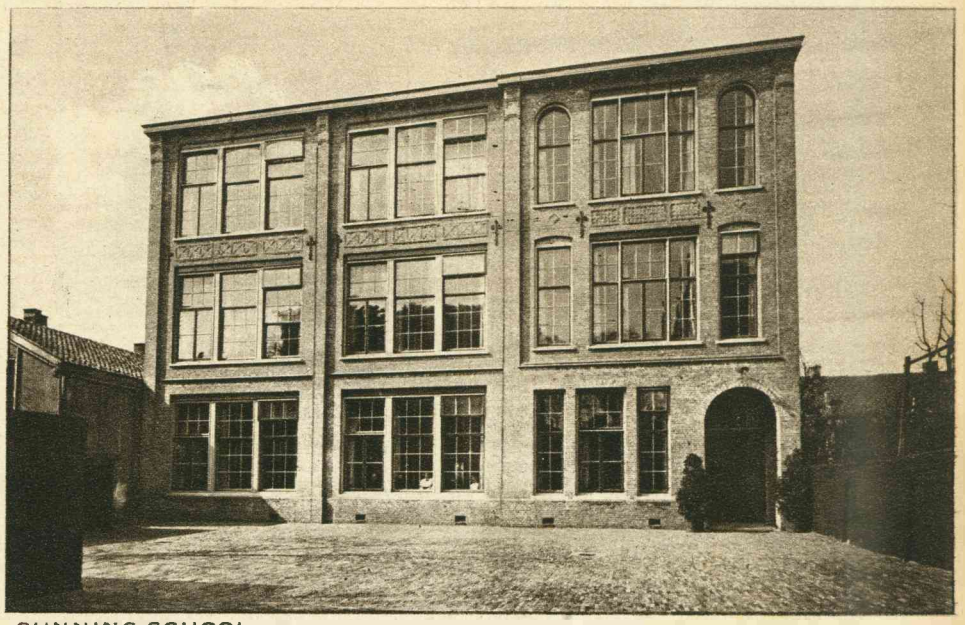
UIT HET VOLLE LEVEN





INWIJDING DER J. H. GUNNING-SCHOOL.
Verleden week heeft in tegenwoordigheid van een groot aantal belangstellenden en genoodigden de plechtige opening plaats gehad van de Johannes Hermanus Gunning-school aan de Prinsegracht 73a te 's-Gravenhage. Links: Een groep der bij de plechtigheid genoodigden. Rechts: Extérieur der school.



JUBILEUM INVALIDENHUIS TE LEIDEN.
In de afgeloopen week bestond het Militaire Invalidenhuis te Leiden, thans staande aan den Hoogen Rijndijk, 100 jaar. Ter gelegenheid van dit heuglijk feit werd den verpleegden een gezelligen maaltijd aangeboden, tijdens welken wij hen kiekten.



EEREKRUIS VAN VERDIENSTE,
als speciale Bestuursprijs uitgereikt ter gelegenheid v. d. Mil. Huisvlijttent. „Harskamp" aan den heer C. Prince.



HUISVLIJTTENTOONSTELLING TE RIJSWIJK.
Te Rijswijk is in Hotel Kuys Witsenburg een huisvlijttentoonstelling geopend door de afdeeling Rijswijk van den Volksbond tegen drankmisbruik. Hierboven een overzicht der fraaie tentoonstelling.

De Centrale Keuken te Rotterdam.

'n Dampende portie erwtensoep, hutspot, rijst, groentesoep... en dat slechts voor 10 cents... in deze tijden... hoevelen in den lande zullen het de Rotterdamsche bevolking, die in staat gesteld is dat te verkrijgen, benijden! Benijden om het voedsel zelf, dat dien prijs meer dan waard is, benijden ook om de ontheffing van de zorg voor de bereiding. Want èn door de rantsoeneering, èn door de distributie èn door de schaarschte aan brandstof drukt de zorg voor de bereiding bij velen zwaarder dan ooit.

Dank zij een „centrale keuken" is nu uitstekend voedsel zonder eigen bereiding voor honderden gezinnen bereikbaar. Zorg minder dus. En bovendien voor de gemeenschap een belangrijke besparing aan brandstof, doordat kostbare versnippering uitgesloten is.

Eén bereiding! En wat een omvangrijke! Voor duizenden magen wordt tegelijk gekookt! In een serie ketels verdwijnen b.v. voor erwtensoep (voor 5000 menschen) 2000 pond erwten, 400 bossen peen, 200 pond gezouten selderij, 300 pond uien, 200 pond spek, pl.m. 500 pond ham, 50 pond zout!

Om 5 uur in den ochtend reeds wordt aan de bereiding begonnen. Tegen 9 uur is dan het voedsel gaar.



DE CENTRALE KEUKEN TE ROTTERDAM.
Het vervoer der groote kitten met spoedwagens van de keuken naar de lokalen.

Volgt de verdeeling in groote ketels en overbrenging door spoedwagens naar een 18-tal distributie-lokalen in de stad. In groote hooikisten wordt het dampende voedsel warm gehouden. Tegen 11 uur komen de menschen opdagen met pannen en ketels en emmers en lampetkannen enz. En met hun bonnetjes. Want behalve aan het uitstekende eten zelf (ofschoon het publiek eerst moest wennen aan de rijst-maaltijden) dankt de centrale keuken haar succes aan een practisch bonnenstelsel. Rekening houdend met de distributie-maatregelen, is dit stelsel eenvoudig en bovendien zoodanig ingericht, dat het comité steeds weet, hoeveel porties er elken dag ongeveer noodig zijn. Een absolute noodzakelijkheid om teleurstellende tekorten en nadeelige overschotten tegen te gaan.

De succesvolle resultaten wijzen voldoende uit, dat de centrale keuken in een groote behoefte voorziet. — Voor H.M. de Koningin was het een der voorname punten op Haar programma van Haar bezoek aan Rotterdam op j.l. Vrijdag. Met belangstelling werd de werkwijze, de bereiding, de uitdeeling door Haar gevolgd en het eten, het gewone eten uit de ketels, geproefd.

Het Comité dat de centrale keuken tot stand bracht en waarin vooral de heeren Fortanier, Hollander, De Rooy, Sijthoff en De Kanter een voornaam aandeel hadden en nog hebben, verdient een warm woord van waardeering. Verdient, dat het voorbeeld navolging vindt in andere gemeenten. *En dat er ook voor de kleine burgerij met beperkt inkomen een dergelijke instelling verrijze!*

V.





DE CENTRALE KEUKEN TE ROTTERDAM.
Links: De uitdeeling der porties in de distributie-lokalen. Rechts: Zorgvuldig worden elken dag de voedsel-kitten schoongestoomd.