



INSTITUCIONES DE BENEFICENCIA

CONTRA LA MORTALIDAD INFANTIL
EN PARIS I EN BERLIN

POR LA

DRA. F. QUEZADA ACHARÁN

INFORME AL PATRONATO DE LA INFANCIA

(Conclusion)

DISPENSARIOS ALIMENTICIOS

Tuve ocasion de visitar los dispensarios de alimentos en Berlin i en Paris, las *Volksküchen* i la *Bouchée de pain*. Los primeros, de Berlin, *venden* barato alimento sano a la jente del pueblo. La *Bouchée de pain* de Paris *da* un poco de alimento a la jente menesterosa que de otra manera pereceria de hambre.

VOLKSKÜCHEN

Las *Volksküchen* fueron organizadas por la *Volksküchenverein*, i forman una vasta institucion de gran renombre en Europa i en Norte-América. Fueron desarrollándose paulatinamente desde 1866, fecha de su fundacion, hasta 1885, época en que alcanzaron la prosperidad en que se mantienen hasta hoi dia.

El objeto de esta institucion, ámpliamente realizado, fué el de propender a la salud jeneral por la venta a bajo precio de alimento sano i nutritivo a la jente del pueblo que carece de recursos para prepararlo en esas condiciones.

El origen de esta institucion se remonta al año 1866, en tiempo de la guerra austro-prusiana.

Cuando se iniciaba aquella guerra i comenzaban ya a manifestarse los primeros síntomas de estagnacion industrial con la consiguiente miseria para el pueblo, dos mujeres de corazon, Lina Morgenstern i Berta Richter, resolvieron hacer todo empeño por salvar del hambre al sinnúmero de familias que iban a verse privadas del jefe que era su sosten.

A este efecto, ámbas señoras se pusieron de acuerdo para realizar su plan. Consistia éste en *vender* al pueblo alimentos preparados i a precio barato.

Con este fin, Frau Richter se trasladó al campo, para comprar en grandes cantidades i al mas bajo precio posible los artículos alimenticios de primera necesidad: carne, legumbres, harinas, frutas. etc. Frau Morgenstern permaneció en Berlin para atender a la organizacion de la obra.

Desde luego, habia que darle vida mediante personas influyentes que le prestaran el concurso de su prestigio i de su dinero. Frau Morgenstern desplegó en esta tarea una infatigable actividad, i un éxito brillante coronó su afán. En ménos de diez días consiguió echar las bases de una sociedad, (*Volksküchenverein*) cuyo objeto seria abrir cocinas para el pueblo en todos aquellos puntos de la ciudad en donde hubiera aglomeracion de jentes menesterosas. Las *Volksküchen* proporcionarian, en cantidad suficiente, alimento sano, nutritivo i barato.

Para surjir, esta simpática institucion tuvo la consagracion constante i la enérgica actividad de una de sus fundadoras, Frau Morgenstern, i la decidida proteccion de la sociedad. Desde luego, la reina Augusta de Prusia le prestó su apoyo, que manifestó por frecuentes visitas a las *Volksküchen*, por numerosas donaciones de dinero, por legados i

por la creacion de un premio para los miembros del personal de servicio (de cinco años de servicio para arriba) que se hubieren distinguido por su constancia. Los particulares, sabios (el profesor Virchow el primero), banqueros, comerciantes, etc., prestaron tambien su concurso, formando parte de la sociedad o contribuyendo con donaciones en dinero o en especies i con legados. El cuerpo médico ha contribuido igualmente al progreso de esta benéfica institucion con la atencion médica gratis para el personal de las Volksküchen.

El objeto de éstas no fué el *dar* una limosna al pueblo, sino el *proporcionarle alimento barato*. Sin embargo, algunos de los donativos se han hecho especialmente para socorrer a menesterosos que no puedan comprar alimento ni aun al bajo precio que lo venden las Volksküchen. Estos fondos los ha destinado la sociedad a *Caja de Socorros*, para proporcionar alimentos a personas o familias indijentes. De esta caja se destina tambien una parte para dar alimento a algunos niños de las escuelas cuyos padres no pueden proporcionarles la comida de mediodia (1).

La primera Volksküchen se abrió en julio de 1866, en el número 87 de la Charlottenburgerstrasse, ante un comité de veintiuna señoras i algunos caballeros de la Sociedad.

En esta primera cocina, por falta de espacio, no se arregló sino la cocina i un pequeño local para la venta del alimento.

(1) Este auxilio i el de las familias indijentes que tienen muchos niños pequeños es casi el único empleo de la Caja de Socorros, pues es raro hallar en Berlin un individuo que carezca de 10 pfenigs para proporcionarse una ración en las Volksküchen. El que llega a carecer de esta cantidad, i puede trabajar, se dirige a una Arbeiter-Kolonie, donde le proporcionan siempre algun pequeño trabajo del momento, remunerado con 10 a 20 pfenigs. Gracias a esta orijinal institucion, la prohibicion de la mendicidad es eficaz, i no se ven pordioseros en Berlin.

En el día de su apertura al público, se vendieron mas de cien raciones de comida, a pesar de que el pueblo se mostraba aun tímido para penetrar al local. Las señoras del comité de inspeccion hicieron desaparecer este retraimiento comprando ellas mismas los boletos i dándolos a los pobres para que fueran a recibir un plato de comida. De igual manera fueron socorridas muchas familias a quienes la guerra habia empobrecido.

A los pocos dias de su instalacion, i a pesar de la estrechez del local, la primera Volksküchen recibió jente que consumia el alimento en el establecimiento.

Gracias a la actividad de la señora Morgenstern, se logró abrir una segunda cocina en el mismo mes, i al fin del año 1866 habia ya cinco en toda la ciudad.

La direccion de cada cocina fué confiada a un caballero i a una señora del Directorio, siempre bajo la vijilancia del comité de inspeccion.

Millares de pobres que sufrían las consecuencias de la guerra fueron socorridas por estas primeras Volksküchen.

Una vez firmada la paz, se pensó en cerrar estos establecimientos, porque la disminucion del número de consumidores hizo pensar a algunos miembros del Directorio que ya habia pasado su utilidad. Pero Frau Morgenstern, cuyo espíritu filantrópico preveía todo el alcance que podían tener, los sostuvo, i logró convencer al Directorio de que, con algunas reformas, las Volksküchen seguirían prestando servicios a la clase obrera.

La primera de estas reformas consistió en habilitar en cada Volksküchen un espacio con comodidad para consumir allí mismo los alimentos.

El primer establecimiento de éstos que se abrió fué el que existe hasta hoi día en la Kochstrasse número 9. Se instalaron departamentos separados para hombres i para mujeres.

Luego acudió allí la jente, i se dió comida, dos veces al día, a mas de mil personas (de 11—1 i de 6—8). Acudieron obreros, empleados subalternos, soldados, mozos, i mas tarde tambien estudiantes, preceptores, familias con niños i aun niños solos (con boleto de abono) (1). Ademas de proporcionar el alimento en el establecimiento, esta primera cocina-restaurant siguió, como las otras, vendiéndolo a domicilio.

Para facilitar la venta, se instituyó tambien entónces el sistema de fichas de plomo, que deben comprarse a la entrada (cada ficha tiene escrito el precio pagado, 10, 20 o 30 pfenigs, i el número de la Volksküche.)

Despues de estas reformas, logró afirmarse la vida de las Volksküchen, no sin luchas i dificultades en las que fueron siempre sostenidas por Frau Morgenstern i las señoras de Directorio.

Al estallar la guerra franco-prusiana, habia doce Volksküchen en Berlin. Esta época es la de mayor actividad de la institucion. Sin descuidar a sus pobres, Frau Morgenstern tomó sobre sí la tarea de preparar en sus cocinas comida para todas las tropas que debian pasar por Berlin al dirigirse al teatro de la guerra.

Durante dos semanas, día i noche, se cocinó para el Ejército i ni uno solo de los 60,000 hombres que pasaron por la ciudad dejó de recibir su racion de carne, legumbres, pan i café. Dirigido por Frau Morgenstern, un numeroso grupo de señoras berlinesas compitió en empeño por aliviar la suerte de los soldados (2).

(1) Uno de los primeros en frecuentar las Volksküchen fué el baron von Falken de Königsberg, empobrecido hacia tiempo. Desde el primer día, i durante veinticuatro años (hasta 1890, fecha de su muerte) acudió a tomar sus alimentos a los Volksküchen.

(2) Estas mismas señoras fueron las que tomaron a su cargo durante la guerra el cuidado de los heridos que trajeron a Berlin. Frau Morgenstern conserva con orgullo la carta que la Reina Augusta de Prusia le escribió (de propio puño) para agradecerle su iniciativa en este jeneroso movimiento.

No se detuvieron aquí los servicios que prestaron las Volksküchen durante esta guerra. A la vuelta de las tropas, los soldados fueron igualmente atendidos, no sólo con alimentos, sino también con ropas.

Después de la guerra se hizo sentir la consiguiente carestía, i fué éste otro período de intensa actividad para las Volksküchen. Aquí se desplegaron en todo su brillo las múltiples facultades de su fundadora, para mantenerlas i prestar servicios a costa de verdaderos sacrificios, particularmente de su trabajo personal, consagrado por entero a la obra.

Como siempre en casos semejantes, los precios de las sustancias alimenticias subieron enormemente i parecían haber hecho imposible la subsistencia de las Volksküchen. Nunca fueron ellas más indispensables, i comprendiéndolo así, Frau Morgenstern las mantuvo en pie. Eso sí, al fin del año 1874, los libros acusaban un déficit de algunos miles.

Pero estas dificultades no habían hecho sino afirmar la vida de la institución, que entró entonces en una era de prosperidad no interrumpida.

El déficit se cubrió pronto, gracias a erogaciones, donativos, etc., i el capital aumentó de día en día. Esto permitió en el invierno de 1880, que fué especialmente crudo, abrir tres Volksküchen en que se dió gratis el alimento a la jente menesterosa. Pero, como el objeto de la obra no era dar limosna, sino ayudar al pueblo, estas tres oficinas se cerraron luego.

El Directorio acordó que, en adelante, siempre que el invierno fuera muy crudo, las Volksküchen proporcionarían pan i té, café o sopa en la mañana i en la tarde, siempre al mismo bajo precio (cada vez disminuido, a medida que iba aumentando el capital de la institución.)

En 1885 había ya quince Volksküchen en Berlín, las mismas que subsisten, diseminadas en diversos puntos de la ciudad. Por esta época, un grupo de señoras abrió, con el nombre de *Frauenküche*, un establecimiento que buscó el apoyo de la Liga. Era éste una especie de restaurant, donde pudie-

ran tomar sus alimentos señoras o jóvenes solas (profesoras, artistas, empleadas de comercio, etc.) que no podían visitar las Volksküchen ni podían pagar mucho. Luego pudo verse que estos establecimientos estaban llamados a prestar grandes servicios: el primero que se abrió tuvo el primer día 250 clientes. Así, un año después, en 1886, la Volksküchenverein abría una segunda *Frauenküche*.

Instalación de una Volksküchen.—Nos ocuparemos del local, del personal i del alimento.

Local.—Comprende la cocina, la sala de consumo i el kiosko para la venta de las fichas.

a) La *cocina* es siempre grande, clara i limpia. Se compone generalmente de varios departamentos. En el fondo, pequeños cuartos, especies de depósitos de provisiones: legumbres, cereales, papas, verduras, carne, combustible, etc. Por delante de esto, la cocina propiamente dicha, muy alumbrada, con buen tiraje para el humo i todo el arsenal de cocina. En la parte opuesta al departamento de las provisiones, una ancha ventana, especie de torno, donde los consumidores reciben, en cambio de las fichas, las raciones de comida.

b) *Salas de consumo.*—Son siempre dos, separada la de los hombres de la de las mujeres; amuebladas con grandes mesas i asientos, a donde llegan los consumidores con el plato i el cubierto que reciben en el torno. En las paredes de estas salas están escritos en gruesos caracteres algunos proverbios o máximas sobre amor al trabajo, al ahorro, la sobriedad i la temperancia.

c) *Kiosko para la venta.*—Se halla en un extremo, a la entrada de cada sala. En él se venden las fichas, con las cuales se va al torno a recibir la comida. Estas fichas llevan marcado el precio de la ración: 10, 20 o 30 pfenigs, i el número de la Volksküche. (Por 30 pfenigs se recibe una comida completa: caldo, carne, legumbres, pan i postre. Las de 10 i

20 pfenigs son raciones de uno i dos platos, a voluntad, o té o café (no se venden nunca bebidas alcohólicas.)

Personal.— Como queda dicho, las quince Volksküchen de Berlín dependen del Directorio Jeneral, que nombra de su seno a un caballero i una señora para la direccion de cada establecimiento. De estos dos directores depende el personal de la cocina, que ellos buscan, nombran i dirijen.

Para la parte financiera, hai un tesorero i un tenedor de libros, para todas las Volksküchen en jeneral.

El personal de cada cocina comprende la cocinera, dos ayudantes de cocina i una vendedora para las fichas. (Esta empleada lleva un libro en que anota todos los gastos, incluso los que se hacen con los recursos de la Caja de Socorros. El tenedor jeneral de libros revisa los de cada establecimiento en particular.)

Como se deja comprender fácilmente, la buena marcha del establecimiento depende de la buena direccion de los gastos i de la buena preparacion de los alimentos.

Así, el puesto de directora de una Volksküche demanda una gran consagracion, i sólo lo toman personas dispuestas a trabajar en él.

La eleccion de cocinera es tambien un punto capital, pues el alimento que dan las Volksküchen, aunque barato, *debe* ser agradable i nutritivo.

Con el fin de poder contar siempre con cocineras competentes, poco despues de las primeras instalaciones la Volksküchenverein organizó una *Escuela de cocina*, donde se forman las futuras jefes de cocina de la Liga.

En este establecimiento, al hacer su aprendizaje, las jóvenes cocineras preparan comidas variadas, que se consumen en un restaurant anexo. Este es uno de los restaurants para señoras (Frauenküchen) que sostiene la institucion.

Tanto la Escuela de Cocina como el restaurant han quedado bajo la direccion de la señora Morgenstern.

Esta Escuela ha tomado tal incremento, que proporciona sobradamente el personal de cocineras i ayudantes para las Volksküchen. Así, muchas de estas cocineras van a estable

cimientos particulares, que las prefieren, pues en esta Escuela se aprende a guisar bien i con economía.

Para la preparacion de los *alimentos* las *Volksküchen* tienen recetas especiales, reunidas en un libro confeccionado por la señora Morgenstern. Estas recetas están hábilmente calculadas para que las raciones diarias contengan las proporciones convenientes de materiales alimenticios (azoados, hidrocarburos, etc.) para la reparacion de las fuerzas. Además, son variadas i consultan, como en un buen hotel, el buen aspecto i el sabor agradable de los alimentos. Este libro de recetas, en el cual la autora ha sabido aunar sus conocimientos de fisiología i los de hábil dueña de casa, es una obra maestra en su jénero, i ha sido adoptado en las cocinas de los rejimientos, presidios, etc.

A imitacion de la *Vsokkscülhenverein* se han organizado ligas para dispensarios alimenticios en varios países de Europa i en Norte América. Las *Volksküchen* de Berlin han servido de modelo para muchas de ellas (Hamburgo; Viena, Breslau, Königsberg, etc.) o han enviado personal competente formado en la Escuela de Cocina de la Institucion (Westfalia, Breslau, etc.)

Esto constituye el mejor elogio de los dispensarios alimenticios de Berlin. Además, las *Volksküchen* han merecido premios en numerosas esposiciones internacionales de Higiene. Amsterdam, 1869, Bruselas, 1877; Hamburgo, 1880; Leipzig 1882; etc.

Después de cuarenta años de asiduo trabajo, Frau Morgenstern, hoy de más de setenta años de edad, las dirige i les consagra su actividad siempre joven.

Tuve el honor de visitar en su compañía la mayor parte de las *Volksküchen*, como igualmente la Escuela de Cocina de la institucion. Con todo empeño dióme a conocer los establecimientos, haciendo notar cada detalle i dando toda suerte de datos sobre esta benéfica obra.

BOUCHÉE DE PAIN

La obra de la Bouchée de Pain fué fundada en 1884 en Paris, i tiene por objeto socorrer a los necesitados por medio de distribuciones gratuitas de sopa, pan i café, que son consumidos en el sitio de la distribucion.

Esta institucion la comenzó M. Bourrieff el año 1884, en recuerdo que él, cuarenta años ántes, al establecerse en Paris para trabajar, habia sufrido esas mil miserias comunes a los trabajadores que se hallan perdidos, sin recursos, en una gran ciudad. Así, cuando él pudo lograr con su trabajo una relativa comodidad, quiso proporcinar a los pobres sin jornal ese bocado de pan de que él talvez careció.

Esta institucion, que tuvo sólo dos refectorios, se interrumpió diez años despues, a la muerte de M. Bourrieff. El, aunque pudo mantener la obra hasta gastar sus últimos recursos, habia carecido de las condiciones de administrador i del dinero suficiente para dejarla organizada.

Pero en sus diez años de existencia, la Bouchée de Pain habia prestado reales servicios. Así, se pensó luego en hacerla revivir, i M. Ritt antiguo director de la Opera, tomó su direccion.

Con sus cualidades de hábil administrador, M. Ritt supo impulsarla i darle una base segura. Formó con este fin una sociedad, la *Obra de la Bouchée de Pain*, i pudo allegar los recursos necesarios para dar a la institucion una vida estable.

Pronto se eligió un directorio i un comité de supervijilancia, i volvieron a abrirse al público los refectorios.

A la muerte de M. Bourrieff no subsistia sino un refectorio, el del Quai de Grenelle. Hoi son estos en número de cuatro: el de la rue Servan, el del Marché, aux fleurs, el de la Place de la République i el de la Place de la Salpêtrière.

El primero funciona sólo durante seis meses del año, del 1.º de noviembre al 1.º de mayo, i distribuye las raciones diariamente, escepto los Domingos, a las 9 A. M. Los otros

tres funcionan tres días de la semana, a las 9 A. M. o a las 2 P. M. En todo, hai a la semana quince distribuciones, en que se dan cada vez unas quinientas raciones de pan i otras tantas de sopa o de café.

A estas distribuciones puede presentarse cualquier pobre que tenga hambre. Le basta presentarse, i es introducido al local, donde recibe una ficha, con su número de orden. Todos esperan agrupados en filas, i llegada la hora, se distribuye a cada uno un trozo de pan i una taza de café. Ellos devuelven entónces las fichas, i pasan a sentarse para consumir su racion.

Hasta ahora, la institucion no tiene sino cuatro refectorios en todo Paris, i las distribuciones se hacen en galpones abiertos. M. Marguery, el actual presidente de la obra, tiene el propósito de aumentar el número de refectorios i de comprar terrenos para edificar locales abrigados en que hacer las distribuciones.

