

er nogal variatie: in Leiden en omgeving en in Den Haag kwam de gastoevoer in oktober te vervallen, in Rotterdam eind november en in de andere steden aan de Nieuwe Waterweg begin of midden december. De gemeentebesturen en de gemeentelijke diensten, aanwijzingen van Louwes volgend, gaven zich veel moeite om te bereiken dat, als het tot dat afsnijden van de gastoevoer kwam, voldoende centrale keukens in bedrijf gesteld konden worden en dat voldoende uitdeelposten waren ingericht. De werkzaamheid van de centrale keukens voor een groot deel van de bevolking begon dus in het westen des lands op verschillende tijdstippen: in Leiden bijvoorbeeld al op 1 oktober, maar in Rotterdam pas op 29 november en in Schiedam nog een week later. Wie van de centrale keukens warm eten (driekwart liter per dag) wilde betrekken, moest al zijn bonnen voor aardappelen en melk inleveren benevens het grootste deel van zijn bonnen voor grutterswaren (haverhout, gort, bloem en vermicelli); men kon dan een knipkaart kopen die f 1,40 kostte – voor f 0,20 per dag kreeg men dus aanvankelijk die driekwart liter warm voedsel en men nam als het ware een weekabonnement.

In de grote steden, waar enkele tientallen uitdeelposten moesten worden ingericht, vaak in scholen, vormde het organiseren van de massavoeding een omvangrijke taak. Het personeel bestond er hoofdzakelijk uit wagenbestuurders en conducteurs van de stilgelegde trambedrijven; het was er overigens een voordeel dat men van '40 af op het gebied van de centrale keukens ervaring had opgedaan. In kleinere gemeenten kon die ervaring geheel ontbreken. Zo in Noordwijk waar enkele inwoners eind september '44 opdracht van het gemeentebestuur kregen, binnen tien dagen voor een centrale keuken te zorgen. Hoe? Dat 'wist geen sterveling', schreef later de chef-kok,

'maar met veel goede wil en een krediet van f 400, wat later gelukkig nog wel eens verhoogd is, begon de strijd om het warme 'prakkie', die tien maanden zou duren. A. van den Berg, de slager op het Lindenplein, werd onze eerste gastheer. Hij was in het bezit van een stoomketel en daarbij behorende apparatuur . . . (We) startten op de aangewezen dag met een deelnemersaantal van 272 . . . Na enkele weken was dit reeds gestegen tot 700 en het zag er naar uit dat de capaciteit van stoom- en andere ketels, waarover wij de beschikking hadden, binnen korte tijd niet meer voldoende zou zijn' –

een nieuwe centrale keuken werd ingericht in een timmerfabriek waar een stoomketel werd geïnstalleerd. In februari was het aantal deelnemers gegroeid tot bijna zevenduizend en het was toen, wat de grondstoffen voor het voedsel en de brandstoffen betrof, 'misère-ouverture met een