

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

erreichbar sein, ihre schnelle Bedienung ermöglichen und möglichst Licht, Luft und Wärme besitzen. Viele Orte haben außerdem darauf Wert gelegt, daß sie freundlich und einladend seien, was mit einfachsten Mitteln, wie Blumen auf den Tischen, erreicht wurde.

Indessen wird die Raumfrage für die Speisenausgabe wesentlich erleichtert, wenn die Bezieher die Speisen nicht in der Küche oder Speisenausgabe verzehren. Dies gelingt, wo das *Abholsystem* betrieben wird, das auch am meisten im Interesse der Familie liegt, welche die Speise im eigenen Heim gemeinsam zu verzehren wünschen wird. Deshalb ist dies System weit verbreitet und wird, wie z. B. in Lüneburg,*), zum Teil durch Vorzugpreise für abgeholtes Essen gefördert, indem bei Abholung die Portion um 5 Pfennig billiger abgegeben wird.

2. Kessel

Zu der Raumfrage tritt die Frage der technischen Einrichtung. Hier ist am wichtigsten die Beschaffung der nötigen *Kochkessel*, soweit nicht vorhandene Küchen, Braueriekessel und dergleichen zur Verfügung stehen. Meistens sind Kessel von 200 Liter bis 600 Liter Fassungsvermögen in Gebrauch. Wenn schon doppelwandige Kessel große Vorteile bieten, haben die Städte doch oft zu einwandigen greifen müssen, weil diese leichter zu beschaffen gewesen sind. Es werden schmiedeeiserne wie gußeiserne Kessel verwendet. Hierbei spielt die Schwierigkeit der Beschaffung eine große Rolle. Das Kriegsernährungsamt ist mit der Seeresverwaltung wegen der Abgabe von Kesseln in Verbindung getreten. Letztere hat aber erklären müssen, daß sie ihre Kessel, die meistens Eisenblechkessel ohne Kohlenfeuerung sind, militärischen Zwecken vorbehalten müsse. Der Allgemeinheit sind insbesondere die Firmen:

J. Küppersbusch & Söhne in Gelsenkirchen,

Senkingwerk in Hildesheim, A.

U. Voss in Hannover, Arndtstraße, und

Junkers & Co. in Dessau

als Lieferanten für große Kochkessel, insbesondere mit Kohlenfeuerung und Gasfeuerung, bekannt.

Die Beheizung der Kessel geschieht mit den verfügbaren

*) Vgl. Korrespondenz für Kriegswohlfahrtspflege der Zentralstelle für Volkswohlfahrt, Nr. 7, S. 116.