

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

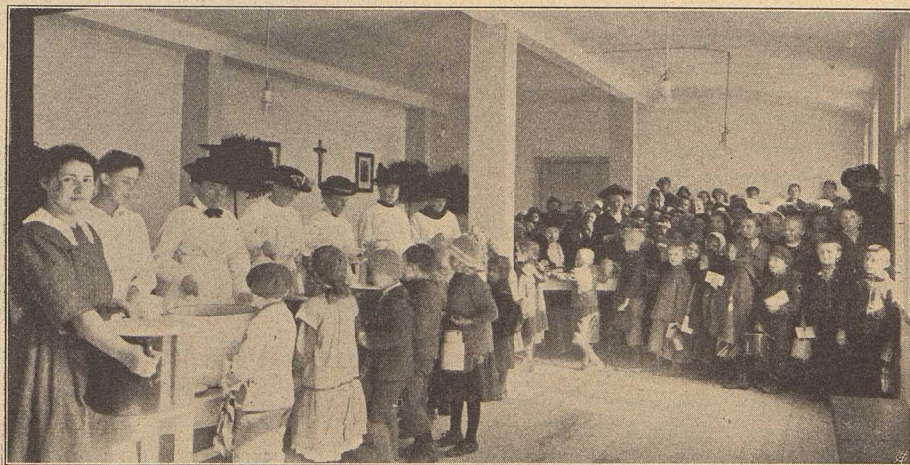
### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

## Kriegsküchen. — Kriegskochkurse.

**D**ie maßlose Teuerung aller Lebensmittel zur Zeit des Weltkrieges, der oft die Behörden fast hilflos gegenüber standen, war die Ursache der Errichtung von Speisehallen für die ärmeren Volksklassen, um damit die bittere Not dieser Schichten einigermaßen zu mildern. Der katholischen Frauenorganisation gebührt das Verdienst, in ihrem Hause Graben 15 mit der ersten Kriegsküche, einer Kinderküche, wo täglich 2040 Kinder zu Mittag gespeist werden, den Anfang gemacht zu haben. Auch von zahlreichen Gemeinden,



Kinderküche der katholischen Frauenorganisation. Phot. Schwarz, Linz.

staatlichen und industriellen Betrieben wurden während der letzten Kriegsjahre Lebensmittelverkaufsstellen und Personalküchen errichtet, Schöpfungen, die sich durchwegs bewährten.

Die erste Kriegsküche in Linz, eine Schöpfung größeren Stiles, wurde im Turnsaal der Kaiser-Jubiläums-Schule in der Figulystraße am 21. November 1916 eröffnet. Von der Einrichtung fahrender Küchen nach deutschem Muster war man nach den schlechten Erfahrungen, die man mit denselben gemacht hatte, abgegangen. Das Hauptverdienst um die Errichtung der Linzer Kriegsküche hatte Statthalterei-Vizepräsident Graf Thun und seine Gemahlin Frau Gräfin Thun. Die Kriegsküche wurde bei ihrer Eröffnung mit 8 je 300 Liter fassenden Kesseln ausgestattet und verköstigte gleich anfangs täglich 2400 bis 3000 Personen. Durch Aufstellung von weiteren 8 Kesseln hofft man täglich an 12.000 bis 14.000 Personen kräftige Mittagspeisen verabreichen zu können. Das Essen wird als Eintopfgericht verabreicht und besteht aus 20 Deka Rindfleisch mit ausgiebigem Gemüse, an fleischlosen Tagen aus Leber- und Blutwürsten mit Zutaten. Die größere Portion kostet 70 h, die kleinere 30 h. Die Kriegsküche ist jedermann zugänglich, die Speisemarke muß am Vortag bezogen und bezahlt werden. In erster Linie ist das Unternehmen für solche,