

per dag. Dat aantal werd te gering geacht. Om te beginnen werden in de grote steden 50 keukens ingericht die eind '40 al een gemiddelde capaciteit hadden van 7 000 porties; deze was in '43 door verbeterde methoden meer dan verdubbeld. Die 50 keukens werden door de gemeenten geëxploiteerd. Daarnaast richtte het rijksbureau voor de voedselvoorziening in oorlogstijd ook een aantal eigen keukens in en tenslotte werden grote bedrijven gestimuleerd om elk voor zich of gezamenlijk centrale keukens in te richten voor het verstrekken van bonloze bijvoeding aan de arbeiders. Eind '43 was de capaciteit van alle keukens tezamen 2 miljoen porties per dag. Ook dat was Hirschfeld en Louwes nog te weinig; de Geallieerde invasie kon, zo meenden zij, heel wel een toestand doen ontstaan waarbij de winkels niet meer bevoorrad konden worden en de gezinnen in het geheel geen gas meer konden krijgen. Van alle hotels, restaurants en inrichtingen als ziekenhuizen werden de kookinstallaties geïnventariseerd en zo werd een net van 1 200 'noodkeukens' gevormd die een gezamenlijke capaciteit hadden van ca. 8 miljoen porties per dag. Voor alle zekerheid werd tevens door het rijksbureau een hoeveelheid van ca. 20 000 kilo stampot ingevroren - veel was het niet, maar in geval van nood zouden alle beetjes helpen.¹

De centrale keukens (die in de hongerwinter een volstrekt onmisbare functie zouden vervullen) wierpen in de periode die wij thans behandelen, tot zomer '44 dus, reeds veel nut af. Wie thuis niet goed kon koken, kon tegen inwisseling van de nodige bonnen zes dagen per week bij een van de keukens een portie deskundig toebereid warm voedsel halen, meestal stampot. Daarbij trad bij de afnemers wel een zekere 'stampotmoetheid' op - het aantal personen die aldus hun warm voedsel betrokken, wisselde dan ook nogal. Daar kwam bij dat men, teneinde tot deze voorziening toegelaten te worden, een kaart moest bezitten die alleen door de 'foute' Nederlandse Volksdienst afgegeven werd. In Amsterdam waren er begin '41 zesduizend personen die van de centrale keukens gebruik maakten; zomer '42 waren het er vijf-en-veertigduizend, maar nadien ging dat aantal dalen zodat er in de zomer van '44 nog maar achtduizend Amsterdammers waren die zes dagen per week hun voedsel van de centrale keukens betrokken.²

Gelijk gezegd: voor dat voedsel moest men een deel van zijn bonnen afstaan. De bijvoeding die door een aantal grote bedrijven verstrekt werd, was bonloos en daarvan profiteerden in de zomer van '42 (het zijn de

¹ Het *Reichskommissariat* bouwde in die tijd aparte reservevoorraden voedsel op die voor de Rijksduitsers in Nederland bestemd waren. ² In maart '45 waren het bijna vierhonderdduizend.