

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

Für die Verteilung der behördlicherseits zur Verfügung gestellten Zusatzlebensmittelfarten, insbesondere der Brotkarten, hat ebenfalls die zentrale Ausgabe, besonders in großen Betrieben, in Verbindung mit Quittungskarten (vergl. das Muster auf Seite 70 und 71), die jedem Arbeiter ausgestellt werden und von den Werkstätten an der Zentralausgabestelle einzureichen waren, gute Dienste geleistet.

5. Die Werkspeisungen.

Es war bereits Gelegenheit, darauf hinzuweisen, daß die Werkspeisungen ihrer Natur nach am ehesten dem mit der Sondernahrung der Arbeiter verfolgten Zweck entsprechen. Durch sie erhält der Arbeiter während der Arbeitszeit ein warmes und kräftiges Essen. Die aufgewendeten Lebensmittel kommen ausschließlich der Erleichterung des Arbeiters zugute. Überall dort, wo die Kriegsarbeit die restlose Anspannung aller Kräfte erfordert, wo in mehrschichtigen Betrieben gearbeitet werden muß, oder wo eine besonders lange Arbeitszeit verlangt wird, ergibt sich von selbst die Notwendigkeit, dem Arbeiter während der Arbeit ein warmes Essen zu liefern. Infolgedessen wird auch überall, wo Werkküchen bestehen, das Hauptgewicht auf deren ausreichende Versorgung mit Lebensmitteln gelegt und dafür Sorge getragen, soviel Arbeitern wie irgend möglich das Essen zuzuführen. Trotz der Schwierigkeiten, die dem Aufbau von Küchenanlagen während der Kriegszeit erwachsen, haben fast alle größeren Werke und auch eine nicht unbeträchtliche Zahl kleinerer sich selbst Einrichtungen zur Herstellung von warmem Essen geschaffen. Wenn dies aus irgend einem Grunde nicht möglich war, wurden Vereinbarungen mit den am Betriebsorte bestehenden öffentlichen Massenspeisungsanstalten getroffen und das Essen aus diesen bezogen.

Während in einzelnen Werken, und selbst in ganz großen bis zu 30 000 Arbeitern, eine Zentralkücheneinrichtung besteht, sind in anderen größere Teilbetriebe oder Betriebsgruppen mit besonderen Kücheneinrichtungen ausgestattet worden. Die Bewirtschaftung der Küchen wird teils in eigener Verwaltung, teils von den Arbeitern in Form von Konsumgenossenschaften, auch von fremden Unternehmern betrieben. Mitunter hat sich eine größere Anzahl kleiner Werke zusammengeschlossen und gemeinsame Küchen erbaut (Gemeinschaftsküche). Die Leistungsfähigkeit aller in Groß-Berlin vorhandenen