchem Falle dieser Fonds noch mehr leiden würde. Allein es ist kaum zu erwarten, dass ein solcher ausbleibt. Die Entwicklung des Geschäfts z. B. kann im *ersten Jahre* kaum zu seiner vollen, möglichen Ausdehnung gelangen, es wird daher erst einige

Zeit vergehen müssen, ehe dies der Fall ist. So grosser Rein-Gewinn, wie in den Tabellen versprochen, wird also im *ersten* Jahre *nicht* gemacht werden können. Die Differenz müsste also entweder von den versprochenen Dividenden, oder von dem, für den Reserve-Fonds bestimmten Gelde genommen werden — *ein unglücklicher Schritt in jedem Falle!* Denn erstere *müssen* in der versprochenen Höhe bezahlt werden, um das Vertrauen in ein Unternehmen nicht zu erschüttern, das zu seiner vollen Auswirkung im Vereinigten Königreich mindestens zwei bis drei Millionen Pfund Sterling (= 40 bis 60 Millionen *ℳ*) bedürfen wird, um die gesammte Stadt-bewohnende Bevölkerung mit solchem Essen aus „Oeffentlichen Küchen“ zu versorgen, und auf der anderen Seite ist die schleunige Aufsammlung eines reichen Reserve-Fonds, wie oben gezeigt, von hoher Wichtigkeit!

Es sollte auch fernerweit darauf Bedacht genommen werden, dass in Zeiten *ausserordentlichen* Nothstandes *thatkräftige* Hülfe *schnell* geleistet werden kann, noch ehe die *officielle* Maschinerie in Bewegung gesetzt worden ist. Denn so schwer auch das Loos unserer Arbeiter-Bevölkerung in vielen Fällen unter *gewöhnlichen* Umständen ist, es ist noch viel härter, wenn Einzelne *erkrankt*, oder ohne irgendwelches eigene Verschulden, plötzlich *ausser Arbeit* gekommen sind. Unsere Zeitungen fliessen mit Polizei-Berichten über die traurigen Folgen solcher Fälle über! Nun unterliegt es zwar keinem Zweifel, dass die *Privat-Wohlthätigkeit in England eine geradezu glänzende ist*, allein die Armuth *wächst mit jedem Jahre*, und die Mittel, ihr beizuspringen, *fliessen immer spärlicher*. Der heftige Kampf um die Existenz, den gerade zu jetziger Zeit die, meist auf Privat-Wohlthätigkeit gegründeten, prächtigen Londoner Hospitäler auszufechten haben, liefern den besten Beweis hierfür. Unsere Arbeiter-Bevölkerung sollte daher in irgend welcher Weise dazu angeleitet werden, sich bis zu einem

gewissen Grade gegen die vorerwähnten Uebelfälle zu versichern<sup>23</sup>). Denn vergleichsweise nur Wenige unserer ärmeren Bevölkerung haben Schritte gethan, sich gegen die mit *Krankheit* verbundenen Härten zu decken und, was noch schlimmer, eine Versicherung gegen *plötzlichen Verlust der Arbeit* giebt es überhaupt nicht! Allein mit jenen 664 Pfd., (= 13,280 *M.*) die jährlich in die Hände der „delegirten“ Damen und Herren gezahlt werden könnten, würde viel Gutes unter den 4,000 bis 5,000 Einwohnern jeden Küchen-Distrikts geschaffen werden können!

*Die Frage, den Preis jeder Portion zu verringern, ist hingegen wohl der Beachtung bedürftig, so bald erst die Küchen ein bis zwei Jahre lang werden in Thätigkeit gewesen sein, und so erlaubt haben werden, das Geschäft voll und ganz zu übersehen. Denn ich bin sicher, dass mit der Zeit viel höhere Gewinne werden erzielt werden, als ich in diesem Buche vorher berechnet habe! Die hohe Wichtigkeit, das Unternehmen bald zu solcher Ausdehnung zu steigern,*

---

<sup>23</sup>) Ich bin mit dem segensreichen Wirken der Friendly Societies und anderer Organisationen für diese und ähnliche Zwecke vollkommen vertraut. Aber nur Arbeiter besserer Klassen können die regelmässigen Einzahlungen aufbringen und so sich gegen derartige schwere Zeiten versichern. Die bei Weitem grössere Masse unserer, von Hand zu Mund lebenden Arbeiter dagegen, ist an den, so angebotenen Wohlthaten theilzunehmen, theils durch Unwissenheit, theils durch Indolenz, theils durch die Unsicherheit und Geringfügigkeit ihres täglichen Verdienstes verhindert. Ich hoffe aber auch, dass der hier vorgeschlagene Modus einer Quasi-Versicherung nicht mit dem Vorwurfe gebrandmarkt werden wird „Er nimmt vom Peter und giebt dem Paul“. Denn jedes Mitglied unserer Arbeiter-Bevölkerung ist bei dem gegenwärtig so unsicheren Zustande unseres Handels und Wandels der Möglichkeit unterworfen, plötzlich für Wochen, ja, Monate aus seinem Verdienst herausgedrängt zu werden und man kann der officiellen Unterstützungs-Maschine kaum den Vorwurf machen, dass sie überschnell in Gewährung der in solchen Fällen so sehr nothwendigen Hülfe sei!

*dass alle Einkäufe in denkbar höchster Menge gemacht werden können, wird sich daher auch nach dieser Richtung hin bald kundgeben.*

## VI. Der Speise-Zettel.

1. Durch Befürwortung der Einführung von „Oeffentlichen Küchen“ in England suchte ich die Mittel zu zeigen, durch welche die *Durchschnitts-Ernährung unserer Arbeiter-Bevölkerung, insbesondere aber ihrer Familien*, gehoben werden könnte und sollte. Denn, wie gegenwärtig die Verhältnisse liegen, bilden in diesem Lande Thee, Brod und Käse, unter Beifügung aller Arten berauschender Getränke die Haupt- und nahezu einzigen Arten consistenter und flüssiger Nahrung für Hunderttausende von Stadt-Bewohnern.

*Es erscheint darum von höchster Bedeutung, die Aufmerksamkeit des zukünftigen Direktoriums auf den höchwichtigen Punkt, den Speise-Zettel in rationeller Weise zusammenzusetzen, rechtzeitig zu lenken.* Denn es muss wohlbedacht werden, dass die Art, *Leute zu ernähren, wie die Weise, zu kochen*, heutzutage, Dank der fortschreitenden Physiologie und Chemie, *sich zu besonderen Wissenschaften gleichfalls* emporgehoben haben. Dies wird deutlicher aus den hier folgenden Betrachtungen verstanden werden:

2. Viele Gelehrte haben es versucht, durch successive Experimente, die Natur und Menge der nährenden Elemente, welche die, den Kräfte-Ersatz schaffenden Organe des menschlichen Körpers täglich verlangen, in Zahlen festzulegen. Denn der menschliche Körper ist eine Maschine, wie jede andere. Der *Process des Verdauens* ist Nichts, wie ein „*Verbrennen des Feuerungs-Materials*“, durch welches seine physischen und geistigen Kräfte in Thätigkeit erhalten werden. Dies ist soweit, natürlich Gemeinplatz! Allein die *Erkenntniss der Natur* dieser Nahrungs-Elemente, wie die *Berechnung der letzten nothwendigen Quantitäten an*

Nahrung, welche erforderlich sind, dieses körperliche, wie geistige Werk *erfolgreich* im Gange zu halten, vertritt eine beträchtliche Menge Arbeit.

Um aber diese *Erkenntniss* zur Förderung der allgemeinen Wohlfahrt in *Praxis* umsetzen zu können, muss man auch die *allgemeine Geschmacksrichtung* [14\*] und die pecuniären *Durchschnittsmittel* wissen, welche unsere Arbeiter-Bevölkerung für ihre körperliche Unterhaltung aufzuwenden im Stande ist. Diese vier Punkte, sowie die *vorgängige Berechnung des Durchschnitts-Engros-Preises* der einzelnen Artikel für den einzelnen Ort, müssen nothwendiger Weise die Basis für das Werk bilden.

Ich will versuchen, das, was in dieser Richtung während der letzten 30 Jahre geschehen ist, in Kürze hier darzustellen.

Da Preussen in Folge seiner geographischen Lage gezwungen war, eine bedeutende Armee zu unterhalten, und da seine Mittel dafür beschränkt waren, musste grösste Sorgfalt auf bestmögliche Ernährung jedes Soldaten mit den geringen, hierfür disponiblen Mitteln, verwandt werden. Durch die ersten kunstlosen und unwissenschaftlichen Versuche ehrgeiziger, oder besonders wohlwollender Hauptleute oder Stabsoffiziere, die Durchschnittsernährung ihrer Untergebenen möglichst zu erhöhen, wurde die Aufmerksamkeit des Armee-Medicinal-Stabes auf diesen hochwichtigen Gegenstand gelenkt. Diese Versuche, ermuthigt durch Se. Majestät den gegenwärtigen Deutschen Kaiser, gewannen an Interesse und Umfang und ihre Resultate wurden in der Armee bekannt gemacht, während zu gleicher Zeit Ihre Majestät die Kaiserin, lebhaft angezogen von derselben Frage, allein mehr in Bezug auf die ärmere Bevölkerung, seit 1866 durch Uebernahme des Protektorats über, und laufende Beiträge für die „Volks-Küchen“ in Berlin, in denen gute und ausreichende Mahlzeiten von Fleisch und Gemüse, zu 15  $\text{ſ}$  für die *halbe*, und zu 25  $\text{ſ}$  für die *ganze* Portion verabfolgt

wurden, ihre Lösung Allergnädigst zu fördern suchte. Aus dem Werke „Berliner Volksküchen“, das von Frau Lina Morgenstern 1883 veröffentlicht worden, (diese Dame ist die Stifterin dieser Küchen und hat mit unermüdlichem Eifer durch viele Jahre, im Krieg, wie im Frieden für das öffentliche Wohl gewirkt) ersehe ich, dass vom Juli 1866 bis Oktober 1882: 28,620,399 Portionen in diesen Etablissements verkauft wurden.

Mit der Zeit ist der Gedanke, dem ärmeren Publikum billiges und gutes Mittagessen anzubieten, nicht nur in den Hauptplätzen Deutschlands, sondern auch in denen der Nachbarländer aufgenommen worden<sup>24</sup>). Die Grundidee dieses Werks war jedoch nur diese, durch Einkauf des Roh-Materials im Grossen, zu ermöglichen, billiges, gutes und sättigendes *Mittagsbrod* den *Einzelstehenden zum Verzehr in den Speiseräumen* anzubieten. Wenig Rücksicht wurde aber in erster Zeit noch auf die inzwischen stetig fortschreitenden, wissenschaftlichen Entdeckungen in dieser Richtung, genommen.

Diese aber waren unaufhaltsam vorgedrungen und es ist hauptsächlich den unermüdlichen Versuchen des Herrn Professor Dr. J. Koenig in Münster i. W. zu verdanken, dass durch sein Buch: „*Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel*“, ein neues, helles Licht auf diesen, bisher wenig gekannten und beachteten Zweig des Wissens geworfen wurde. Dies wird bald aus folgender Darstellung erkannt werden können.

Des Menschen Speisen bestehen, wenn man die *mineralischen* Bestandtheile bei Seite lässt, vornehmlich aus folgenden Nahrungs-Elementen, nämlich<sup>25</sup>):

<sup>24</sup>) Z. B. in Braunschweig, Bremen, Giessen, Königsberg, Tilsit, Bromberg, Halle, Karlsruhe, Breslau, Dresden, Striesen, Stuttgart, Lübeck, Wien, Stockholm, St. Petersburg, Moskau, Riga, Warschau etc.

<sup>25</sup>) Die hier folgenden Erklärungen und Berechnungen sind theils der „Vorbemerkung“, theils dem in die Tafel eingedruckten Text ent-

A. Stickstoff-Substanz,

B. Fett,

C. Kohlehydraten (Stärke, Dextrin und Zucker).

Allein diese Gruppen sind in den *verschiedenen Arten* von Roh-Material in sehr *verschiedenem Verhältniss* vertreten. Thierische Nahrung differirt in dieser Richtung sehr wesentlich von vegetabilischer, aber auch im *Preise*. Es ist daher nothwendig zu bestimmen:

A. Wie viele Theile solch nährender Substanzen ein Erwachsener täglich zu seiner Erhaltung bedarf;

B. Wie viele solcher nährenden Substanzen in den verschiedenen Arten des Roh-Materials enthalten sind;

C. Den lokalen Durchschnitts-Markt-Preis solchen Roh-Materials, das am besten für billige und gesunde Ernährung der Massen zu verwenden ist.

Den *ersten Punkt* anlangend, soll „nach den *Erhebungen, besonders der Münchener physiologischen Schule, eine tägliche Nahrung als geringstes Kostmaass* enthalten“:

**Tabelle XXI.**

	Stickstoff-Substanz g	Fett g	Kohlehydrate g	Verhältniss 26* (Nh : Nfr) wie 1 :
1. Kinder im Alter bis zu 1½ Jahren . . . . .	20—36	30—45	60—90	5,3
2. desgl. von 6—15 Jahren . . . . .	70—80	37—50	250—400	5,4—6,5
3. Erwachsene (männlichen Geschlechts) bei mittlerer Arbeit . . . . .	118	56	500	5,4
4. desgl. (weiblichen Geschlechts) bei mittlerer Arbeit . . . . .	92	44	400	5,5
5. Im Alter (männlichen Geschlechts) . . . . .	100	68	350	5,2
6. desgl. (weiblichen Geschlechts) . . . . .	80	50	260	4,8

nommen, welche zusammen unter dem Titel „*Procentische Zusammensetzung und Nährgeldwerth der menschlichen Nahrungsmittel nebst Kostationen und Verdaulichkeit einiger Nahrungsmittel, graphisch dargestellt*“



Der *zweite Punkt* ist durch unermüdliche Untersuchungen festgestellt und in Tabellen niedergelegt worden.

Die *Durchschnitts-Markt-Preise* müssen natürlich in jedem concreten Falle berechnet werden. Allein Prof. Dr. J. König hat es erreicht, durch glückliche Vereinigung dieser drei Grössen, sie praktischen Zwecken nutzbar zu machen. Hierzu gelangte er in folgender Weise. Er bestimmte zunächst, wie *viele Procente* von jedem der drei vorgenannten Stoffe in einem bestimmten Nahrungsmittel vorhanden waren und fand auf dem Wege umfangreicher Berechnungen und Erwägungen durch Vergleichung der Zusammensetzung der Nahrungsmittel mit den Marktpreisen, dass die 3 Nährstoffe einen verschiedenen Marktpreis besitzen, nämlich dass Stickstoff-Substanz : Fett : Kohlehydraten im Verhältniss wie 5 : 3 : 1 bezahlt werden, d. h. „es ist nach den Marktpreisen Stickstoff-Substanz 5 mal, und Fett 3 mal mehr werth, als Kohlehydrate“.

Zur Erläuterung, wie mittelst dieses Werthverhältnisses aus dem proc. Gehalt der Nahrungsmittel der *Nähr-geldwerth* berechnet wird, mögen folgende Beispiele dienen:

A. *Sehr fettes Hammelfleisch* enthält nach der Prof. König'schen Tabelle im Durchschnitt: *Stickstoff-Substanz* = 15,0%, *Fett* = 36,0%, *Kohlehydrate*: Keine. *Wasser und Asche* kommen hier nicht in Betracht.

1 kg enthält daher:

150 g *Stickstoff-Substanz* oder  $150 \times 5 = 750$

360 g *Fett* oder  $360 \times 3 = 1080$

*Summe der Nährwerth-Einheiten* pro 1 kg 1830

Nährwerth-  
einheiten

von Dr. J. König“ etc. von Julius Springer, Berlin, publicirt wurden. Das Werk hat ausserordentlichen Beifall gefunden, es erscheint jetzt in der 4. Auflage in Deutsch, ist in's Französische und Italienische übersetzt und wird wohl in Kürze auch in England veröffentlicht werden.

Der Verfasser.

<sup>26)</sup> „D. h. Stickstoff-Substanz (N<sub>h</sub>): Fett + Kohlehydrate (N<sub>fr</sub>), wobei die Fettmenge mit 2.5 multiplicirt wird, um sie auf die Einheit der Kohlehydrate zurückzuführen.“

Der Verfasser.

Der *Durchschnitts-Detail-Markt-Preis* für solches sehr fettes Hammelfleisch ist per Kilo derselben Quelle zu Folge:

152  $\text{₰}$ ; also erhält man für 1  $\mathcal{M}$ .  $\frac{1830 \times 100}{152} = 1204$  Nähr-

*werth-Einheiten in Form von sehr fettem Hammelfleisch.*

Die nächsten beiden Beispiele sollen dasselbe Verfahren in *abgekürzter Form* zeigen.

B. *Schellfisch* enthält: *Stickstoff-Substanz* = 17,0  $\%$ , *Fett* = 0,4  $\%$ , *Kohlehydrate*: Keine; also  $(170 \times 5) + (4 \times 3) = 850 + 12 = 862$  *Nährwerth-Einheiten* und man erhält bei einem Preise von 75  $\text{₰}$  per Kilo, für 1  $\mathcal{M}$ . =  $\frac{862 \times 100}{75} = 1150$  *Nährwerth-Einheiten.*

C. *Kartoffeln* enthalten: *Stickstoff-Substanz* = 2,0, *Fett*: Keines, *Kohlehydrate* = 20,7; also  $(20 \times 5) + (207 \times 1) = 307$  *Nährwerth-Einheiten*, oder man erhält bei einem Preise von 6,5  $\text{₰}$  per Kilo, für 1  $\mathcal{M}$ . =  $\frac{307 \times 100}{6,5} = 4723$  *Nährwerth-Einheiten.*

In weiterer Instanz war zu bestimmen, *wie viele Nährwerth-Einheiten der verschiedenen Arten* in den, den Mannschaften von der Verwaltung täglich verabfolgten *Brod- und Kaffee-Portionen* enthalten waren, (denn ich bitte den Leser sich daran erinnern zu wollen, dass diese ganze Bewegung ursprünglich aus militärischen „Unzulänglichkeiten“ hervorgegangen ist) und in welcher Weise täglich das nöthige Totale durch rationelle Zusammensetzung von Mittag- und Abendbrod zu ergänzen war.

Ich werde hier einen Auszug aus einem Theil der von Becker veröffentlichten Flugschrift: „Beitrag zur Theorie und Praxis des Kochens“ geben, um diese Berechnung zu erläutern, doch bitte ich, bemerken zu dürfen, dass die darin angezogenen *Preise* solche sind, wie sie in *Berlin* von den Militär-Behörden und den Direktoren der Volks-

küchen gezahlt worden sind, und dass die *Gewichtszahlen* natürlich *Deutsches* Gewicht repräsentiren<sup>26a)</sup>.

*Jeder Soldat soll täglich erhalten: Stickstoff-Substanz: 100 g, Fett: 50 g, und Kohlehydrate: 500 g, oder  $(100 \times 5) + (30 \times 3) + (500 \times 1) = 1150$  Nährwerth-Einheiten.*

Er empfängt 750 g *Brod* täglich, welche: *Stickstoff-Substanz: 50 g, Fett: 10 g, und Kohlehydrate: 360 g* oder zusammen: 640 Nährwerth-Einheiten enthalten. Es werden ihm ferner täglich 8 g *Kaffee* und 2 g *Cichorie* geliefert, welche zusammen: *Stickstoff-Substanz: 1,00, Fett: 0,97 und Kohlehydrate: 3,00, oder im Ganzen: 10,91* Nährwerth-Einheiten repräsentiren. Folglich empfängt er in Form von *Brod, Kaffee und Cichorie* täglich *Stickstoff-Substanz: 51,00, Fett: 10,97 und Kohlehydrate: 363, oder zusammen: 650,91* Nährwerth-Einheiten. Es bleiben somit noch: *Stickstoff-Substanz: 49, Fett: 39,03 und Kohlehydrate: 137 (= 499,09)* Einheiten durch *Mittag und Abendbrod* zu ersetzen. Die folgenden zwei Rapporte aus der Küche eines Berliner Regiments werden am besten zeigen, in welcher Weise dies geschehen ist:

Tabelle XXII.

Tag.	Gewichte.	g. per Kopf.	Stickstoff-Substanz.	Fett.	Kohlehydrate.	Summe der Nährwerth-Einheiten.	Geld-Werth.	Dazu 2/3 für Kaffee, Gewürze etc. Summa:	Lässt für das Abendbrod:
		g.					₰	₰	₰
1.	Schweinefleisch . . .	120	20,4	25,2	—	177	12,8		
	Kartoffeln . . . . .	1500	22,5	3	315	437	7,5		
	Summa . .	1620	42,9	28,2	315	614	20,3	22,3	4,7
2.	Speck . . . . .	75	6,75	55,5	—	200	9		
	Reis . . . . .	133	9,31	1,	102,4	152	3,7		
	Milch . . . . .	350	10,50	2,6	15	76	1,4		
	Summa . .	558	26,56	59,1	117,4	428	14,1	16,1	10,9

<sup>26a)</sup> 1 Unze = 28,35 grammes.

Aus der, das Mittagessen des *ersten* Tages betreffenden Tabelle, ist ersichtlich, dass an der nothwendigen Summe an *Stickstoff-Substanz* noch: 6,1 g und an derjenigen von *Fett*: 11,77 g fehlten, während *Kohlehydrate* überschliessend waren. Es wurde darum des Abends eine Milchsuppe verabreicht.

Die Berechnung des *zweiten* Tages weist auf, dass an *Stickstoff-Substanz* 22,44 g und an *Kohlehydraten* 19,6 g fehlten. Käse, oder Hering und Kartoffeln als Abendbrod würden das Gleichgewicht hergestellt haben.

Ich hoffe, dass es mir möglich geworden ist, die Weise verständlich zu machen, in welcher man in vielen Kasernen-, Hospital-, Gefängniss-, Volks- und anderen Küchen auf dem Continent versucht hat, die Theorie in die Praxis überzusetzen. Die Rechnungen werden dort auch, nebenbei bemerkt, nicht ferner in Kilo's, sondern einzig und allein in „Nährwerth-Einheiten“ aufgestellt.

3. Allein nicht nur die *Art und Weise die Menschen zu ernähren*, sondern auch der *Modus des Kochens* der Nahrungsmittel für diesen Zweck ist, wie bereits bemerkt, durch die fortschreitende Erkenntniss der Chemie auf neue Basis gestellt worden.

Rittmeister Becker hat mit Recht darauf hingewiesen, dass, obgleich der Zweck des Kochens des Roh-Materials im Allgemeinen der ist, es *wohlschmeckend und verdaulich* zu machen, gleichwohl seine verschiedenen Arten nicht nur ob ihrer chemischen Zusammensetzung, sondern auch des speciellen Zweckes wegen, für den sie gekocht werden, *verschiedener Behandlung* und darum *verschiedener Hitze-grade* bedürfen.

Es giebt, so bemerkt er, *vier bestimmt verschiedene Zwecke des Kochens*, nämlich:

A. Um den *festen Körper zart und verdaulich* zu machen, in welchem Falle der *Stoff* selbst das *Objekt* des

Verfahrens und das hierzu verwandte *Wasser* nur das *Mittel* zum Zweck ist (z. B. Fleisch).

B. Um den *festen Stoff in Wasser aufzulösen*, damit *Beide zusammen* die Nahrung bilden (z. B. Erbsen-Brei oder Erbsen-, Bohnen-, Linsen-, oder ähnliche Suppen).

C. Um die *nährenden Substanzen aus dem soliden Stoffe herauszuziehen*, in welchem Falle, nachdem der Zweck erreicht ist, letzterer ganz und gar entfernt wird und der *zurückbleibende Extract mit dem hierzu verwandten Wasser die Nahrung bilden* (z. B. die aus Knochen ausgekochte Bouillon).

D. Beim *Braten* ist der Zweck, das Fleisch durch blossen Einfluss der Hitze zart und verdaulich zu machen, wobei *Wasser überhaupt nicht* zur Verwendung gelangt.

Allein zur Erlangung des einen wie des anderen Zieles ist es nöthig, auch auf die *chemische Zusammensetzung der Nahrungsmittel Rücksicht zu nehmen*.

Es ist oben gezeigt worden, dass der Nährwerth in den menschlichen Lebensmitteln vorzugsweise durch Stickstoff-Substanz, Fett und Kohlehydrate repräsentirt wird.

Allein *Stickstoff-Substanz* gerinnt und wird schwer verdaulich, sobald sie einer höheren Hitze, wie 70 bis 75 Grad C. ausgesetzt ist. Rohmaterial, in welchem dieses Element vorzugsweise vertreten ist, wie Fleisch, Milch etc., darf daher nur mit mässiger Temperatur behandelt werden.

*Fett* schmilzt schon bei 50 Grad C., allein es erträgt selbst grössere Hitzegrade, ohne an Gewicht zu verlieren oder sich zu zersetzen, wenn es in luftdichten Gefässen und durch heisses Wasser gekocht wird.

*Kohlehydrate* verlangen Siedehitze (100 Grad C.), da die feinen, jedes Stärketheilchen umschliessenden Hülsen sehr hohe Temperatur erfordern, um gesprengt zu werden. Kartoffeln, Erbsen, Bohnen etc. müssen also in dieser Weise behandelt werden.

Es wäre zwecklos, hier auf die Frage noch weiter ein-

zugehen, denn ich beabsichtige nicht, ein Kochbuch zu schreiben. *Allein die Consequenzen, die aus den hier gegebenen Auseinandersetzungen gezogen werden müssen, werden für die Entschliessungen des zukünftigen Direktoriums von höchster Bedeutung sein.*

Ich habe in diesem Buch bis zum Ueberdruss die Nothwendigkeit *der Erhöhung der Durchschnitts-Ernährung unserer Arbeiter-Bevölkerung und insbesondere ihrer Familien*, durch Angebot billigen, sättigenden und nährenden Essens in „Oeffentlichen Küchen“, wiederholt dargelegt. Ich habe emphatisch Rittmeister Becker's Kochmaschine empfohlen und behauptet, sie erfülle bis zur Volkommenheit Alles, was man von einem solchen Apparat für die Massen erwarten kann. Ich habe des Ferneren versucht, die wissenschaftlichen Grundsätze klar zu legen, auf welche die Ernährung der Massen sozusagen, aufgebaut werden sollte — allein es ist nicht nur nothwendig eine neue Frage vom *rein theoretischen Standpunkte klar zu legen, es ist auch hochwichtig, die vernunftgemässen Wege zu erkennen, auf welchen sie ausgeführt werden sollte*, und da ist in diesem speciellen Falle die *genaue Kenntniss der Gewohnheiten der Consumenten von äusserster Bedeutung.*

Es kann kaum bezweifelt werden, dass die Einführung dieser neuen Methode von Nahrungs-Angebot bald als grosser Segen erkannt werden wird. Allein dadurch werden auf der anderen Seite *alte, zeitgeheiligte Gewohnheiten zerstört werden*; es kann keiner Frage unterliegen, dass der Uebergang von dem einen zu dem anderen Zustande viel *Kopfschütteln, Erörterungen, ja Groll und Hass* mit sich bringen muss. Ich habe aber auch die *Einführung einer besseren Art, die Gemüse zu bereiten*, befürwortet und ich habe des Breiteren die zwingenden Gründe hierfür gleichfalls gegeben. Dies, immerhin, *involvirt aber einen zweiten neuen Angriff: den auf die Geschmacks-Vorurtheile der Massen.* Ich glaube aber kaum, dass das Pubikum im Stande sein dürfte, *mehr*

*als dies auf ein Mal zu ertragen!* Denn die volle Durchführung solcher rationeller Art der Ernährung macht ausgiebigsten Gebrauch von Gemüse, wie Erbsen, Bohnen, Linsen, etc. in Form von Brei oder Suppen nöthig, da sie, unter Anbetracht des Preises, den höchsten Nährwerth in Form von Gemüse repräsentiren. Allein Hülsenfrüchte sind in England ganz und gar nicht beliebt! Und noch weniger Suppen!

*Ohne daher das ideale Ziel aus den Augen zu verlieren, d. h. die schrittweise Einführung solcher rationellen Ernährungsweise, die in Zukunft solche Frühstücke und Abendbrode anzubieten hätte, welche den regelmässigen Kostgängern das nothwendige „Complement“ zu den durch das Mittagsbrod gebotenen Nährwerth-Einheiten liefern, — sollte das zukünftige Direktorium zu Anfang sich mit Lösung dieses ersten vorerwähnten Theils der Aufgabe begnügen und es den Kostgängern jetzt noch überlassen, sich, wie bisher, mit Thee, oder Kaffee mit Brod, Butter, Käse, Wurst etc. zu sättigen, oder mit irgend dem, was in der Küche geboten ist und ihren Appetit reizen mag.*

## VII. Zusätzliche Bemerkungen.

Die wenigen, noch übrig bleibenden Bemerkungen, dürften vielleicht noch einige brauchbare Vorschläge enthalten.

1. Die *Bouillon*, die erforderlich ist, das *Gemüse in nahrhafterer Form*, als bisher, herzustellen, kann von den geringeren Theilen des geschlachteten Thieres, aber namentlich vom besonderen Auskochen derjenigen Knochen desselben, die am vorangegangenen Tage ausgeschält worden waren, in genügender Menge gewonnen werden.

Da nur *Fleisch und geniessbares Fett* mit jeder Portion verabfolgt werden, werden in jeder Küche 62,5 Kilo *Knochen* zu diesem Zweck wahrscheinlich für jeden zweiten Tag dis-

ponibel sein. Die Ausgaben für Fett und Speck werden voraussichtlich nur gering sein, wenn mit weiser Benutzung der zu fetten, und darum nicht essbaren Theile des Thieres gekocht wird. Wir haben ferner aber auch aus den lehrreichen Vorträgen der unermüdlichen Miss Barnett von der National Training School of Cookery gelernt, wie sehr wohl Fisch-Gräten zu ähnlichen Zwecken, wie Knochen benutzt werden können — so dass, bei nur einiger Sorgfalt, im Ganzen genommen, die Ausgaben für diese Posten nur sehr gering sein werden.

2. Es dürfte sich empfehlen, *den guten Willen solcher Ladenbesitzer* in der Nachbarschaft jeder Küche zu gewinnen, die mit anderen Dingen, wie Viktualien handeln, dass sie den *Verkauf eines Theiles der Marken* für den *Mittags-Verzehr* übernehmen. Denn die Küchen-Direktrice, die mit der Einnahme des Geldes innerhalb des Etablissements *allein* betraut werden sollte, dürfte kaum im Stande sein, das Geschäft des Geldempfanges und event. Wechsels und der Marken-Ausgabe an ungefähr 900 Personen innerhalb zweier Stunden zu bewältigen, insbesondere, da der Haupt-Andrang in der Zeit von nur 45 Minuten, d. h. von  $\frac{3}{4}12$  bis  $\frac{1}{2}1$  Uhr stattfinden dürfte. Sollte jeder dieser Ladenbesitzer stets *dieselben*, mit *denselben* Nummern bezeichneten Marken erhalten, dann dürften der Controlle keine besonderen Schwierigkeiten entgegenstehen.

3. *Besondere Fürsorge muss gegen Marken-Verfälschung getroffen werden.* Der geeignetste Weg ihr vorzubeugen, dürfte der sein, nur *eine* Firma mit deren Herstellung und zu *solchem* Preise zu betrauen, dass selbst bei *Engros*-Herstellung, der Preis einer jeden solchen Marke den, des dafür zu verabfolgenden Essens beinahe erreicht. Die grössere Ausgabe bei Eröffnung des Geschäfts dürfte durch Vermeidung späterer, unliebsamer Entdeckungen, wie auch durch die grössere Haltbarkeit der Marken selbst, voll wieder eingebracht werden.



4. Das *Geld*, das durch den Marken-Verkauf eingenommen worden ist, *sollte von dem Portier der Küche im Küchen-Distrikt täglich eingesammelt werden*. Derselbe hätte zu gleicher Zeit die, im Laufe des Tages in der Küche eingelieferten Marken zurückzugeben und das entsprechende Geld dafür in Empfang zu nehmen; beide Theile müssen diesen Akt sowohl in das Sammelbuch des Portiers, wie in ein anderes, das stets in Händen des betreffenden Ladenbesitzers verbleiben sollte, attestiren. Gegen Abend hat der *Portier des Haupt-Bureaus*, unter Innehaltung entsprechender Formalitäten, das Geld von den Küchen-Direktrizen in Empfang zu nehmen und *in der Bank einzuliefern*.

5. Jeden *Sonnabend um 10 Uhr Vm. muss der Speise-Zettel für die nächste Woche* durch Bekanntmachung an der Küche selbst, wie in ihrem Distrikt veröffentlicht werden. Die *Auszahlung an die Lieferanten* für die, während der vorhergehenden Woche eingesandten Artikel, könnte am geeignetsten jeden *Montag Mittag* geschehen.

6. *Der Verlauf des täglichen Geschäftes* in den Küchen würde sich dann in folgender Weise gestalten. Am vorhergehenden Nachmittage und Abende werden die Gemüse, geschält, gereinigt, ausgelesen etc. Am nächsten Morgen von 6 bis 8 Uhr Vm. wird das Frühstück verkauft; um 7 Uhr das Fleisch, in 8 bis 12 Pfund-Stücken zurecht gehackt, vom Lieferanten eingebracht; es wird empfangen, nachgewogen, auf seine Güte geprüft, auf die verschiedenen Kessel vertheilt und gekocht; dasselbe, je nach Art der Gemüse, findet früher oder später mit diesen Statt. Um 11 $\frac{1}{4}$  Uhr wird das Essen von der Küchen-Direktrice und solchen „delegirten Herren oder Damen,“ die zur Zeit anwesend sind, gekostet, das Resultat in dem Küchenbuche eingeschrieben, und, wenn als gut befunden, in der Zeit von  $\frac{1}{2}$ 12 Uhr Vm. bis  $\frac{1}{2}$ 2 Uhr Nm. an das Publikum ausgegeben. Dieses, welches sich vorher entweder mit Marken

aus den in der Nachbarschaft etablirten Verkaufsstellen, oder an dem Bureau-Fenster der Küche versehen hat, geht entweder, (wie aus dem beigefügtem Grundriss ersehen werden kann) nach der *Speise-Halle*, oder nach denjenigen Fenstern, die zur Ausgabe für *häuslichen Verzehr* bestimmt sind. Letztere geben dort ihre Marken und leeren Gefässe einer, der, an den Fenstern stehenden „delegirten“ Damen ab, die an jeden Topf, eine, der Anzahl abgegebener Marken entsprechende Nummer anheftet, und ihn dann dem, das *Gemüse* ausgebenden Küchenmädchen zuschickt; diese giebt ihn, nachdem er damit gefüllt ist, an diejenigen Küchen-Mädchen, die mit der *Fleisch*-Ausgabe betraut sind, von welcher er an die, am Fenster stehende Dame zurückkehrt, die ihn dem Ueberbringer aushändigt. Das Gleiche geschieht an dem, mit der Speise-Halle communicirenden Fenster, nur dass hier *gefüllte Teller mit Messern und Gabeln* verausgabt werden. Um  $\frac{1}{2}$  2 Uhr Nm. wird die Küche geschlossen, die Marken, wie das eingegangene Geld von der Küchen-Direktrice im Beisein einer der „delegirten“ Damen und der Köchin, gezählt, die Summen beider in das hierfür bestimmte Buch eingetragen, und von den beiden Zeugen attestirt; das *übrig gebliebene Essen wird hiernach gemessen, allein für die Abend-Ausgabe in den Kesseln gelassen* (ein ganz besonderer Vorzug des neuen Apparats, da es in diesem weder an Wohlgeschmack, noch an Volumen verliert); darauf werden die Bücher und Rapporte geschlossen, die entsprechenden Marken wieder an die Ladenbesitzer gesandt, das Geld dafür eingebracht und die Gemüse, die für die Ausgabe des nächsten Tages herzurichten sind, der Köchin zugemessen, die für deren richtige Vorbereitung verantwortlich ist. Darauf werden die, die letzten 24 Stunden betreffenden Rapporte, wie das Geld von *dem Portier des Haupt-Bureau's* abgeholt, und das Etablissement von  $\frac{1}{2}$  7 bis 9 Uhr für den Abend-Verkauf wiederum geöffnet. Nachdem es zur genannten Zeit geschlossen worden, werden

die Ergebnisse des Abendgeschäfts in die Rechnungen eingetragen und die Räume gereinigt.

Dies würde im Allgemeinen der tägliche Geschäfts-Betrieb in jeder Küche sein.

7. Da aber in solcher Art die *Direktoren täglich das Resultat des Gesamt-Werkes empfangen würden*, werden sie gleichzeitig in den Stand gesetzt, nicht nur jeder Zeit den *Gesamt-Gewinn*, sondern auch denjenigen *jeder einzelnen Küche* genau verfolgen zu können. Durch Vergleich dieser Ergebnisse können sie die Erfolge jeder dieser letzteren, sowie auch Irrthümer, Nachlässigkeit und event. auch Unredlichkeit entdecken und für Abhülfe Sorge tragen. Sie werden dann auch leicht im Stande sein, den nächstwöchentlichen Speise-Zettel genau im Einvernehmen zwischen den erzielten, pecuniären Resultaten und den Geschmacks-Liebhabereien des Publikums herzustellen. Endlich werden sie solcher Art auch in der Lage sein, jeder Zeit ungegründeten Beschwerden von Seiten der Consumenten, resp. deren Vertretern, mit der unzweifelhaften Beweiskraft von Zahlen entgegenzutreten zu können.

8. *Ich habe an geeigneter Stelle darauf hingewiesen, dass dieses Unternehmen mit der Zeit den „Kern“ für eine durchgreifende, officiële und private Wohlthätigkeit bilden könnte.*

Jedem, der Armennoth und die Mittel, ihr in geeignetster Weise zu Hülfe zu kommen, auch nur einigermaßen studirt hat, muss wissen, dass Verarmten durch *Zuweisung von Arbeit* zu helfen das *beste*, ihnen *Lebensmittel zu verabfolgen*, wenn Arbeit für sie nicht erlangt werden kann, das *nächst-beste*, aber ihnen *baares Geld* in die Hand zu geben, von allen möglichen Mitteln, ihnen beizustehen, das *gefährlichste* ist.

Nun repräsentiren aber die 664 Pfund (= 13,280 *M.*) Extra-Ueberschuss, die ich vorgeschlagen habe, den „Delegirten des Pulikums“ jährlich zur Disposition zu stellen,

42,000 ganze Portionen, welche unter Hinzurechnung der 5,091, den Beihülfe leistenden Damen zur Verfügung für Arme bereitstehenden, auf 47,091 Portionen Zwecks solchen Unterstützungswerks in jedem Küchen-Distrikt steigen würden. Sollten dann auch noch *die Communen und wohlhabenden Bewohner* jeder Stadt, an Stelle des baaren Geldes, das sie bisher Armen verabreichten, von den Küchen solche *Unterstützungs-Marken* kaufen und den „Delegirten“ zur Vertheilung übergeben, dann könnte ein sehr *wirk- und heilsames Almosenwesen* hergestellt werden. Denn die 15 oder 20 Delegirten, die mehr oder weniger innerhalb, oder doch in der Nachbarschaft der Küchen-Distrikte leben werden, könnten, wenn um Hülfe angesprochen, jeden einzelnen Fall untersuchen und selbst urtheilen, ob *augenblickliche* Unterstützung zu leisten nöthig, oder einen Antrag bei den vereinigten „Delegirten des Distrikts“ einzubringen, *zweckentsprechender* ist. Sie würden auf diesem Wege bald nicht nur mit den *speculirenden* und *unwürdigen*, sondern auch mit den *verschämten Armen* bekannt werden, von denen es leider weit mehr giebt, als das Publikum im Allgemeinen vermuthen dürfte. Sie könnten darum Hülfe dorthin bringen, wo sie in der That nothwendig und verdient ist und könnten, „last, but not least“, *die Bewilligung derselben sehr zweckmässig auch zum Mittel erziehlicher Beeinflussung machen!* Denn ein Raum mag noch so leer und armselig aussehen, er kann aber reingehalten sein; die Fenster mögen noch so schmal sein, sie können aber gewaschen und zur rechten Zeit geöffnet werden etc. Sollte solcher Art *Ordnung und Reinlichkeit zur allerersten Bedingung für Bewilligung von Unterstützung gemacht werden, dann könnte ein bedeutender Fortschritt in Heilung auch noch dieser brennenden Wunde am Armen-Körper gethan werden.*

9. Es ist selbstverständlich, dass so kostspielige Küchen, wie die hier beschriebenen, in *kleinen Orten, mit*

*nur 100 bis 200 täglichen Abnehmern*, nicht etablirt werden können. Die Gründer werden daher den Umständen entsprechend zu verfahren haben. Ein kleines Haus mit einem Keller, einer Küche mit dem kleinsten der Becker'schen Apparate, Brat-Ofen und nöthiger Ausstattung, einem kleinen, comfortablen Speisezimmer, einem kleinen Vorrathsraum und eben solchem Bureau, und einem Schlaf- und Wohn-Zimmer für die wohlgelernte Köchin werden genügen. Die *Leitung* muss, natürlich von einem Herrn oder einer Dame in die Hand genommen werden, die vom frühen Morgen bis etwa 2 Uhr des Nachmittags im Etablissement sein, die gute Qualität des Roh-Materials, wie das Kochen zu überwachen und die einfachen Bücher zu führen hat. *Ein oder zwei „delegirte“ Damen* würden zur Unterstützung während der Mittags-Ausgabe nöthig sein. Ob auch *Frühstück und Abendbrod* ausgegeben werden soll, wird von lokalen Verhältnissen abhängen. *Der Preis* für eine Portion muss natürlich aus den lokalen Durchschnittspreisen des Roh-Materials vorher berechnet werden. *Der Brutto-Gewinn* wird die Miethe, die Ansammlung eines entsprechenden Amortisations- und Reserve-Fonds, das Gehalt der Köchin und des Küchen-Mädchens zu tragen haben. Ob und wie weit auch der, das Geschäft leitende Herr oder diese Dame zu remuneriren sein dürften, wird ganz allein von dem Umfange des Geschäfts und seinen Erfolgen abhängen, sollte aber, wenn irgend zugänglich und wenn auch in noch so bescheidener Form, ausgeführt werden. *Allein auch in diesen kleinen Etablissements darf die Rücksicht auf Reinlichkeit und anheimelndes und einladendes Aussehen unter keinen Umständen aus den Augen gelassen werden!*

## VIII. Schluss.

Vor nicht sehr langer Zeit flossen die Zeitungen ebenfalls mit Artikeln über, die die Frage behandelten: „Was sollen wir mit unseren Jungen machen?“ Alle möglichen Vorschläge sind da ans Licht gebracht worden, allein der grössere Theil derselben lief etwa darauf hinaus: „Lasst sie Geschäftsleute werden! Als Fleischer, Materialien-, Gemüse-, Fisch-, oder Käse-Händler ist ihnen der Weg zum Wohlstand gesichert. Was hat es für Zweck, Tausende für ihre Erziehung als Rechtsgelehrte, Aerzte oder Geistliche hinauszugeben, wenn das Fortkommen in diesen Branchen so sehr langsam und unsicher ist?!“

Diese Offenbarung der öffentlichen Meinung enthielt aber unverkennbar nicht nur die *Anerkennung*, sondern auch die *Sich-Selbst-Unterwerfung* des allgemeinen Publikums unter die Behandlung, die ihnen von Seiten der Lieferanten ihrer täglichen Bedürfnisse bisher zu Theil geworden ist.

Eigenthümlicherweise brachen aber, beinahe zu genau derselben Zeit, *unsere Nachbarn* auf der anderen Seite des Canals *in laute Klagen über solche Behandlung aus!* Ihr Zorn, der sich früher vornehmlich gegen ihren *Adel* gerichtet hatte, war im Laufe der Zeit langsam, aber sicher einem gänzlich verschiedenen Theil der Gesellschaft über den Hals gekommen — er hatte sich den harmlosen „bourgeois“ zum Gegenstand erwählt! Armer, unschuldiger Kerl! Hier ist nicht das einzelne, Klein-Handel treibende *Individuum* in Hauptschuld an diesem unerträglichen Zustande der Dinge — es ist die *Art und Weise der Geschäftsführung allzusammen*, in welche unser moderner Handel und Wandel langsam hineingetrieben ist [15\*]! *Diese* sollten von grundauss geändert werden! Und solcher Wechsel ist auf keinem anderen Gebiete von so weittragender Bedeu-

tung, wie auf dem der Versorgung unserer *Arbeiter-Bevölkerung mit Nahrungsmitteln!*

Sollte es mir gelungen sein, mit Hülfe dieses Werkes, den *richtigen Weg* hierfür aufzuschliessen, so würde ich darüber ausserordentlich glücklich sein, denn dann würden solche „Oeffentliche Küchen“ bald zu Hunderten erstehen, eine stillwirkende, aber segensreiche Revolution auf dem Felde der Ernährung unserer Arbeiter-Bevölkerung würde dann Platz greifen, viel Hunger und Elend würden gelindert, viel Hass in Dankbarkeit gekehrt werden!

Und um des vielen Guten willen, das *solcherweise* geschaffen werden *könnte*, dürften dem Verfasser vielleicht die mancherlei Detail-Irrthümer vergeben werden, die er begangen haben mag, indem er seine geringe Kraft an solchem Riesenwerke erprobte!

## **Erläuterungen für das Deutsche Publikum.**

---

Wenn mich die hier folgende Betrachtung Englischer Verhältnisse gelegentlich zu Bemerkungen leiten sollte, die schwere, nationale Schäden bloßlegen, so bitte ich von vornherein bemerken zu dürfen, dass dies durchaus nicht in der Absicht geschieht, die Bewohner dieses Landes in irgend welcher Weise, wie sie es selbst ausdrücken, „niederrennen“ zu wollen. Jede Nation hat, wie jedes Individuum, so Licht-, wie Schattenseiten. Der Durchschnitts-Charakter, den beide tragen, sind mehr oder weniger das Resultat vieler und mannigfaltiger Verhältnisse, unter denen sie sich im Laufe der Zeiten entwickelt haben und unter diesen spielt, wie Buckle uns gezeigt, das Klima die geringste Rolle nicht! Allein mit der Beschaffenheit dieses Klimas hängen eng auch wieder die Arten und Formen der consistenten, wie flüssigen Nahrungsmittel zusammen, die seine Bewohner zu nehmen sich gewöhnt haben, und ich werde daher versuchen, unter möglichster Vermeidung irgend welcher politischer Reflexionen, so einladend sie auch sein mögen, in den folgenden Zusätzen mich streng auf dem Gebiete des Vergleichs der Nahrungsunterschiede und sonstigen, hier einschlägigen Gewohnheiten zu halten, die England von anderen Ländern, namentlich von Deutschland trennen.

Allein ich bedauere, von vornherein mir eine Beschränkung auferlegen und dem Leser eine Illusion zerstören zu müssen. Es ist ein ziemlich allgemeiner Fehler derer, die mit dem Resultat ihrer Beobachtungen in fremden Ländern, sei es im engeren Cirkel, sei es vor dem allgemeinen Publikum erschienen, ihr Urtheil zu kategorisch und zu allgemein gehalten, abzugeben. Als ob man dergleichen selbst mit Rücksicht auf das Land, in dem man geboren,



erzogen und gross geworden ist, mit auch nur einiger Wahrscheinlichkeit thun könnte! Ich wurde z. B. vor mehreren Jahren hier in England über die in Deutschland üblichen Ceremonien und Gewohnheiten bei Hochzeiten gefragt. Die Frage klang ganz ungeheuer einfach und es wurde natürlich erwartet, dass ihre Beantwortung in auch nur wenigen, klaren, scharfen, aber getreuen Umrissen gegeben werden würde. Und doch war die Antwort auf ein so allgemein gehaltenes Verlangen sehr schwer! Sie hing im speciellen Falle nicht nur von den besonderen Ländern und Provinzen, aus denen Deutschland zusammengesetzt ist, ab, sondern auch von deren speciellen Sitten, von der Religion und Lebensstellung von Braut und Bräutigam, von ihren Mitteln und nicht zum Mindesten von ihren Wünschen und Ansichten. Wenn man daher es wagt, gefragt oder ungefragt, ein Urtheil über ein Land und seine Bewohner abzugeben, dann sollte man den Hörer wie den Leser stets erst daran erinnern, dass, allgemein wie solch ein Spruch auch gehalten sein mag, er doch nur auf den Erfahrungen, Beobachtungen und allgemeinen Eindrücken basirt sein kann, die der Urtheilsgeber, theils aus Büchern, theils aus der Berührung mit den Landeseinwohnern und aus der Anschauung der Verhältnisse gewonnen hat, und diese Summe ist gewöhnlich, im Verhältniss zum Ganzen, eine geringe, oft illusorische, manchmal absolut falsche und einseitige. In diesem Sinne vorsichtiger Zurückhaltung erlaube ich mir die folgenden Zusätze anzubieten und bitte, sie auch nur so verstehen zu wollen: sie enthalten, wo immer ich von England im Allgemeinen sprechen werde, nur das, was ich auf meinen vielen systematischen Streifzügen durch dies ungeheuer London und etwa ein Dutzend Plätze der Ost- und vornehmlich der Süd-Küste in der speciellen Richtung der Ernährungsfrage selbst zu beobachten Gelegenheit hatte. — Nichts weiter!

1\* zu Seite 1.

Als der Rev. Mr. H. R. Haweis M. A. im März 1884 meine Brochure in der „Pall Mall Gazette“ zu besprechen die Güte hatte, machte er die treffende Bemerkung, dass es wohl kaum ein anderes Land auf der Erde gebe, das eine so reiche und ausgesuchte Zufuhr an Allem, was mit „Ernährung“ zusammenhängt, besitzt, wie England, und auf der anderen Seite kaum ein zweites,

in welchem eine so nachlässige, zum Theil abstossende Zubereitung dieser Artikel Seitens der unteren Klassen stattfindet, wie gerade in diesem Lande. Eine Uebersicht der colossalen Einfuhr im Grossen und Ganzen ist im Text gegeben, allein um zu zeigen, welche ungeheuere Ausdehnung gewisse Unternehmungen hier bisweilen in kurzer Zeit erreichen können, möchte ich erwähnen, dass in dem, vor Kurzem ins Leben gerufenen, monatlichen Journal „Food“ (15. September 1884) zu lesen war, dass der Vorsitzende der London- und St. Katherine-Docks-Company, London, den Aktien-Besitzern in der letzten General-Versammlung mittheilte, dass, während die Einfuhr von gefrorenen australischen Hammeln während der letzten 6 Monaten 1883 nur 23,000 Körper betrug, die Niederlage in den Eisbehältern der Kompagnie während der ersten Hälfte des Jahres 1884 auf 156,000 Körper aufgestiegen war! Dabei darf aber nicht vergessen werden, dass ein mindestens ebenso bedeutender Einfuhrplatz für *amerikanisches* Fleisch vorzugsweise Liverpool ist.

Und vor ca. 14 Tagen brachte ein einziges Schiff 25,000 Stück solcher geschlachteter und gefrorener Hammel von Neu-Seeland allein hier ein! In ähnlichen Quantitäten importirt und verkauft jetzt die „River Plate-Fresh-Meat-Company“ den Körper zu 5,75 d. (= 47,91 ₤) per Pfund.

Im nahen Zusammenhange hiermit steht auch die grosse Menge überaus einladend aussehender Nahrungsmittel, namentlich Fleischwaaren, jeder Art und erster Güte, die man, die Hauptstrassen durchstreifend, in den Läden aufgestapelt findet, und die dem Fremden ganz unwillkürlich den Eindruck aufzwingen, „dass der Londoner ganz ungeheuer viel esse“. Ganz irrig ist der Schluss nicht, namentlich so weit hier der Verbrauch an Fleischwaaren Seitens der Vermögenderen in Betracht kommt\*), er bleibt aber, wenn man die lokalen Verhältnisse genauer betrachtet, beträchtlich hinter der Scheinbarkeit zurück. Will man

---

\*) In dieser Beziehung dürfte eine Notiz, die ich in Nr. 3 von „Food“ gefunden habe, nicht uninteressant sein. In einem Londoner Hotel wurden während eines Jahres verzehrt: „87,000 Pfd. Rind-, 19,000 Pfd. Hammel-, 7,800 Pfd. Lamm-Fleisch, 51,877 Pfd. Hühner, 20,000 Pfd. Butter, 28,000 Dutzend Eier und 68,000 Quart Milch“.

diese Riesenstadt in dieser Beziehung richtig verstehen, so muss man sie sich als ein Conglomerat von einer Menge Mittelstädte vorstellen. Auch in diesen scheiden sich die Viertel, wo Handel und Wandel getrieben werden, von denen, („West-End“) wo ausschliesslich die Vermögenden und meist auch Nicht-Erwerbenden wohnen. Ihre Bedürfnisse müssen von jenen commerciellen Centren aus befriedigt werden, und da die Ausdehnung der, die „Besitzenden“ beherbergenden Stadttheile hier eine viel grössere und ihr Leben, bis herab auf das ihrer zahlreicheren Dienerschaft, ein viel luxuriöseres ist, als wir auf dem Continent zu begegnen gewohnt sind, so müssen sich die Lebensmittel in solchen Handels-Vierteln in sichtbarer Weise aufhäufen, um den Verbrauch zu decken. Höchst interessant in dieser Beziehung ist der Besuch der Army- and Navy- und der Civil-Service-Stores und anderer dergleichen Riesen-Etablissements, wie desjenigen von Mr. William Whitelay (Westbourne Grove und Queens Road) etc. Sie sind Cooperativ-Unternehmungen, auf breiter Basis mit bedeutenden Geldmitteln gegründet, die jeden denkbaren Artikel des täglichen Lebens, wie des Luxus zu guten, jedoch nicht übertriebenen Preisen in ausgesuchter Güte darbieten und das Gekaufte in kürzester Zeit kostenfrei ins Haus liefern. Es gibt dann aber noch eine Menge anderer Läden verschiedener Art, die sich auch Cooperativ-Geschäfte nennen, aber auf bei Weitem schmalere Fusse stehen. Sie sind grössten Theils für das allgemeine, bessere, weder der Armee, noch Flotte, noch dem Civil-Dienst angehörige Publikum berechnet, liefern auch meist gute Waaren zu nicht übertriebenen Preisen, scheinen aber ihre Bezeichnung mehr von dem Umstande abgeleitet zu haben, dass sie durch Baar-Zahlung Seitens des Publikums eine Cooperation desselben, billig und gut liefern zu können, erblicken. Für die arbeitenden Klassen sind sie aber absolut ohne Werth, da die Preise zu hoch sind, und der Stand der regelmässigen Abnehmer, die Ausstattung der Läden, und wahrscheinlich auch die wenig verbindliche Aufnahme, die solche Käufer an solchen Plätzen finden dürften, sie unbedingt ausschliessen. Von Consum-Vereinen im specifisch Schulze-Delitzschen Sinne, d. h. für die ärmeren Klassen, mit procentischer Rückerstattung des Ueberschusses, habe ich wenigstens hier Nichts gesehen oder gehört;

es mögen deren Einzelne existiren, sie können aber kaum von grosser Bedeutung für die Massen geworden sein. Aber unbeschreiblich abstossend, ja, oft ekelregend sind die Verzehrs-Artikel in den Tausenden von kleinen schmutzigen Läden oder Häusern in den Arbeiter- und Armen-Vierteln London's, ganz besonders aber die Fleischwaaren, die des Sonnabends in diesen Quartieren theils in Körben, theils auf Handwagen, bisweilen auch in kleinen, roh aus Holz zusammengeschlagenen „fliegenden“ Verkaufsständen angeboten — und verkauft werden. Kalte halgekochte Hammelköpfe oder Schafszungen und Schweinsfüsse, Lebern, Lungen und Gekröse, stundenlang der Sonne, dem Staube und dem unbeschreiblichen Londoner Russ ausgesetzt, bieten einen wahrhaft abstossenden Anblick! Allein der Arme kauft sie, denn er kann mehr Geld für bessere Artikel nicht ausgeben!

Als ein Curiosum aus meinen Untersuchungen auf diesem Felde möchte ich Folgendes erwähnen. Auf meinen Recognoscirungszügen in der ersten Zeit meines Hierseins stiess ich in einem ärmeren Stadttheil plötzlich auf einen ekel-erregenden Laden, in dem gekochtes Fleisch angeboten wurde. Das Schild zeigte: „Dogs' and cats' meat“ (wörtlich übersetzt: „Hunde- und Katzen-Fleisch“). Die Unverfrorenheit, solches, nebenbei so abscheulich aussehendes Fleisch offen zum Verkauf anzubieten, überstieg denn doch alle meine Vorstellung und ich ging mit tiefster moralischer Entrüstung von dannen! Erst des Abends wurde ich belehrt, dass in jenem Laden nicht Fleisch von Hunden und Katzen, sondern für Hunde und Katzen verkauft würde! Denn der Engländer ist in dieser Richtung eins der fürsorglichsten Wesen, die ich kenne. Demzufolge werden auch die meisten Häuser in der Mittagszeit von dem „cats'-meat-man“ (Katzen-Fleisch-Mann) besucht, der die tägliche Ration auf ein Holzstäbchen gespiesst, für Mies-Mies bringt, die schon lange lauernd auf dem Fensterbrett oder vor dem Eingang für Geschäftsleute (nicht für Besucher, denn diese sind fast immer getrennt) gegessen hatte.

2\* zu Seite 3.

Dass Se. K. H. der Prinz von Wales das Patronat dieser Gesellschaft angenommen habe, fand ich vor etwa 12 Monaten in

einem hiesigen, vielgelesenen Blatte. Ich habe aber erst vor ganz kurzer Zeit erfahren, dass dies nicht der Fall sei, konnte jedoch eine diesbezügliche Aenderung im Originaltext nicht mehr ausführen, da es zu spät war.

Uebrigens hätte ich an dieser Stelle im Original vielleicht auch noch erwähnen können, dass Seitens der Besitzer grosser Fabriken und anderer Etablissements viel für billige und gute Ernährung ihrer Angestellten, wie Arbeiter geschieht. So las ich vor Kurzem, dass der vorgenannte Mr. William Whitelay täglich 1600, dass Messrs. Debenham & Freebody 300 (wie im Text erwähnt) ihrer Angestellten und Arbeiter für verhältnissmässig niedrigen Preis mit Essen versorgen, und hörte, dass die Ober-Postbehörden in der Clearing House Branch 70, in der Postal Order Branch 80, in der Savings Bank 100 ihrer Angestellten für 3 s. per Woche (mit Ausschluss von Sonnabend und Sonntag) mit Mittagessen (warmem Braten, zwei Arten Gemüse und Brod, oder kaltem Fleisch mit Brod und Pudding) versorgen, allein alle solche fürsorgliche Einrichtungen, deren es übrigens auch noch in anderer Richtung hier eine Menge giebt, erstrecken sich doch fast ausschliesslich auf das Individuum und nur in sehr seltenen Fällen auch auf Familien. Fernere Details können leicht aus den trefflichen Werken des Herrn Geheimraths, Professor Dr. Boehmert, Direktor des Statistischen Bureaus in Dresden, ersehen werden, der dieser Frage durch viele Jahre ganz besondere Aufmerksamkeit geschenkt und um ihrer willen mit Hunderten von Fabrik- und anderen Besitzern in fast allen Ländern in Correspondenz gestanden hat.

3\* zu Seite 10.

Grüne Gemüse werden in England, mit geringen Ausnahmen nur in Salzwasser gekocht und dann servirt. Wenn eine andere Art befolgt wird, dann besteht, wie z. B. bei Sellerie oder See-Kohl etc., die Sauce meist nur aus Mehl und Butter. Nebenbei bemerkt wird vom Sellerie hier nicht die Knolle, sondern die Blätter, gekocht wie roh, gegessen und sind die inneren, gelben, in beiden Fällen ausserordentlich wohl-schmeckend. Um die Pflanze an der Knollenbildung zu verhindern, wird sie, ähnlich wie bei uns der Spargel behandelt, d. h. durch Abschliessung von Sonne und Luft. Es wird daher

mit der fortschreitenden Blätter-Entwicklung immer neue Erde um diese gelegt. — Auch giebt es eine Menge anderer Gemüse-Arten, wie „sea-cale“ (See-Kohl), „greens“, „vegetable marrows“ etc., die bei uns unbekannt sind, oder, wie die Blätter der weissen Rübe oder des Rhabarbers, die bei uns nicht gegessen werden und doch recht schmackhaft sind. — Ich habe mich aber hier auch nur auf die Namhaftmachung der gewöhnlichsten Gemüse, die fast ausnahmslos in trefflicher Güte zum Markt kommen, beschränkt. Was den Reichthum, die Wahl und den Wohlgeschmack der dem Luxus zugehörigen Gemüse und namentlich Obstsorten anbelangt, so lernt man erst in London kennen, was es heisst, seinen Gaumen mit den Leckerbissen der ganzen Erde versorgen zu können. Die Preise sind allerdings meistens auch gemäss der Bedeutung dieses Wortes!

4a\* zu Seite 16.

Um diese Bemerkung richtig zu verstehen, bedarf es einer kurzen Erläuterung. Den Londoner Wasserleitungs-Gesellschaften war in dem, die Concession ertheilenden Act gewährt worden, eine bestimmte Auflage auf das „Einkommen“ von jedem Hause, das sie mit Wasser versorgen würden, zu machen und zu erheben. Das Wort „Einkommen“ wurde von den Gesellschaften natürlich sofort als „Brutto-Einkommen“ verstanden und Wasserzins dementsprechend, trotz aller Nothschreie, durch etwa 10 Jahre erhoben. Erst vor etwa 18 Monaten trat hiergegen ein Mr. Dobbs auf, arrangirte Versammlungen, agitirte, sammelte Geld und begann einen „Versuchs-Process“, der sich natürlich nur auf einen einzigen Fall bezog, um somit das Prinzip festzustellen, ob „Einkommen“ „Brutto- oder Netto-Einkommen“ bedeute. Der Process lief durch alle Instanzen und kostete, soweit ich mich erinnern kann, etwa L. 1000 (= 20,000 M.). Er wurde im Sinne der Kläger entschieden. Trotzdem lassen sich einzelne Compagnien immer wieder aufs Neue verklagen, in der richtigen Voraussetzung, dass Viele zu indolent oder mittellos seien, ihre Rechte zu erstreiten. Die eine Gesellschaft, ich glaube, die ursprünglich verklagte, ging sogar soweit, zwar das Princip anzuerkennen, da sie wohl nicht anders konnte, doch aber die altgewohnte Praxis unverföhren unter dem Vorgeben weiterzuüben, dass, da in dem

vorerwähnten Act stipulirt sei, dass die Aktionäre zu jährlich 10%, Interessen, aber nicht mehr, berechtigt seien, dieselben aber so hohe Dividenden in den ersten Jahren nicht erhalten hätten, sie unter Beibehaltung des alten Usus erst den Ausfall ausgleichen müsse — was natürlich wohl einen neuen Process zur Folge haben dürfte! Aber wenn?! „Beati possidentes“ hat hier eine weit höhere Bedeutung, wie in jedem anderen Lande!

4\* zu Seite 18.

Ich habe hier mit vollem Vorbedacht, und nicht bloß aus sclavischer Unterwerfung unter die, hier zur Zeit herrschenden Temperenz-Strömungen, den Ausschluss berauschender Getränke empfohlen. Das neblige, windige, nasskalte Wetter Englands mit seiner Einwirkung auf den Körper muss allerdings in erster Linie als Grund nicht nur für die Herstellung so starker Getränke, sondern auch für den ungeheueren Verbrauch, besonders der spirituösen Sorten derselben, angesehen werden. Dieser, im Ganzen selten unterbrochene Einfluss, dann auch Gewohnheit, Verführung, Mangel an Beschäftigung, Unwissenheit, Lüderlichkeit, Verzweiflung etc. haben aber im Laufe der Zeit auf diesem Gebiet ein so grossartiges nationales Gebrechen geschaffen, dass die Salvation Army mit ihrem excentrischen und tobenden Gebahren, die stiller wirkende Blue-Ribbon-Army und Temperenz-Gesellschaften aller Arten, die zusammen nach Hunderttausenden von Anhängern zählen, ganz natürlicherweise im Gegensatz zu dem allgemein beklagten, schweren Uebel aufspringen mussten. Sie haben in England volle Berechtigung für ihre Existenz!

Wir Deutschen sind weltbekannt als Biertrinker, aber Trinken ist selbst unter den niederen Klassen fast ausschliesslich auf die männliche Bevölkerung, so weit es die Consumenten und auf Bier, soweit es den Verzehrartikel betrifft, beschränkt. Essen und Trinken geht bei uns meist auch Hand in Hand; Lokale, die absolut nur Getränk verabfolgen, dürften allein die „Destillationen“ sein, die stark auch nur in den östlichen Provinzen Deutschlands frequentirt und deren Besucher in allen anderen Theilen des Reiches immer nur mit einem gewissen Misstrauen angesehen werden. Ueberdies sind unsere Restaurationen, welchen Grades sie auch sein mögen, mit bequemen Tischen, Stühlen und Bänken



versehen (man muss freilich hier nicht gerade an das Münchener Bräuhaus etc. denken) und der Deutsche, zur Mittheilbarkeit so sehr geneigte Charakter, führt an diesen Plätzen fast immer bald einen Gedanken-Austausch zwischen Zusammensitzenden herbei, die einander oft nie zuvor im Leben getroffen hatten. Alltäglich wie oft die Gegenstände, thöricht und beschränkt wie deren Auffassung und Behandlung auch vielfach sein mag (der „Bierbank-Politiker“!) sie bringen aber doch immer mehr oder weniger eine geistige Befruchtung und sei es auch nur als Anregung zu einem neuen Gedanken zuwege, und Trinken bleibt nicht das eine und alleinige Ziel!

Das Englische Bild dieser Art ist leider ein weniger günstiges. Das hiesige, viel schwerere Bier, dann aber namentlich Spirituosen, wie Gin, Rum, Hollands, Whisky und Brandy (Cognac), die meistens auch sehr zweifelhafter Qualität sind, werden von Männern jeden Alters, von Frauen und vielfach auch von Mädchen der unteren Klassen in den von Aussen meist luxuriös aussehenden Lokalen, deren Inneres aber Alles Andere, nur nicht Bequemlichkeit bietet, in nicht unbedeutenden Quantitäten genossen. Der Schenktisch (bar) steht meist etwa 10 bis 12 Fuss von den äusseren Umfassungsmauern des Hauses ab und dieser so gewonnene Raum ist durch Holz-Verschläge stets in mehrere Abtheilungen mit getrennten Eingängen zerlegt. Da giebt es eine Abtheilung, die nur für Abholung für häuslichen Verzehr bestimmt ist (bottle- and jar-department), eine andere für „Herren allein“ (gentlemen only), eine andere für das „allgemeine Publikum“ (public bar); alle aber sind mit einer Art Glas-Blenden versehen, um zu verhindern, dass die Besucher des einen „Kastens“ diejenigen des anderen sehen können. Die „Kasten“ für das allgemeine Publicum sind meist nur mit einer, an der Mauer befestigten, selten auch gebrauchten Holzbank versehen. Es wird daher fast ausschliesslich stehend getrunken; der Gegenstand des Gesprächs ist neben dem allgemeinen Klatsch, meist nur durch die zu erwartenden Erfolge der Rennpferde vertreten, und da während des ganzen Jahres, mit Ausnahme der Sonntage und Montage, in irgend welchem Theile Englands täglich „gerannt“ wird, ist Stoff zum Sprechen, aber was noch schlimmer, zum „Wetten“ überreich vorhanden. Schmutzig



und ungemüthlich, wie diese vom Publikum benutzten Räume fast immer sind, wird ihr Aussehen durch die, ich möchte sagen, mit Pomp entfalteten Waaren-Vorräthe jeder denkbaren Art Getränks, die an der gegenüberstehenden, mit Spiegeln bekleideten Wand aufgestellt sind, nur erhöht. Diese müssen auf den professionellen Trinker in der That überaus verführerisch wirken! Die für „Gentlemen“ vorbehaltene Abtheilung ist meistens etwas besser, aber auch nur mit höchstens zwei kleinen, runden, eisernen Tischen und vielleicht mit einigen Zeitungen ausgestattet, ist aber im Ganzen jeden ferneren Comforts bar. In diesen „public houses“ ist aber die Menge physischer und moralischer Versumpftheit, Rohheit und Trunkenheit von Männern und Frauen, namentlich an Sonnabend-Abenden, wirklich alarmirend. Ich habe Aehnliches nur an unseren Ostpreussischen und Posenschen Grenzen gesehen. Die Consequenzen auf das geschlechtliche wie sociale Leben lassen sich aus dem gegebenen Bilde unschwer ziehen.

Es würde darum absolut unrichtig und den Zweck wie die Sympathie empfindlich störend gewesen sein, hätte ich in solchen englischen „Oeffentlichen Küchen“ auch nur die Ausgabe von Bier (d.h. mit Ausschluss der Spirituosen) empfohlen, während ich andererseits den Verschank von gutem „Einfachen“ in dergleichen Etablissements in Deutschland entschieden nur befürworten kann.

Ich muss aber, um durch das hier Gegebene nicht den Eindruck hervorzurufen, dass alle englischen „public houses“ nur „Trinkhöllen“ und ihre Besucher nur „Säufer“ seien, hinzufügen, dass von den 3 Hauptarten solcher, der Erholung gewidmeten Etablissements: den Clubs, den Restaurationen in, Theils englischem, Theils französischem, italienischem oder deutschem Styl und jenen „public houses“, die vielfach auch mit Hotel-Einrichtung verbunden sind, die ersteren zwei völlig frei von dem oben beschriebenen Charakter sind und dass selbst von der letzteren Art ein guter Theil von durchaus gewissenhaften Wirthen bewirtschaftet wird, welche Ausschreitungen nicht gestatten. Auch möchte ich ferner noch zu bemerken bitten, dass die Vorstellung, jeder englische Arbeiter oder seine Frau und Tochter seien die bedauerlichen Stammgäste solcher Etablissements, entschieden falsch sein würde. Es gibt un-

gezählte Tausende, fleissiger, intelligenter, gebildeter, in Geschicklichkeit wie Manieren hervorragender Mitglieder dieser Klasse, die, wenn sie überhaupt solche Lokale besuchen, dies nur auf kürzeste Zeit und mit der alleinigen Absicht, sich zu stärken und ihren Durst zu löschen, thun, dann aber sofort ihr Geschäft weiterverfolgen. Ich möchte nicht, dass diesen durchaus achtbaren Vertretern ihrer Klasse durch meine obige Beschreibung irgend welcher Nachtheil zugefügt würde. Allein die wirklich peinlich überraschende Thatsache, dass die Masse derer so sehr gross ist, die in jeder Rücksicht viel tiefer, als diese, stehen und moralische wie physische Verkommenheit so offen zur Schau tragen, lässt sich leider nicht wegleugnen. Das Bild, das man im Grossen und Ganzen über diese Seite des englischen Volkslebens geben kann, bleibt daher leider immer nur ein abstossendes!

5\* zu Seite 23.

Die hier erwähnte Verschiedenheit der Fleischpreise während der verschiedenen Saisons bezieht sich vornehmlich auf Kalbfleisch und, soweit es die jungen, zarten Schweine (nicht Spanferkel) anlangt, auch auf Schweinefleisch. In England wird das Kalb erst geschlachtet, wenn es viel älter ist, wie bei uns in Deutschland und ist das Fleisch daher, und wohl auch in Folge viehzüchterischer Gewohnheiten und Erfahrungen, zu gewissen Zeiten im Jahre gar nicht zu haben. Dasselbe ist mit der vorerwähnten Sorte von Schweinen der Fall, die in dieser Beziehung auf derselben Stufe mit den vielbegehrten Lämmern stehen. Da, nebenbei bemerkt, das Fleisch dieser letzteren natürlich höher bezahlt wird, muss der officiell veröffentlichte jährliche Durchschnittspreis für „sheep“ (Hammel) durch diese höheren Preise für Lammfleisch bis zu einem gewissen Grade beeinflusst sein. Für die vorerwähnten jungen Schweine ist eine besondere Rubrik in den officiellen statistischen Tabellen reservirt. Interessant dürfte es für den deutschen Leser aber vielleicht auch sein, zu erfahren, dass der *Fleischer* schlechthin, meistens sich nur auf den Verkauf von Rind-, Kalb- und Hammelfleisch beschränkt, dass für den Vertrieb von Schweinefleisch vielfach besondere Läden bestehen und dass der Fischhändler sehr oft auch Geflügel- und Wildhändler zugleich ist.

6\* zu Seite 40.

Ich habe es unterlassen, im Text auch eine, von den bisherigen Gewohnheiten abweichende Zusammensetzung des Direktoriums vorzuschlagen, weil ich es nicht wagte, der im Innersten durchaus conservativen Richtung des Engländers mit zu vielen Neuerungen auf einmal gegenüberzutreten. Allein ich dachte mir das Ding so: Englisches Gesetz schreibt, was die Zahl der Direktoren betrifft, nur vor, dass deren mindestens *sieben*, und, wenn mehr, deren stets eine ungerade Zahl sein muss. Nun unterscheidet sich das hier in Rede stehende Unternehmen sehr wesentlich von anderen Gesellschaften und man sollte daher nicht sowohl den, aus gleichen Fällen gezogenen Erfahrungen, sondern auch vornehmlich den zu schaffenden, neuen Verhältnissen entsprechende Rechnung tragen. Aus dem im Text Gesagten dürfte zur Genüge ersichtlich geworden sein, dass die Vertretung im Direktorium eine dreiartige sein sollte:

1. die, des im Unternehmen angelegten Kapitals, i. e. der Aktien-Besitzer;
2. die, der praktischen Ausführung der Idee, i. e. durch Stimmberechtigung der inspicirenden, leitenden, mit den Küchen, ihrem Personal und dem besuchenden Publicum fortwährend in Verbindung stehenden Theile der Direktoren;
3. die, der Interessen des Publikums durch die „Delegirten“ desselben.

Die Stellung und Aufgaben der Vertreter dieser drei Gruppen werden im Wesentlichen folgende sein: Die der Ersteren, darauf zu sehen, dass die in den Statuten ausgesetzten Dividenden nicht nur für die Aktienbesitzer, sondern auch für die übrigen, im Text aufgeführten Zwecke herausgewirtschaftet werden, um alle Theile befriedigen zu können; die der zweiten Gruppe, durch ihre technische Kenntniss und Geschicklichkeit die Erreichung dieser Zwecke unter Einführung jeder möglichen Art von Ersparniss machender Verbesserungen zu begünstigen, Erleichterungen, Bequemlichkeiten, den Geschmack des Publikums, die Einführung neuer Gerichte etc. etc. zu studiren und dementsprechende Anträge zu stellen; die der letzten Gruppe, eventl. auch Vorschläge zu machen, vornehmlich aber darüber zu wachen, dass das, was beschlossen worden, durch alle

Grade der Angestellten auch wirklich ausgeführt wird, und wo dies nicht der Fall, dergleichen Nachlässigkeiten zur Sprache zu bringen; ferner darauf zu sehen, dass Extra - Ueberschüsse auch wirklich gemacht und in ihre Hände gelegt werden, damit sie in geeigneter Weise zum Besten der Consumenten verbraucht werden, andererseits aber auch nicht zu übersehen, dass ihre vornehmlichste Aufgabe in diesem Geschäft, *die einer wohlmeinenden Vermittelung zwischen den Direktoren und dem Publikum sein soll.* Wenn diese drei Gruppen in ehrlicher Absicht, Gutes zu stiften, an ihre schwere Aufgabe gehen, dann kann Erfolg kaum ausbleiben. Bemerket sei aber, dass die „Delegirten“ nur eine berathende, nicht entscheidende Stimme haben sollten.

7\* zu Seite 47.

Im Original-Text habe ich nur 12,000 Pfd. (= 240,000 *M.*) als die, voraussichtlich jährlich durch die Hände der Küchen-Direktrice gehende Summe aufgeführt und habe daher dasselbe auch in der Uebersetzung gethan. Allein ich bezog mich hierbei, allerdings stillschweigend, nur auf das, für verkaufte Mittagessen eingehende Geld. Ich hätte richtiger gethan, auch dasjenige für Frühstück- und Abendbrod, soweit überhaupt abschätzbar, gleich in die Summe mit einzurechnen, in welchem Falle ich wohl anstatt 12,000, ca. 18,000 Pfd. (= 360,000 *M.*) hätte schreiben können.

7a\* zu Seite 55.

Es war mir gerathen worden, die in diesem Theile folgenden Tabellen in deutsches Mass, Gewicht und Münze umzurechnen, um die Werthe der einzelnen Artikel damit dem deutschen Leser leichter verständlich zu machen. Gern auch habe ich mich dieser Aufgabe unterzogen, obgleich sie ausserordentlich zeitraubend war, ich sah jedoch bald ein, dass ich sie in ihrem vollen Umfange doch nicht ausführen könnte, ohne das Endresultat zu gefährden.

Die eingehende Wiedergabe der Preise des verschiedenen Rohmaterials war ursprünglich nicht allein um desshalb geschehen, um den Englischen Leser in den Stand zu setzen, die Preisbewegungen zu verfolgen, oder Vergleiche mit den Preisen in anderen Ländern zu machen, sondern viel mehr darum, in aufsteigender Berechnung schliesslich das Endresultat zu erreichen,

d. h. die mögliche Rentabilität des Unternehmens zu zeigen und dies konnte ich nicht anders, als dass ich nachwies, wie viel die einzelne Portion, d. h.  $\frac{1}{4}$  Pfd. der verschiedenen Fleischsorten,  $\frac{1}{3}$  Pfd. der verschiedenen Fischarten und die aus 1 Pfd. (Kartoffeln) oder  $\frac{3}{8}$  pint (Hülsenfrüchte) oder  $\frac{1}{2}$  Pfd. Kartoffeln und  $\frac{1}{8}$  Bund Möhren oder  $\frac{1}{8}$  Bund Rüben etc. bestehende Gemüse-Beilage, kosten würde. Ich war also letzten Endes immer wieder gebunden, auf englisches Mass und Gewicht zurückzukommen, um so mehr, als mancherlei Rohmaterial hier in anderer Weise verkauft wird, wie in Deutschland z. B. Hülsenfrüchte nach Mass, Gemüse nach Dutzenden oder Bündeln, manche Fischarten nach Dutzenden etc. Ich habe jedoch alle „Preise“ in deutsche Münzen umgerechnet und auch da, wo ich des praktischen Endresultats wegen englisches Mass und Gewicht beibehalten musste, das entsprechende Verhältniss zu deutschem Gewicht beigefügt, um dem deutschen Leser, im Fall besonderen Bedürfnisses, die Umrechnung zu erleichtern.

Ich habe 1 Pfd. Sterling mit 20  $\mathcal{M}$ ; 1 shilling mit 1  $\mathcal{M}$ , 1 penny mit 8,333  $\mathcal{S}$  in Rechnung gesetzt. Da aber diese letztere Zahl den Werth eines penny nicht ganz deckt, sind in den vielen Umrechnungen kleine Differenzen entstanden, die bis incl. Tabelle XVII in fast jeder Zahl nur wenige Tausendstel eines Pfennigs betragen, bis incl. Tabelle XX aber, in Folge der fortwährenden Multiplicationen, stetig steigen. Um jedoch das Endresultat nicht gar zu sehr von dem Original abweichen zu lassen, habe ich in Tabelle XVIII und auch fernerhin die einfache Umrechnung des englischen Originals gegeben und sind daher in dieser Tabelle und in den ferneren einzelne Abweichungen von den, Seite 74 und 75 gegebenen „Berechnungen einzelner Portionen von Fleisch mit Gemüse,“ zu finden. Trotz dieses Ausgleich-Versuchs ergibt aber Tabelle XX immer noch eine Differenz von 11  $\mathcal{M}$  — 40,770  $\mathcal{S}$  (in 76,379  $\mathcal{M}$  — 74,072  $\mathcal{S}$ ), die nicht zu vermeiden war. Ich bitte, hierauf ganz besonders aufmerksam machen zu dürfen, um mich von vornherein vor dem Vorwurf der Nachlässigkeit zu schützen, um so mehr, da ich das in diesem Buche gegebene Zahlenwerk wirklich mit sehr viel Mühe und Sorgfalt hergestellt habe.

8\* zu Seite 62.

Als ich das gute Geschäft, das auf diesen neuen Fischmärkten gemacht wurde, pries, war ich noch unter dem Eindruck der wenig Monate vorher veröffentlichten Lobeserhebungen. Diese allein hätten mich allerdings nicht überzeugt, es waren vielmehr innere Gründe, die mich, ihnen Glauben zu schenken, veranlassten. Bis zur Etablierung dieser neuen Centren, war der Billingsgate-Fisch-Markt der beinahe alleinige, der Fisch für London lieferte und den Preis desselben bestimmte. Er war im Grossen und Ganzen in den Händen einer ausgewählten, fest organisirten Clique. Wenn man den verderblichen Einfluss, den ein „Ring“ auf Producenten und Consumenten gleicherweise ausüben kann, studiren will, so dürfte hier ein treffliches Beispiel vorliegen. Nach Tabelle VI variierte der Preis von Fisch, der in nichtenglischem Wasser gefangen war, von 1877 bis 1882 incl. zwischen 1,911 d. und 2,656 d. per Pfund (= 15,924  $\text{ſ}$  bis 22,132  $\text{ſ}$  per Pfd. oder 35,112  $\text{ſ}$  bis 48,801  $\text{ſ}$  per Kilo), wobei jedoch bemerkt werden muss, dass hierin der Preis der allerfeinsten und theuersten Arten miteingerechnet sein muss, da weder in der Quantität noch in dem Werth der Einfuhr besondere Rubriken hierfür vorgesehen sind. Allein die Preise, die der Consument bei seinem Fischhändler zu zahlen hatte, waren exorbitant und stiegen von Jahr zu Jahr. Da wurde es denn, nachdem endlich die öffentliche Aufmerksamkeit auf diesen Punkt gelenkt worden, durch „Informationen“ und „Enthüllungen“ aller Art bekannt und über allen Zweifel erhoben, dass, um die vom „Ring“ beliebten Preise auf dieser Höhe erhalten zu können, jährlich ungezählte Tausende von Tons (à 20 Centner) gefangenen Fisches theils wieder in die See zurückgeworfen, theils als Düngung der landwirthschaftlichen, an den Küsten gelegenen Distrikte verwandt würden. *Und dabei hungerten Hunderttausende in dieser Riesenstadt allein*, und mussten guten, frischen Fisch als eine Delicatesse betrachten, die weit ausserhalb des Bereichs ihrer geringen Mittel lag! Obgleich die Entrüstung des Publikums, ob dieser „Vergewaltigung“ ausserordentlich gross war, so stieg sie doch noch um ein Bedeutendes, als die empörende Behandlung bekannt gemacht wurde, die auch einem grossen Theile der Producenten, in diesem Falle den Fischern, Seitens des „Rings“ zu Theil wurde. Es wurden

mehrere „Abrechnungen“ zwischen den Verkäufern auf dem Billingsgate Markt und den Fischern veröffentlicht, deren einzelne Posten etwa, das Resultat bestimmt, so lautete: 1 Kiste Seezungen verkauft für  $x$  Shillinge. Auf der anderen Seite stand: carriage, brokerage, portage, toll etc. etc. =  $x$  Shillinge. Folglich war der Verdienst für den Fischer =  $\pm 0$ . Und so war es!

Theils zu Folge dieser vorerwähnten Uebelstände, theils auch begünstigt durch die praktische Demonstration auf der vorjährigen Fischerei-Ausstellung, wie billig frischer, guter Fisch in London zu bekommen sei und vielleicht aus noch manchen anderen Gründen, waren die neuen Fisch-Märkte ins Leben gerufen und ihre trefflichen Erfolge ausposaunt worden. Allein erst vor etwa 5 Monaten lief die erste Notiz durch die Zeitungen, dass sie trotz Allem und Allem dem Zusammenbruche nahe seien. Ich war ausserordentlich überrascht davon, bin es aber jetzt nicht mehr, nachdem ich im „Globe“ vom 18. October die Gründe dafür gelesen habe. Ich will einige davon hier geben, um zu zeigen, wie durch Einseitig- und Kurzsichtigkeit, durch betrügerische Mittel und nachlässige Oberaufsicht, auch das meist versprechende Unternehmen zu Grunde gerichtet werden kann. Dem Berichterstatter zu Folge, standen die Beherrscher des Billingsgate-Markts, die, nebenbei bemerkt, ausserordentlich reich sind, dem neuen Unternehmen selbstverständlich als bedenkliche Feinde gegenüber. Doppelte Vorsicht hätte darum auf Ausarbeitung der Statuten verwandt werden sollen. Allein erstens wurde die Vergabe aller Verkaufsstände nicht nur als eine „provisorische“ erklärt und somit das Ganze als blosses Experiment hingestellt, was natürlich die Miether von Ständen innerhalb des Marktes nicht gerade besonders anziehen konnte, sondern es wurde auch verboten, in den ausseitigen Ständen Fleisch und Geflügel zu verkaufen, und ein grosser Theil derselben blieb darum unvermietet. Von noch schlimmeren Folgen aber war, dass die Beaufsichtigung des zu Markte gebrachten Fisches eine überaus nachlässige war, was zur Folge hatte, dass gewissenlose Verkäufer verdorbenen Fisch, zum Theil den Rückstand anderer Märkte, hierherführten. Als endlich eine bessere Controlle eingeführt wurde, musste schlechter Fisch wiederholt tons-weise confiscirt und zerstört werden, was nicht verborgen bleiben konnte und



das Publikum daher abschreckte u. s. w. u. s. w. Unter solchen Umständen kann es nicht Wunder nehmen, dass diese Märkte in schwer zu meisternde Lage kamen, doch ist aus anderen Veröffentlichungen zu hoffen, dass sie sich über Wasser halten und nach Einführung von Verbesserungen wieder gute Geschäfte machen werden.

Allein ich kann ein besonders „ingenieuses“ Mittel nicht unerwähnt lassen, das im letzten Sommer, wie ich vermuthe, von dem vorerwähnten „Ring“ in Anwendung gebracht wurde. Es war kurze Zeit nachdem der, im Text erwähnte Mr. H. S. Schultess-Young in den Zeitungen der Verschwendung der Makrelen an der Küste von Cornwal Erwähnung gethan und Entrüstung darüber im Publikum hervorgerufen hatte, dass trotz des diesjährigen überreichen Fanges solcher Fische, der Preis hier in London nicht herabgegangen war, als plötzlich eine Menge anderer Veröffentlichungen über die, in Makrelen enthaltenen Würmer, die selbst durch Kochen oder Braten nicht zerstört werden könnten, in den Blättern aufsprang. Prof. Huxley, einer der ersten, englischen Gelehrten und Direktor des South-Kensington-Museums, ausserdem aber auch ein, wegen seiner humanitären Bestrebungen weitbekannter Herr, wurde sofort mit einigen solcher bösen Exemplare beehrt, aber seiner Veröffentlichung, dass diese Parasysten absolut harmlose Geschöpfe seien, mit der malitiösen, natürlich ebenfalls veröffentlichten Erwiderung zurückgewiesen, dass das Publikum am Ende doch Fisch und nicht Würmer mit Fisch für sein Geld haben wolle! Ob aber alle Makrelen solche Würmer beherbergten, war nirgend weder behauptet noch widerlegt worden! Diese Correspondence dauerte etwa 14 Tagen und was war die Folge? Ein Augenzeuge erzählte mir zu dieser Zeit, dass Makrelen auf dem Markt absolut unverkäuflich seien. Die nächste Consequenz aber war, dass die Preise der übrigen Fischarten auf unveränderter Höhe blieben! Quod erat demonstrandum!

Ein ähnliches Manöver mit Bezug auf die, in Anmerkung 12 erwähnte Ausstellung von gefrorenen Hammeln durch eine australasiatische (Neu-Seeland) Gesellschaft, fand ich dieser Tage in einem hiesigen Blatte. Diese Gesellschaft hat jetzt hier auch Läden eröffnet und auf der Bayswater-Road, in der Nähe der Nottinghill-Gate-Station, kann man täglich mehrere Sandwich-



Männer auf und niedergehen sehen, die dies Faktum und die Fleischpreise dem Publikum mittelst ihrer umhergetragenen Tafeln \*) mittheilen. Da erschien plötzlich in den Zeitungen eine ganz kurze Notiz, die die Leser davon unterrichtete, dass am Tage vorher englische Hammel auf den Central-Märkten billiger verkauft worden seien, als die von Neu-Seeland importirten, gefrorenen! Diese Mittheilung muss dem Uneingeweihten entschieden harmlos erscheinen. Um aber ihre Tragweite voll ermessen zu können, muss man wissen, dass sich das englische Publikum bisher unbeschreiblich misstrauisch gegen importirtes gefrorenes Fleisch gezeigt hat, dass, obgleich während der letzten Jahre diese Einfuhr, zusammengenommen, wohl zu Hunderttausenden von Körpern aufgestiegen ist, Hammel als solche importirte und mit der entsprechenden Bezeichnung versehene, in keinem einzigen Fleischerladen ausgestellt waren (ich habe wenigstens bis zum October vorigen Jahres nicht einen solchen Laden oder eine diesbezügliche Annonce in den Zeitungen entdecken können), dass das gesammte englische Publikum daher seit Jahren solche verachtete Hammel nicht nur als englisches Produkt, d. h. viel zu theuer, bezahlt, sondern auch mit Stolz und hohem Genuss als schottische Hammel verzehrt und ihren hervorragenden Wohlgeschmack gelobt hat. Die Sache ist um so lächerlicher, als die meisten Zeitungen beinahe allwöchentlich nicht nur die Zahl und Namen der Schiffe, die von überseeischen Ländern eingelaufen sind, geben, sondern fast immer auch die Anzahl der durch sie eingeführten Rinder-Viertel und Hammel-Körper! Gleichwohl wird die vorgenannte

---

\*) Diese Sandwich-Männer sind Nichts als promenirende Annoncen und ihre Bezeichnung nicht ohne Humor. „Sandwich“ nennt man hier zu Lande ein belegtes Butterbrod; das Fleisch liegt zwischen den beiden Brodschnitten. Der Sandwich-man hat auf der Brust und auf dem Rücken je eine grosse Holztafel, (das „Fleisch“ liegt also in der Mitte) auf der die betreffende Bekanntmachung in grossen Buchstaben aufgedruckt ist — daher der Name! Sie haben den ganzen Tag auf den Strassen auf- und niedergehen und erhalten dafür selten mehr wie 1 s. (= 1 M.), eine, für hiesige Verhältnisse, sehr geringe Bezahlung. Es wird daher von ihnen vielfach Gebrauch gemacht.

Der Verfasser.

Notiz, der einführenden Gesellschaft Schaden thun und — „weiter hat es keinen Zweck!“

Es würde nicht schwer sein, die verderbliche Thätigkeit des „Rings“ auch auf dem Gebiete des Korn-, Gemüse- und Frucht-Umsatzes nachzuweisen, eines Einflusses, der hier in England zu weit grösserer Intensität ausgebildet ist, als in Deutschland, obgleich unsere Korn-Börsen bei genauerer Einsicht in dieser Beziehung vielleicht auch wunderliche Preisbewegungen aufweisen dürften, die durch offenbare Thatsachen sich kaum erklären lassen. Doch dies geht mich hier Nichts an! Als Beispiel für die hiesigen, hier einschlagenden Verhältnisse mag die viel und allgemein beklagte Höhe der Brodpreise gelten, die hier z. B., wie in den Zeitungen zu lesen war, eine Zeit lang die wunderliche Erscheinung boten, dass dasselbe 4 Pfd.-Brot, das im West-End, d. h. in dem von Vermögenden bewohnten Stadttheil, 6 d. (= 50 Pf.), im Ost-End, wo vorzugsweise die ärmeren Klassen ihr Unterkommen haben,  $7\frac{1}{2}$  d. (= 62,497 Pf.) kostete, während in einem hiesigen Armenhause für dasselbe Brot  $3\frac{1}{2}$  d. bezahlt wurde! — Allein ich kann dies Kapitel nicht schliessen, ohne des ähnlichen Einflusses auf dem Gebiete der Frachten Erwähnung zu thun. Ich sprach einmal meine Verwunderung darüber aus, dass in London, selbst in den ärmsten Stadttheilen, nirgend, wie in Deutschland, der sogenannte „Kohlenstaub“\*) verwandt würde und wurde in Folge dessen belehrt, dass die Fracht so hoch sei, dass sich seine Zufuhr absolut nicht lohne. Freilich ist bekanntlich der Kohlenreichthum in diesem Lande ein ganz ungeheurer, die Constructionen der Kamine und gewöhnlichen Kochapparate, so, wie sie gegenwärtig allgemein in Gebrauch sind, auch eine, für Verwendung solchen Kohlenstaubes gänzlich ungeeignete. Könnte derselbe aber in Folge grösserer Coulanz der Bahn-Verwaltungen den Consumenten billig zugeführt werden, dann stände, wenn nicht gerade thörichtes Vorurtheil, dem Nichts im Wege, die Apparate ent-

---

\*) So theilte vor Kurzem ein hiesiges Blatt mit, dass der unbenützt daliegende Kohlenstaub im Vereinigten Königreiche zu 28,000,000 Tons (256,000,000 Centner) berechnet worden ist.

sprechend umzuändern und so Millionen von Menschen durch Anbietet billigeren Feuerungsmaterials die Ausgaben auf diesem Gebiete zu erleichtern. Wie aber die Sachen jetzt liegen, muss die Bevölkerung, je nach Qualität der Kohle und Jahreszeit, 17 bis 25 s. per ton (= 17 bis 25 Mark per 20 Centner) bei Bezug von wenigstens *einem* Centner, im *noch* geringeren Umsatz viel mehr bezahlen, oder, wenn dazu zu arm, frieren. Der Segen, welchen die Staatsbahn-Systeme den Massen wirklich leisten können, dürfte auf keinem Gebiete anschaulicher und empfindbarer werden, als auf demjenigen der Aufschliessung einer billigen Zufuhr aller zum Leben absolut nothwendigen Artikel. Um zum Schluss auch hierfür eine Illustration zu geben, möchte ich das kurze Zahlenwerk anführen, das ich im Standard (20. October) mit Bezug auf die Ausbeutung der Weizen producirenden Farmer in Amerika gefunden habe und die lebhaft an die oben gegebene Abrechnung des Billingsgate-Fischmarkts erinnert.

Nach officiellen Rapporten ist der Durchschnitts-Ertrag per acre in diesem Jahre 13 (soll wohl heissen 15) bushels gewesen.

15 bushels Weizen wurden in Chicago verkauft \$ 9,75.

Davon gehen ab:

Bahnfracht: Durchschnitt 21 c. per bushel =	\$ 3,15
Commissionen verschiedener Art (commission-man, banker, elevator-man) . . . . .	0,45
Für Einbringung in die Magazine . . . . .	0,75

Bleibt für den Farmer per acre \$ 5,40.

Unkosten für Pflügen, Säen, Interessen des Kauf- preises für Grund und Boden per acre (voll) . . . . .	7,00
---	------

Bilanz auf der falschen Seite \$ 1,60.

„Hieraus geht hervor, dass die Fracht etc. allein den Werth eines bushels für die Beförderung von je drei bushels absorbiert hat.“

9\* zu Seite 64.

Ich muss um Entschuldigung bitten, sollte ich bei Uebersetzung der englischen Namen der Fische Fehler begangen haben. Allein ich konnte mich in diesem Falle nur des Lexicons als Interpreten bedienen und weiss wirklich nicht, wie weit ich ihm in diesem Punkte Vertrauen schenken kann.

## 10\* zu Seite 78.

Es giebt in England auch Rindfleisch-Würste, die billiger als Schweinefleisch-Würste sind, und viel und gern gegessen werden. In allerneuester Zeit sind auch Hammelfleisch-Würste auf den Markt gebracht worden.

## 11\* zu Seite 80.

Um dem deutschen Publikum in Kurzem den Unterschied zwischen Grund und Boden, der als „freehold- und solehem, der als leasehold-Eigenthum ver- und gekauft wird, und die Preis-Unterschiede im Grossen und Ganzen klar zu machen, bedarf es einer kurzen Auseinandersetzung der Verhältnisse in dieser Beziehung. In England ist mehr Grund und Boden in fester Hand, aus der er nie herausgehen darf, ohne einen besonderen, mit ganz enormen Kosten verbundenen Parlaments-Akt hervorzurufen, als in irgend einem anderen Lande. Derselbe vererbt sich von Geschlecht zu Geschlecht und darf und kann nie, oder doch nur auf Zeit, veräussert werden. Er ist vornehmlich in Händen der alten, namentlich Adels-Familien. Der Rest kann verkauft werden und zwar entweder für immer oder nur für eine gewisse Zeit, im letzteren Falle gewöhnlich für 99 Jahre; nach Ablauf dieser Zeit fällt er mit allen, auf dem Boden befindlichen Immobilien an den ursprünglichen Besitzer zurück. Der Kaufpreis für freehold ist im Durchschnitt, wie mir gesagt wurde, 24mal höher als das jährliche Einkommen, was daraus gewonnen wird, aber nur 12mal höher, wenn er als „leasehold“ Eigenthum fortgegeben wird. Allein in beiden Fällen spielen die Conjunkturen eine grosse Rolle; z. B. sollte Jemand ein Haus kaufen wollen, auf dem die leasehold-Rechte des oder der Vorbesitzer nur noch, sagen wir 9 Jahre zu laufen hätten, ohne mit dem ursprünglichen Besitzer andere Bedingungen ausgemacht zu haben, so würde der Preis selbstverständlich bedeutend niedriger als oben gegeben sein. Auf der anderen Seite: Sollte Jemand ein solches Haus für, sagen wir, 50 oder 55 Jahre kaufen, weil dann erst die leasehold des Vorbesitzers abläuft, allein die lokalen Verhältnisse sich vorher so günstig gestaltet haben (sei es, dass die Umgebung ein hervorragendes Geschäfts- oder ein Quartier der ausgesucht Vermögenden geworden ist), dann würde der Preis

natürlich über den vorgegebenen Durchschnitt steigen. Ausserdem kann man natürlich auch noch Häuser miethen, was gewöhnlich auf 3 Jahre geschieht. Unter dieser Zeit ist kaum ein Haus zu bekommen. Die Quartiere der Arbeiter-Bevölkerung zerfallen im Grossen und Ganzen in drei Hauptarten: 1) Für besser Situirte: kleine Häuschen mit ca. 4 m Front, die im Parterre den sehr engen Corridor, ein kleines Vorder- ein kleines Hinterzimmer, Küche und Kohlenkeller etc. nach dem meist engen Hofe hinausgebaut, und im ersten Stock zwei fernere Zimmer enthalten, meist auch einen kleinen Vorgarten haben. Solche Häuschen, von denen das eine ganz genau wie das andere gebaut ist, stehen oft zu mehreren Hunderten zusammen, bilden bedeutende Stadttheile in den Vorstädten, sind stets von denselben Gesellschaften gebaut, meist je von einer Partei der unteren Mittelklasse (wie besser situirten Post-, Telegraphen-, oder Bahn-Beamten, kleinen Rentiers, Lehrern, gelehrten Handwerkern, Klavier-Lehrern und Stimmern, Polizei-Inspektoren, Gerichts- oder anderen Schreibern etc. etc.) bewohnt, die oft auch noch einen Untermiether haben und kosten zwischen 10 und 15 Mark die Woche. Ob von diesen Bewohnern auch wöchentlich gezahlt wird, bin ich allerdings nicht im Stande zu sagen. 2) Die Arbeiter-Bevölkerung mit einem Wochen-Einkommen von 22—26 Mk. lebt theils in gemietheten, unmöblirten Quartieren in den Vorstädten, theils in solchen in der inneren Stadt (s. No. 12\* hierunter). 3) Die allerärmste Bevölkerung vegetirt meist nur in einzelnen Zimmern der über ganz London verstreuten Armen-Quartiere. Diese zahlen ihre Miethe wochen-, vielfach auch tageweise (s. No. 12\* hierunter.) Diese dürften wohl am allermeisten unter dem Druck der ganz unerträglichen Verhältnisse zu leiden haben!

12\* zu Seite 81.

Ich lege ganz besonderen Werth darauf, dass dem englischen Publikum mit diesen Küchen zugleich auch dergleichen billige „Toiletten-Gelegenheiten“ geboten werden, weil ein solcher Grad von Zurschautragung individuellen Schmutzes, Ungeputzt- und Zerrissenheit von Schuhwerk und Zerlumptheit der übrigen Kleidungsstücke wohl kaum sich irgendwo wieder auffinden lassen dürfte, wie hier in London. Mit diesem Elend

gehen die traurigen Wohnungsverhältnisse Hand in Hand. Ich habe auf meinen Streifzügen durch die Stadt sogenannte „allies“ (d. h. enge Gassen, die hier zu Hunderten vorhanden sind) gesehen, die faktisch nicht breiter waren wie 7 bis 8 Fuss! Wer sich davon überzeugen will, gehe zum Beispiel nach St. James-Square, Clerkenwell, nordöstlich der Farringdon-Street-Station. Hunderte von Männern, Frauen und halb- und ganz-erwachsenen Kindern beiderlei Geschlechts sind dort zusammengepfercht in Räumen, in die nie, weder Sommer noch Winter, die Sonne einen einzigen belebenden oder wärmenden Lichtstrahl hereinsenden kann. Vielleicht am abstossendsten von allen ärmeren Quartieren, die ich in London gesehen habe, wirkt der Soho-Distrikt, aber nicht sowohl wegen seines unbeschreiblichen Elends (denn solcher Quartiere giebt es hier mehr!), als vielmehr wegen des überwältigenden Contrasts mit seiner Umgebung. „Soho“ liegt genau in der Mitte Londons und ist im Westen begrenzt von Regents Street, im Norden von New-Oxford Street, im Süden vom Strand und verläuft sich im Osten, mit sehr geringer Unterbrechung durch bessere Theile, in Chancery Lane und den folgenden Quartieren. Nun finden sich in New-Oxford Street, mehr aber noch in Regents Street die reichsten und elegantesten Läden (vielleicht nur mit Ausschluss von Old- und New-Bond-Street), die man in London überhaupt finden kann, zusammengedrängt. Alles was die Welt an Artikeln für Luxus und Comfort producirt, hat hier seine Schausstellung gefunden. Das Auge ist geblendet, der Geist gefangen genommen. Allein schon in der nächsten Parallelstrasse stösst man auf das ausgehungerte, geistig und körperlich verkommene Proletariat, das ganze erschreckende Elend, das in so abstossender Form nur eine Weltstadt ersten Ranges zu produciren vermag, so dass man geradezu verblüfft und überwältigt von dem Contrast an die Stelle gebannt ist! Nur muss man solche Quartiere, wenn man sie in ihrer vollen Entfaltung von ureigenstem Schmutz und Verkommenheit sehen will, an einem warmen, sonnigen Sommertage besuchen, wenn Mann und Weib, Alt und Jung, Knaben und Mädchen aus ihren „Höhlen“, (denn der grösste Theil dieser Aufenthaltsorte verträgt keinen anderen Namen) herausgekommen sind, an den Thürschwellen, oder auf den Steinstufen herum-

liegen, schwatzen und sich in der Sonne baden! Wie selten kommt ihnen dieser Genuss! Ich hatte den Vorzug, Herrn Rittmeister a. D. Becker durch gerade diesen Distrikt zu führen, um ihm einmal, ich möchte sagen, das unsichtbare, im Stillen leidende und um die allerbescheidenste Existenz ringende London zu zeigen — er war überwältigt! Und dies Quartier erstreckt sich eine volle englische Meile in der Länge und eine halbe englische Meile in der Tiefe und enthält Hunderttausende solch trauriger Existenzen!

Diese Betrachtung führt mich auch gleich noch zu einem anderen, sehr wichtigen Punkte, der von unseren deutschen Verhältnissen (Hauptstadt gegen Hauptstadt gesetzt) bedeutend differirt, d. i. das Verhältniss des Preises von Miethe zu dem Rest der übrigen Lebensbedürfnisse. Aus Frau Lina Morgenstern's „Koch-Recepte der Berliner Volksküchen von 1866“, Berlin 1883, entnehme ich (Seite 9), dass unter den 8 Gruppen von Lebensbedürfnissen, die dort nach ihrem procentischen Verhältniss aufgeführt sind, die „Wohnungsmiethe“ von Arbeitern mit einem jährlichen Durchschnittseinkommen von 300 bis 400 Thlr. auf ca. 12 % davon angesetzt ist. Dies ist hier anders und ungünstiger. Der Marquis of Salisbury hat in seinem Essay: „The Labourers' and Artisans' Dwellings“\*) diesem Punkt besondere Aufmerksamkeit gewidmet, obgleich das verlässliche Material, dessen er habhaft werden konnte, im Vergleich zum grossen Ganzen nur gering war. Es existiren in London mehrere grosse Baugesellschaften, die im Laufe der Zeit Tausenden von Arbeiterfamilien Unterkunft geschaffen haben, z. B. diejenige der Peabody Trustees, von Sir Sidney Waterlow, von General Scott und von Mr. Gatliff\*\*), die es sich zur Aufgabe gemacht

---

\*) Der Marquis of Salisbury zunächst, dann Mr. J. Chamberlain M. P. haben, obwohl von verschiedenen Standpunkten, dieselbe Frage unter demselben Titel in der National Review (November 1883) und in der Fortnightly Review (December 1883) behandelt.

Der Verfasser.

\*\*) Der verstorbene Mr. Peabody hat eine enorme Summe Geld für diesen Zweck hinterlassen und die Trustees desselben legen es zu nur 3% jährlicher Interessen aus.

Der Verfasser.

haben, Arbeitern gute Wohnungen zu niedrigem Zins zu liefern, ausserdem aber auch noch Privat-Unternehmer, die vorzugsweise nur auf Höhe der Interessen aus ihrem Capital sehen. Aus all dem, von diesen Gessellschaften gewonnenen Material, hat der Marquis of Salisbury vornehmlich die Verhältnisse der Bewohner von Peabody-Häusern und solcher genommen, die in Wohnungen leben, die von solchen speculirenden Unternehmern erbaut sind. Im ersteren Falle ist das wöchentliche Durchschnitts-Einkommen der Familien L 1—3—4 $\frac{1}{2}$  d. (= 23  $\mathcal{M}$  — 33,5  $\mathcal{S}$ ), mit einer Wochenmiete von 4 s. — 4 $\frac{1}{2}$  d. (= 4  $\mathcal{M}$  — 33,5  $\mathcal{S}$ , i. e. 15,2%), im letzteren Falle ist es L 1—4—0 (= 24  $\mathcal{M}$ ) bei 3 s. — 6 d. (= 3  $\mathcal{M}$  — 50  $\mathcal{S}$ ) Wochenmiete, die jedoch durch die tägliche Bahnfahrt nach und von der Stadt auf 4 s. — 6 d. (= 4  $\mathcal{M}$  — 50  $\mathcal{S}$ ), i. e. 15,4% gesteigert wird. Die Peabody Trustees, die vornehmlich in der inneren Stadt gebaut haben, haben unter möglichster Wahrung aller sanitären und sonstigen Verhältnisse ganz enorme Gebäude, ein jedes mit Hunderten von Bewohnern, construiert und bieten jeder Familie zwei Zimmer, à 100 Quadratfuss, mit Antheil an einem gemeinsamen Waschhaus; die Speculations-Erbauer haben in den 7 bis 10 engl. Meilen von dem Inneren Londons abliegenden Distrikten Häuser zu je 6 Zimmer und einer Küche gebaut, die von je zwei Familien gemeinsam bewohnt werden. Die enorme Preis-Differenz des Baugrundes im Innern und ausserhalb Londons haben zu dieser Verschiedenheit in der Bauart geführt.

Allein sowohl die Höhe des wöchentlichen Einkommens, wie der Miete sind in beiden aufgeführten Fällen ausserordentlich günstig. Denn nach den Feststellungen des Marquis of Salisbury ist der wöchentliche Verdienst des allergrössten Theils der arbeitenden Bevölkerung, selbst solcher, wie einer Menge von unteren Post-, Steuer- und Polizei-Beamten, weit unter L 1—4—0 (= 24  $\mathcal{M}$ ). Viele Tausende von Familien leben daher in nur einem einzigen Zimmer, für welches sie (natürlich je nach Lage des Hauses, Grösse des Raums etc.) 2 bis 5 s. (= 2 bis 5  $\mathcal{M}$ ) die Woche zu zahlen haben. Nimmt man nun das Wochen-Durchschnitts-Einkommen solcher Familien selbst zu 18 s. (= 18  $\mathcal{M}$ ) an, so sind davon allein für Miete 11% bis 28% zu entrichten! Wie aber die Unterkunfts-Verhältnisse beschaffen sein müssen, lässt sich aus der ferner-



weit constatirten Thatsache erkennen, dass der Vorsitzende des Londoner School Board's (Departement für Erziehungswesen) aus den in drei Schulen gemachten Erhebungen constatirt hat, dass von den 1,129 Familien, denen die Schüler angehörten, 871 Familien in nur einem Zimmer wohnten, und dass in der Mehrzahl dieser Fälle fünf und mehr, in einigen Fällen sogar neun Personen in diesem einen Zimmer zusammenlebten.

Es ist hier weder Raum noch der Platz, auf diese traurigen Verhältnisse ins Genauere einzugehen. Allein ich kann mich doch nicht enthalten, zu besserer Beleuchtung der hiesigen Mieths-Verhältnisse noch ein Paar Beispiele aus einem, in den „Times“ (16. Januar 1884) veröffentlichten Bericht des Brompton-Committees, das die dort bestehenden Uebelstände untersucht hatte, aufzuführen. Die Herren fanden unter Anderem in der Duke-Street eine Mutter mit 2 Kindern, die in einem möblirten Zimmer, 6' breit, 9' lang, mit einer Bettstelle, einem Tisch und einem Stuhl ohne Sitz ausgestattet, wohnten und dafür 5 *M.* die Woche zahlen mussten! Dieselben Preise waren für ebenso enge, möblirte Räume in der nahe gelegenen Queen-Street zu zahlen! Kleine Häuser mit 3 engen, unmöblirten, meist von irländischen Familien bewohnten Räumen, brachten in derselben Strasse ebenfalls 5 *M.* = 260 *M.* das Jahr etc. etc. In diesen, durchaus nicht aussergewöhnlichen Fällen beträgt der Miethzins mindestens 33 % bis 40 % der wöchentlichen Einnahme!

13\* zu Seite 93.

Ich habe im Original leider einen Fehler begangen, indem ich unter „Dividenden“ L 270, anstatt L 324 aufführte, und desshalb ca. L 940, anstatt ca. L 988 als Summe angab.

13a\* zu Seite 93.

1 Farthing (= 2,083 *ſ*) ist die kleinste englische Geldmünze, wesshalb der Preis der einzelnen Portion um weniger nicht herabgesetzt, weil nicht bezahlt werden kann.

14\* zu Seite 97.

Es dürfte vielleicht nur Wenigen vollverständlich sein, wie schwer die Aufgabe ist, im Arbeiterstande neue und bessere Zubereitungsweisen altgewohnter Gerichte einzuführen. Bisher unbekannte Gerichte mit Erfolg anzubieten, dürfte vielleicht leichter sein!

Der Grund hierfür liegt in der unzweifelhaften Thatsache, dass die Erinnerung an das, was und wie es uns während der ersten 16 bis 18 Jahre unseres Lebens geboten worden war und ganz besonders wohlgeschmeckt hatte, uns durch unser ganzes Leben begleitet. Pfllegt nicht auch ein Jeder von uns zu Zeiten dergleichen liebe Erinnerungen an bestimmte, in ganz bestimmter Form zubereitete Gerichte? Sucht nicht ein Jeder, den die Verhältnisse lange Zeit in fremden Landen halten, sich mit allen möglichen Mitteln solch Alt-Gewohntes und Lieb-Gewonnenes, und sei es auch nur als gelegentlichen Extra-Genuss, zu verschaffen? Warum verlangt der Engländer nach roast-beef und mutton-chops, wo immer er auch sei, und ist ärgerlich, wenn es ihm nicht in heimischer Weise bereitet, geboten wird; wie sehnt sich der Deutsche nach seiner frischen Wurst mit Sauerkraut und Bier, der Italiener nach Macaronie, der Spanier nach Olla potrida und der Franzose nach seinem Gigot, Cognac und Absynth?! Dies aber zeigt, dass der Geschmack durch Wiederholung und Gewohnheit in bestimmte Bahnen geleitet wird und desto fester haftet, je früher er in dieselben geführt worden und je länger er darin verblieben ist. Er ist aber in den gesellschaftlich und pecuniär besser gestellten Klassen mehr internationaler Art und daher leichter zu leiten, als in den unteren Schichten, die auch in dieser Richtung an dem Alt-Gewohntem zäher hängen, als jene. Der Versuch in England, wo das Gemüse fast ausschliesslich in Salzwasser gekocht wird, eine nahrhaftere Bereitung desselben einzuführen, muss daher sehr allmählig und in discretester Weise gemacht werden, soll nicht der Erfolg des ganzen Unternehmens von Anbeginn schwer gefährdet werden.

Allein nicht nur auf die Art der Zubereitung, der Speisen, sondern auch auf die Art der Zusammenstellung der Mahlzeiten muss, je nach den Gewohnheiten der Länder, in solchen „Oeffentlichen Küchen“ Rücksicht genommen werden.

Während sich der Deutsche im Grossen und Ganzen mit einem Gange von Gemüse mit Fleisch, wie er in den Berliner Volksküchen des Mittags, und mit Suppe, wie sie dort des Abends geboten wird, vollkommen begnügen wird, wird der Englische Durchschnitts-Arbeiter Fleisch mit Gemüse und, wenn es seine Mittel irgend gestatten, dann auch noch Käse verlangen, des

Morgens und Abends aber noch auf lange Zeit hinaus Thee nehmen. Denn im Ganzen steht er allen Suppen feindlich gegenüber! In den Wiener Volksküchen sah Frau Lina Morgenstern die meisten Consumenten Suppe, Fleisch, Gemüse, eine Mehlspeise (jedes Gericht extra servirt) und ein Brödchen für zusammen 60 ⸈, und nur ganz arme Leute ausnahmsweise nur einen Teller voll Gemüse und Brod nehmen. Aehnlich dürften die Durchschnitts-Gewohnheiten der Franzosen sein. Allein ich möchte hier doch bemerken, dass, so segensreich auch diese Wiener Volksküchen in ihrer Weise unter dem sie frequentirenden Publikum wirken mögen, sie doch für die, der Unterstützung am meisten bedürftigen Klassen zu theuer sind.

Endlich sei mir aber noch eine dritte Bemerkung gestattet. Frau Lina Morgenstern berührt S. 56 bei Besprechung der 1866 gegründeten Volksküche No. III das Vorurtheil der Arbeiter, die diese Volksküche für eine Suppen-, und somit für eine Wohlthätigkeits-Anstalt ansahen und sich darum scheuten, die Speisen von dort „abzuholen“. In dem ganzen Verlauf ihres Werkes ist auch, soweit ich ersehen konnte, nirgends der Abholung des Essens von Seiten der Familien besondere weitere Erwähnung gethan, kann also seit 1866 kaum in auffälliger Weise zugenommen haben. Ich glaube, dies liegt in der ganzen Organisation des Unternehmens, die dem ausgeprägten, nenne man es „Vorurtheil“ oder „Stolz“ der *besseren* „Arbeiterklassen“ keine Rechnung trägt. Denn diese Volksküchen sind auf unverzinslichen Privatbeiträgen der Mitglieder und ferner darauf gegründet, nur so viel Profit zu nehmen, um sich selbst erhalten zu können. Die sehr vielfältige, Zeit und Kräfte raubende Arbeit aller theiligten Damen und Herren wird gratis gegeben. Dies ist zweifellos hochedel, drückt aber doch dem Werke mehr oder weniger den Stempel der Wohlthätigkeit auf und in diesem Punkte ist die Mehrzahl der Arbeiter-Familien unglaublich empfindsam! Ich glaube, in meinem Buche gezeigt zu haben, welchen hohen Werth ich auf die Mithülfe von Damen, wie Herren lege, bin aber auf der anderen Seite doch der festen Ueberzeugung, dass dergleichen Küchen die Familien mehr anziehen werden, wenn sie auf rein merkantile Basis, mit beschränktem, nicht unbescheidenem Gewinn und unter öffentliche Beaufsichtigung ge-

stellt werden. Belehrung auf der einen, und der Druck der Verhältnisse auf der anderen Seite werden gleichfalls mithelfen, das gestellte Ziel schneller zu erreichen.

15\* zu Seite 113.

Ich meine hiermit die Verkürzung des Weges zwischen dem Producenten und dem Consumenten. An Korn oder Weizen lässt sich der Uebelstand nicht unschwer erkennen. In den meisten Fällen kauft der, in der nächsten, kleinen Stadt lebende Händler des Gutsbesitzers oder Bauers Korn, auf das er oft genug, Monate vorher schon Vorschuss gegeben hatte, liefert es dann mit Profit an den speculirenden Grosshändler, der es, wenn auch nicht immer, so doch oft, in Folge von Zeit- oder anderen Geschäften erst noch an einen anderen, ebenfalls speculirenden Grosshändler abgibt, ehe es zur Mühle kommt. Vielfach durchläuft dann dieses Kunstprodukt auch erst noch ähnliche Wege, ehe es zum Bäcker und von dort endlich zum Consumenten geht. Und wie oft ist auch hier noch eine Zwischen-Station?! In Folge solcher Geschäfts-Usance, die freilich nicht in allen, aber im Laufe der Zeit doch in sehr vielen Fällen solche Form angenommen hat, gewinnen Manche der Zwischenhändler ungeheure Summen, werden Viele von ihnen im Laufe der Jahre bankrott, der grösste Theil aber fristet sein Leben ohne besonderen Gewinn, — allein der Producent, wie der Consument leiden in allen Fällen!

Mit Bezug auf Preissteigerung des Fleisches fand ich in dem wöchentlichen Journal „Agriculture“ vom 21. Januar 1885 einen kleinen Artikel, der den Gewinn des „middleman“ trefflich illustriert. Ich gebe ihn hier mit Weglassung des nicht hierher Gehörigen in Uebersetzung. „Mein Freund bot dem Fleischer Shropshire Schafe, die im Frühjahr keine Lämmer geboren hatten, vorzugsweise mit Gras ernährt worden waren, und somit „feinste Qualität“ repräsentirten, für 58 *M.* per Stück an, ohne Erfolg. Die Schafe wurden darauf dem „employé“ auf dem Gute angeboten, der dies Geschäft mit Vergnügen annahm. Das erste Schaf, das zum Schlachten ausgewählt wurde, war eines der kleinsten. Die folgenden Zahlen zeigen das Gewicht der einzelnen Theile und was dafür bezahlt wurde: 36,5 Pfd. Nacken und Brust zu 7 d. (= 58,331 *s.*) per Pfd. = 21 *M.* 29,081 *s.*; 34,5 Pfd. Schultern und Nierenstücke zu 8,5 d. (= 70,830 *s.*) oder 24 *M.*

— 43,652  $\text{M}$ ; 26 Pfd. Keulen zu 9,5 d. (= 79,164  $\text{M}$ ) oder 20  $\text{M}$   
 — 58,582  $\text{M}$ ; 7 Pfd. Fett zu 50  $\text{M}$  = 3  $\text{M}$  50  $\text{M}$ ; das Fell 5  $\text{M}$  50  $\text{M}$ ;  
 Summa 75  $\text{M}$  30,984  $\text{M}$ . Dieses repräsentirt 17  $\text{M}$  30,9  $\text{M}$  über den,  
 dem Fleischer angebotenen Preis. Allein das Resultat wird noch  
 viel interessanter, wenn man die Preise in Rechnung zieht, die  
 der Fleischer von seinen Kunden für die verschiedenen Theile des  
 Thieres gewöhnlich nahm. Dieselben waren resp. folgende: 9 d.  
 (= 74,997  $\text{M}$ ), 10 d. (= 83,330  $\text{M}$ ) und 11 d. (= 91,663  $\text{M}$ ) per Pfd.,  
 welche, wenn zusammengerechnet, mit dem Erlös für Fett und  
 Fell 90  $\text{M}$  83,330  $\text{M}$  = ca. 55% ergeben hätten. Das muss in der  
 That gleicherweise den Consumenten, wie den Producenten schädigen etc.“

Sollte sich auf dem Gebiete der Ernährungsfrage nicht ein gesunderer Process eröffnen lassen?!

Der Verfasser.



Verlagsbuchhandlung von Julius Springer in Berlin N.,  
Monbijouplatz 3.

---

Chemie  
der  
**Menschlichen Nahrungs- und Genussmittel.**

Von  
**Prof. Dr. J. König,**  
Vorsteher der agric.-chem. Versuchsstation zu Münster i. W.

ERSTER THEIL:

Chemische Zusammensetzung der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel.

Zweite, sehr verm. und verb. Auflage.

*Preis gebunden M. 9,—.*

ZWEITER THEIL:

Die menschlichen Nahrungs- und Genussmittel,  
ihre Herstellung, Zusammensetzung und Beschaffenheit, ihre Verfälschungen und deren Nachweisung.

Zweite, sehr verm. und verb. Auflage.

*Mit 171 in den Text gedr. Holzschnitten. — Preis gebunden M. 20,—.*

---

Bestand und Einrichtungen  
der  
**Untersuchungsämter für Nahrungs- und Genussmittel**

in Deutschland und ausserdeutschen Staaten.

Nebst Vorschlägen zur einheitlichen Organisation.

Von  
**Prof. Dr. J. König.**

*Preis M. 3,—.*

---

Procentische Zusammensetzung  
und  
**Nährgehalt der menschlichen Nahrungsmittel**

nebst Kostrationen und  
Verdaulichkeit einiger Nahrungsmittel.

Graphisch dargestellt

von  
**Prof. Dr. J. König,**  
Vorsteher der agricultur-chem. Versuchsstation zu Münster i. W.

Vierte, durchgesehene Auflage.

(Eine Tafel in Farbendruck mit Text.)

*Preis Mark 1,20.*

---

**Zu beziehen durch jede Buchhandlung.**

Verlagsbuchhandlung von Julius Springer in Berlin N.,  
Monbijouplatz 3.

---

Die  
**Analyse und Verfälschung der Nahrungsmittel**

von

**James Bell,**

Director vom Somerset House Laboratorium etc.

ERSTER BAND:

**Thee, Kaffee, Kakao, Zucker, Honig etc.**

Mit 27 in den Text gedruckten Abbildungen.

Uebersetzt

von

**Carl Mirus.**

Mit einem Vorwort von Prof. Dr. Eugen Sell.

*Preis M. 2,80.*

ZWEITER BAND:

**Milch, Butter, Käse, Cerealien, Präparirte Stärkemehle etc.**

Mit 29 in den Text gedr. Abbildungen.

Uebersetzt und mit Anmerkungen versehen

von

**Dr. P. Rasenack.**

*Preis M. 4,—.*

---

Chemisch-technische

**Untersuchungsmethoden**

der

Grossindustrie, der Versuchsstationen und Handelslaboratorien.

Unter Mitwirkung

von

C. Balling, M. Barth, C. Bischof, E. Büchner, P. Jeserich, C. Kretzschmar, O. Mertens,  
A. Morgen, J. Nessler, R. Nietzki, E. Scheele und A. Stutzer

herausgegeben von

**Dr. Fr. Böckmann,**

Chemiker der Solvay'schen Sodafabrik zu Wyhlen.

**Zwei Bände.**

Mit 62 in den Text gedruckten Abbildungen. — Preis M. 16,—; in 2 Leinwandbänden M. 18,—.

---

**Zu beziehen durch jede Buchhandlung.**

---

Verlagsbuchhandlung von Julius Springer in Berlin N.,  
Monbijouplatz 3.

---

Gesetz, betreffend den Verkehr  
mit  
**Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen**

vom 14. Mai 1879.

Mit Erläuterungen herausgegeben  
von  
**Dr. Fr. Meyer,** und **Dr. C. Finkelnburg,**  
Geh. Ober-Regierungsrath Geh. Regierungs- und Medicinal-Rath.

Preis M. 3,—.

---

**Untersuchungen**  
von  
**Lebensmitteln und Verbrauchsgegenständen**

zugleich als Beitrag zur  
Frage der Lebensmittelverfälschungen.

Von  
**Dr. Fritz Elsner.**

Preis M. 0,80.

---

**Das Mikroskop und seine Anwendung.**

Ein Leitfaden bei mikroskopischen Untersuchungen  
für Apotheker, Aerzte, Medicinalbeamte, Schullehrer, Kaufleute, Techniker,  
Fleischbeschauer etc.

von  
**Dr. Hermann Hager.**

Sechste, durchgesehene und vermehrte Aufl. Mit 231 in den Text gedruckten Holzschnitten.

Preis gebunden M. 4,—.

---

Das Becker'sche Verfahren  
zum  
**Kochen von Speisen im Dampf- und Wasserbad**  
sowie die dazu erforderlichen Apparate.

Becker's Patent: D. R. P. No. 21270 — K. K. österr.-ungar. Priv. No. 34571/49208.

Von  
**R. Henneberg,**  
Ingenieur.

Mit einem Anhang:  
Beitrag zur Theorie und Praxis des Kochens.

Von  
**Carl Becker.**

Preis M. 1,—.

---

**Zu beziehen durch jede Buchhandlung.**



Verlagsbuchhandlung von Julius Springer in Berlin N.,

Monbijouplatz 3.

---

## **Gesunde Wohnungen.**

Eine gemeinverständliche Darstellung

der

Einwirkungen des Lichtes, der Wärme, der Luft, des Wassers und des Untergrundes  
der Gebäude und ihrer Umgebung auf die Gesundheit der Bewohner

von

**Hermann Schülke,**

Stadtbaumeister in Duisburg.

Mit 44 Holzschnitten und 5 lithographirten Tafeln.

Preis M. 5,—.

---

Der

## **Zentral-Vieh- und Schlachthof zu Berlin,**

seine baulichen Anlagen und Betriebseinrichtungen.

Dargestellt von

**H. Blankenstein,**  
Stadtbaurath.

und

**A. Lindemann,**  
Stadtbauspektor.

Mit 20 Tafeln und zahlreichen in den Text gedruckten Holzschnitten.

Preis kartonnirt M. 30,—.

---

Die

## **Beleuchtung, Wasserversorgung und Kanalisation**

der

**Stadt Berlin.**

Mit zahlreichen Holzschnitten und 9 lithographirten Plänen und Tafeln.

Preis in Leinwandband M. 8,—.

---

==== **Zu beziehen durch jede Buchhandlung.** ====

Additional material from *Die Ernährung der arbeitenden Klassen*, ISBN 978-3-642-50595-9, is available at <http://extras.springer.com>

