

om en Institution i Berlin, der sikkert er baade praktisk og tiltalende. Men saadanne Fælleshjem kan dog kun betragtes som et Forsøg, der angiver Retningen af den fremtidige Udvikling.

Det er næsten overflødigt at paapege, hvorledes en stor Del af de huslige og kvindelige Arbejder allerede forlængst er gaaet over fra Hjemmene til Industrien, det har saa ofte været omtalt i »Kvinden og Samf.« Men endnu er en væsentlig Del af det huslige Arbejde nemlig selve Madlavningen, lidende under en haabløs Upraktiskhed og fordømmelig Mangel paa virkelig Økonomi, stadig overladt til Hjemmene; men der er ingen Tvivl om, at den ogsaa med Tiden vil gaa over til rationel Stordrift. En væsentlig Del af Madlavningen som Bagningen af det daglige Brød hører ikke længer med til en almindelig Husholdning i Byerne og er vistnok for en stor Del ogsaa paa Landet gaaet over til Bagerierne.

Ligeledes er der en stor Mængde andre Fødevarer, som tidligere tilberedtes i Hjemmene og nu købes færdige, saaledes mange forskellige Slags Pølser, Leverpostej, Konserver, Syltetøj, Frugtsafter. Kort sagt, Bevægelsen fra Hjemmene over i Industrien er allerede stærkt begyndt at trænge ind i Køkkenregionerne, og den vil forhaabentlig ikke standse, før den har fuldstændig sejret. Først naar Hjemmene er blevet befriet for Byrden af den daglige Madlavning, naar Kvindernes Tid ikke mere skal ødsles bort med Tillavningen af disse uendelige Masser af Smaaportioner, som med $\frac{1}{10}$ af Arbejdskraft kunde laves under et, først saa vil der kunne komme Fred og Hygge i Hjemmene, som nu saa ofte gaar til Grunde i Sliddet blot for at opretholde Livet. Derfor jo før dette kunde ske, jo bedre; og derfor er det glædeligt, naar der gøres Forsøg paa at finde en praktisk Ordning, saaledes som det af Fru Klein omtalte. Det kan overbevise de tvivlende om, at et Hjem godt kan være et Hjem, uden at dets Grød er kogt netop i dets egen lille private Gryde.

Men det maa vi gøre os klart, at skal den virkelig radikale Reform gennemføres: at lade ogsaa Madlavningen gaa over til Storindustrien, saa maa Sagen anlægges efter en langt større Maalestok end et Fælleshjem.

Et Hus, selv om det er et temmelig stort Hus, er et altfor lille Opland for et virkelig Centralkøkken. For det er nemlig saadanne, som vi maa ind paa. Et Centralkøkken

skal ikke være indskrænket til et eller to Huse, det bør kunne forsyne et helt Kvarter.

De nærmere Enkeltheder ved en saa stor Plan som denne kan naturligvis ikke angives her; her skal blot fremsættes et løst Omrids af, hvorledes man kunde tænke sig denne.

I et saadant stort Centralkøkken, indrettet med alle de nyeste og bedste Opfindelser, — ligesom Bagerierne underlagt Fabriktilsynet, saa at man kunde være sikker paa en gennemført Renlighed — maa man kunne abonnere paa et vist Antal Portioner daglig dog med Ret til Dagen i Forvejen at kunne sige dem alle eller nogle af dem af i Tilfælde af, at man ikke er hjemme, ligesom man med endnu kortere Varsel kan bestille flere Portioner end det sædvanlige Antal, dersom man skulde faa Gæster. Køkkenet kan levere baade varme Frokostretter og Middage efter forskellige Spisesedler til forskellige Priser. Man kunde f. Eks. tænke sig, at der for hver Uge var to à tre Spisesedler til samme Pris, som der kunde vælges imellem. Maden bringes eller afhentes efter Aftale til bestemt Tid til Hjemmet.

Forat Maden imidlertid ikke skal lide ved denne Transport, maa der hertil konstrueres særlige Apparater. Dersom Maden anrettes paa Fade med dobbelt Bund, hvori der kan hældes varmt Vand, — saadanne findes i Handelen — vil allerede dette bidrage meget til, at den holder sig varm. Men naar saa disse Fade kunde lukkes med tæt-sluttende Laag og alle anbringes i et Hylster, en Slags Madkurv bestaaende af samme Stof, som det, hvoraf de bekendte og aldeles udmærkede Thermoflasker er fabrikerede, er der ingen Tvivl om, at Maden maatte kunne beholde sin Varmegrad og være ligesaa god, naar den ankom fra Centralkøkkenet, som naar den fra de smaa private Køkkener bringes ind i Spisestuen. Om fornødent maatte den efter Ankomsten til Hjemmet tilmed kunne anbringes paa et praktisk Gasapparat med Vandbeholder, saaledes som de bruges paa mange Restauranter. Med Middagsmaden er man i de fleste Tilfælde ude over den vanskeligste Del af Madspørgsmaalet; ønsker man en større Frokost, vil den, som sagt ogsaa kunne faas fra Centralkøkkenet. Men man ikke at have Raad til eller Brug for den varme Frokost, kan man jo nemt selv købe og servere de kolde Sager, som muligvis ogsaa vil kunne leveres billigt fra Centralkøkkenet. Morgenmaden, som jo i