

køkkener i sidste Nummer af „Kv. og Samf.“

Horsens Folkekøkken, der er oprettet af Hjælpekassen i Horsens, ledes af en Køkkenchef Marie Petersen og 6 kvindelige Assisterter.

I Regnskabsaaret 1916—17 (fra 17. April til 31. Marts) er solgt 126,171 Billetter à 30 Øre, ialt Kr. 37,851,30. Udgiften har andraget Kr. 40,388,29.

Produktionen har i Regnskabsaaret gennemsnitlig andraget 31,6 Øre pr. Portion.

I Januar Kvartal 1917 blev solgt: 55,058 Billetter og i April Maaned gennemsnitlig 645 Billetter pr. Dag. I Køkkenet, hvor der kun anvendes Gasfyring, er opstillet 4 Dampkogegryder, 1 Fiskekoger, 1 Saucekoger, 1 Gas Etage-Stegeovn, 1 Komfur, 1 Kød hakkemaskine med Hurtighakker.

Folkekøkkenet er installeret i et nyt opført Hus, der med Køkkeninventaret har kostet ca. 15.000 Kr. I denne Maaned foretages en større Udvidelse af Folkekøkkenet for at tilfredsstille den stadig stigende Kundekreds. Maden er altid fortrinlig tilberedt og rigelig med Variationer. Køkkenchefen har vundet almindelig Anerkendelse for hendes dygtige Ledelse af Køkkenet. Et Udvalg af Hjælpekassens Bestyrelse har Tilsynet med Folkekøkkenet.

Disse Oplysninger turde være et Bevis for, at Folkekøkkener under nuværende Forhold har deres absolute Berettigelse, og sikkert ikke kan blive nogen „Fiasco“, hvis der kun maa blive anvendt de sikkert mange dygtige Kvinder, vi har her i Landet. Netop her maa jo være et af de Omraader, hvor dygtige Kvinder kan gøre sig gældende.

Horsens d. 23. Maj 17.

Dagmar Runge.



Kvindehjemmets Folkekøkken

er ingen selvstændig Bespisningsanstalt, men en Gren af det Arbejde, som „Kvindehjemmet i Læssøesgade“ paa Grundlaget „Hjælp til Selvhjælp“ udretter til Gavn for trængende eller smaatstillede Kvinder.

Fra Folkekøkkenet, der begyndte sin Virksomhed paa Graabrødretorv i 1902 (Institutionen hed dengang Herberg for hjemløse Kvinder) kan enhver enlig Person eller Husstand afhente eller lade afhente Middagsmad, men kun Kvinder kan nyde Maden paa Stedet.

For Aarene 1902 og 1903 er det vanskeligt nu at skille ud, hvor mange Portioner Middagsmad, der i alt er bleven udleveret, da Regnskabet er opgjort i Billetter, der baade omfatter Billetter solgt til Soveafdelingen og Vuggestuen. — Men fra 1914, da Institutionen flyttede ud i Læssøesgade og forandrede Navnet til „Kvindehjemmet“, haves Statistik over Køkkenet for sig.

Gennemsnitstal for Middagsportioner dgl. er for 1904: 91 Portioner pr. Dag, for 1915: 162 Portioner pr. Dag.

I Maaneder hvor Portionernes Antal naar Højdepunktet — som oftest sidst paa Vinteren, en sjælden Gang ved Sommertide — svinger Antallet af Middagsportionerne mellem 300 og 350 daglig.

Nu da dette skrives, konsumeres der daglig 200 Portioner og derover.

Gennemsnitsantallet af Rundtenommer Smørrebrød, Paalægsmaad eller Fedtebrød: 1904: 25 Stk., 1916: 94 Stk. daglig.

Kopper The, Mælk eller Kaffe: 1904: 25, 1916: 94 Kopper daglig.

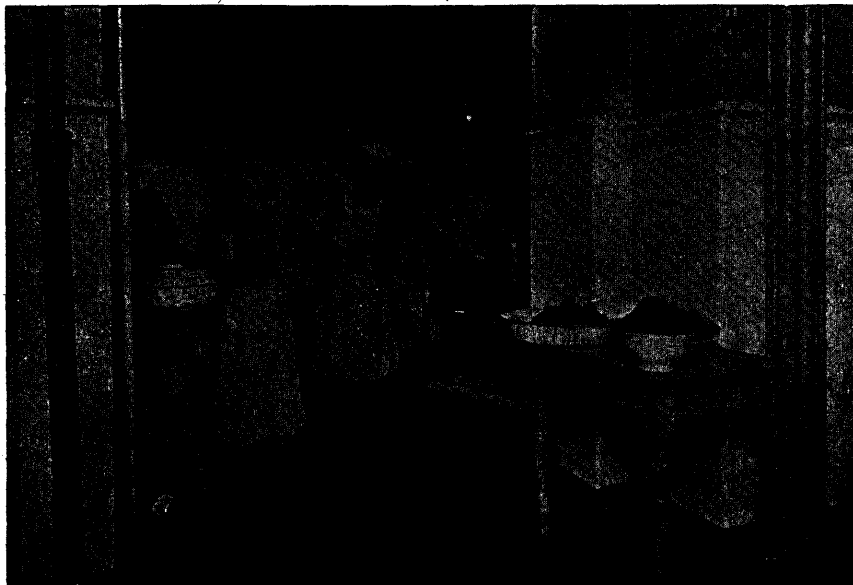
Fra 1912 har Folkekøkkenet hver Aften fra 6—8 solgt en varm Aftenret for 12 Øre pr. Portion.

Det gennemsnitlige Antal Aftenretter daglig: 1912: 16 Portioner, 1913: 16, 1914: 17, 1915: 21 og 1916 23 Portioner.

Nu i 1917 da dette skrives i Maj Maaned, har Aftenretterne taget et stærk Opsving, nemlig daglig fra 35 til 55 Portioner. Om dette vil holde sig er uvist, det kan tænkes, at de Mennesker, der køber Aftenret, er saadanne ensomme, smaatstillede Personer, som ikke har Raad til at give 30 Øre for Middagsmad, men maa nøjes med for 12 Øre varm Mad daglig.

Prisen paa Middagsmad har oprindelig været 20 Øre pr. Portion (en Portion er baade Formad og Eftermad) men er under Krigssituationen bleven forhøjet, først til 25 Øre og nu sidst til 30 Øre. Kaffe, The, Mælk og Smørrebrød sælges stadig for 5 Øre og Paalægsmaad for 10 Øre.

Arbejdskraften i Folkekøkkenet bestaar af 3 fastansatte Kvinder: En Husholderske, en Kokkepige, en Køkkenpige. Paa Tider, hvor der er meget at bestille, gives ekstra



„Kvindehjemmets Køkken“.