

En Fiasko?

—o—

„Hele Ideen er en Fiasko“.

Det af Københavns Kommune oprettede Folkekøkken blev fornylig omtalt saaledes. —

Af Grunde, som vi ikke særlig skal komme ind paa her, er Københavns Folkekøkken blevet en Skuffelse for mange, men at selve *Ideen* skulde have vist sig uigennemførlig — en *Fiasko* — fordi dens Virkeliggørelse i sit første Forsøg er faldet lidet tilfredsstillende, er at gaa videre end Kendsgerninger og Erfaringer baade herhjemme og i andre Lande hjemler Ret til. Tværtimod. Vi vilde beklage overordentlig, om det endelige Resultat af nogle kommunale Embedsmænds Dristighed til at gaa i Lag med en Opgave, som de ingen Forstand har paa, skulde blive *det*, at kvæle en god samfundsnyttig Reform i Fødslen, en Reform som vil betyde en Læmpelse ikke mindst for *Kvinderne*.

Vi tror ikke, det er gaaet saa galt endnu, men vi tror unægtelig, at der maa lægges om paa en anden Bø, hvis det skal lykkes at redde denne gode Idé og føre den videre.

Sker en saadan Omlægning *nu*, da har det første Folkekøkken haft sin Mission: det har vist, hvorledes *Sagen ikke* skal løses; herfor vil da alle interesserede være det taknemmelig og glemme dets irriterende Fejltagelser. —

Et Folkekøkken kan efter vor Mening vanskelig blive tilfredsstillende, hvis det drives i altfor stor Stil.

Det kan maaske interessere at høre lidt om, hvorledes man i en By i et krigsførende Land har grebet denne Sag an. — Man vil her se netop den Forbindelse af Centralisation og Descentralisation, som vi vilde anbefale.

Emily Ford, som er Formand for det kommunale Folkekøkkenudvalg i *Leeds* skriver i „The Common Cause“:

Tidlig i Marts 1917 besluttede en privat Komité i *Leeds* at oprette et Fælleskøkken, og 10 Dage senere d. 14. Marts blev dette Køkken aabnet. „Vi begyndte paa jævnest Vis, da vi ikke ønskede at spille Tid.“

Dette Køkken er baseret paa at uddele Mad til 400 Mennesker. Det har til Leder en *Mrs. Lucas*, som har lært at koge i *Rheims* i et kommunalt Køkken der, som oprindeligt blev startet for at levere Mad til tyske Soldater, som Befolkningen i *Rheims* maatte underholde i Krigserstatning efter den fransk-tyske Krig. Dets økonomiske Udbytte var imidlertid saa stort, at man vedblev at opretholde det selv efter, at det havde opfyldt sin Mission i ovennævnte Retning, og *Mrs. Lucas* har altsaa „lært“ der.

Køkkenet i *Leeds* leverer Retter fra ca. 7 Øre (1 Pgl. Suppe) og til ca. 20 Øre (en Ret Fisk bl. a.). At det har vist sig som en ganske fortræffelig Institution fremgaar af, at den kommunale ekstraordinære Komité har bedt de Kvinder, der startede dette Køkken, for Kommunens Regning at oprette 5 nye Køkkener i forskellige Dele af *Byen*. Det er Meningen, at *Mrs. Lucas*, som har saa stor Erfaring paa dette Omraade, skal være en Slags Overinspektør over alle 6 Køkkener og skal blandt andet lægge Spiseseddelen, disponere ved Indkøb osv. *Emily Ford* tilføjer:

„I *Rheims* fandt man i sin Tid, at dette, at have ét stort Køkken ikke var heldigt, og naar vi derfor lægger an med flere mindre Køkkener fordelt rundt om i *Byen*, følger vi altsaa den mangeaarige, prøvede Erfaring.“

Saavidt, hvad der siges fra en Side, som altsaa har beskæftiget sig indgaaende med dette Spørgsmaal.

Der peges i denne Beretning paa det, der efter vor Mening ene og alene kan redde Tanken ogsaa i Danmarks Hovedstad. — Vi kunde lide at se „*Leeds-Indretningen*“ omplantet paa *Københavns Grund* i følgende Skikkelse: Køkkener rundt om i *Byen* beregnet paa højst 1000 Mennesker, oprettet og monteret for Kommunens Penge, inspireret og kontrolleret, navnlig med Hensyn til Priserne, af Kommunen, men ellers overladt til det private Initiativ, det vil sige, lejet ud for den Sum, der dækker Kommunens Udgifter, til Folk, der virkelig forstaar sig paa at drive en saadan Forretning.

Man vil ved at have flere saadanne „*Centre*“ opnaa det, at *Kunderne* for det første faar deres Mad varm og altsaa ikke, som ved det nuværende kommunale Folkekøkken, henter Maden paa „Udleveringsstedet“, kommer hjem med den i kold Tilstand og maa varme den op paa den Gas, som Kommunen med Rette forlanger af dem, at de skal spare paa. Man vil tilige ved denne Ordning undgaa den Fare for Forgiftningstilfælde, som faktisk er tilstede, naar Maden skal hældes fra den Beholder, den er kogt i, over i Spande, som selv efter en omhyggelig Rengøring kan narre.

Vil man søge Forbilleder herhjemme paa, hvorledes billig Bæspisning i større Stil kan ordnes tilfredsstillende, da kan vi nævne flere Eksempler: „*Kvindernes Køkken*“ (bespiser ca. 2000 Mennesker daglig), hvor to Kvinder faktisk udretter et overordentlig, samfundsnyttigt Arbejde.

Næstved Folkekøkken, der bespiser ca. 300—400 Mennesker daglig og som efter ca. ½ Aars Drift har 400 Kr. Overskud. To Retter Mad koster dernede 35 Øre. — Det ledes og forestaas af *Kvinder*.

Og endelig *Frederiksberg Folkekøkken*, ledet og drevet af *Kvinder*,