



**Z frontów bojowych:** Odpoczynek żołnierzy albańskich na froncie macedońskim

z br. Gautschem. Gdy po upadku gabinetu hr. Thuna utworzył hr. Clary nowy gabinet w październiku 1899, dr. Koerber objął w nim tekę ministra spraw wewnętrznych. W grudniu 1899 roku ustąpił gabinet Clary'ego, po którym przyszedł do steru rządów Wittek na czele gabinetu przejściowego. Dnia 18. stycznia 1900 roku stanął dr. Koerber na czele nowego gabinetu, obejmując zarazem tekę spraw wewnętrznych. Na czele gabinetu stał przez pięć lat.

Stanowisko miał niełatwe. Walka o prawa językowe w Czechach i obstrukcja posłów czeskich pod wodzą Kramarza, sprawa ugody z Węgrami, a wreszcie sprawa podwyższenia kontyngentu rekrutów — oto kwestye, które były głównymi szkopułami w ówczesnej polityce wewnętrznej.

Różne trudności piętrzyły się, aż wreszcie dr. Koerber znalazł się wobec bardzo znacznej większości przeciwników. Wtedy dr. Koerber odroczył parlament i podał się do dymisji, która dnia 31. grudnia 1904 została przyjęta.

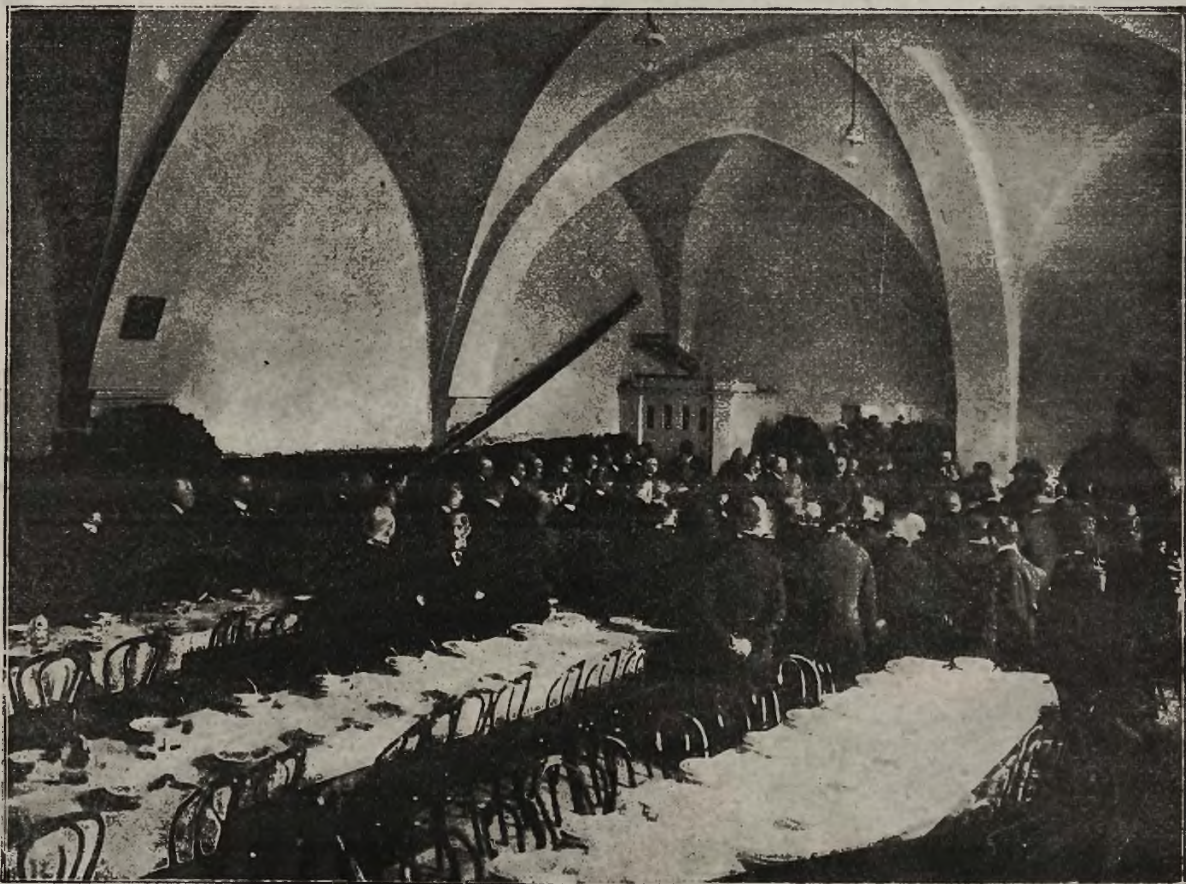
Przez lat przeszło 10 trzymał się dr. Koerber zdala od polityki czynnej. Dopiero w dniu 7. lutego 1915 r. został po ustąpieniu dra Bilińskiego wspólnym ministrem skarbu.

Ze spraw polskich, które za prezydentury dra Koerbera bądź wdrożone, bądź załatwione zostały, podnieść należy między innymi uchwalenie ustawy o budowie kanału Dunaj-Odra Wisła i rozegranie procesu o Morskie Oko z Węgrami. Wogóle utrzymywał dr. Koerber z Kołem polskim, które wybitne jego zdolności jako męża stanu zawsze cenić umiało, przyjazne stosunki.

## Kuchnie obywatelskie w Krakowie.

I Kraków otrzymał w ostatnich dniach instytucję, której brak w obecnych czasach drożyzny i trudności aprowizacyjnych dotkliwie dawał się odczuwać. W ubiegłą sobotę dokonano mianowicie otwarcia trzech kuchni obywatelskich przy ulicy Franciszkańskiej, Alei Krasińskiego i ulicy Starowiślniej. Główna uroczystość odbyła się w dawnym refektarzu OO. Franciszkanów przy ulicy Franciszkańskiej, gdzie urządzono kuchnię, głównie dla inteligencji, wraz z wielką salą jadalną. — Na uroczystość przybyli: Książe-biskup Adam Sapieha z sekretarzem księdzem drem Niemczyńskim, ksiądz arcybiskup Symon, prałat Starowiejski, delegat dr. Fedorowicz z sekretarzem namiestnictwa drem Studzińskim, dyrektor policji dr. Broszkiewicz, komendant twierdzy generał Lukas, prezydent miasta w komplecie, liczne grono radnych miejskich, naczelnicy Wydziałów magistratu, panie opiekujące się kuchniami i liczni goście.

Poświęcenia lokalu kuchni i jadalni dokonał Książe biskup Sapieha. Następnie prezydent dr. Leo wygłosił krótkie przemówienie, podnosząc, że powołano do życia instytucję, jakich jeszcze w mieście naszym nie było, w tym celu, aby przetrzymać, przeżyć te ciężkie czasy. Kuchnie obywatelskie są instytucjami samopomocy, gmina wzięła na siebie jedynie ich organizację i wyposażenie, o utrzymaniu



**Kuchnie obywatelskie w Krakowie:** Uroczystość otwarcia i poświęcenia kuchni przy ul. Franciszkańskiej.



**Kuchnie obywatelskie w Krakowie:** Pierwszy obiad w kuchni przy ul. Franciszkańskiej.

nie zaś starać się mają ci, którzy zamierzają z nich korzystać. Na razie otworzyła gmina trzy kuchnie, a w przyszłości otworzy ich tyle, ile okaże się potrzeba.

Obywatelski, słusznie podkreślony w nazwie, a nie filantropijny charakter kuchni zaznaczył się od razu w pierwszym dniu funkcjonowania. Prowadzenie bowiem kuchni w zasadzie obliczone jest tak, żeby się one opłacały same, żeby publiczność, w nich się odżywiająca, płaciła w zupełności za wszystko. Większa w nich stosunkowo taniość umożliwiona jest przez masowe zakupno artykułów i masowe przyrządzanie. Celem kuchni jest usunięcie trudności, jakie w dzisiejszych czasach przedstawia dla rodzin wyżywienie się, wskutek uciążliwych warunków indywidualnego zaopatrywania się w najniezbędniejsze artykuły.

Zaznaczyć jeszcze należy, że w kuchniach obywatelskich są wydawane nie tylko obiady (do spożycia na miejscu lub do domów) ale także śniadania (kawa biała lub herbata) i kolacje. Cały obiad kosztuje 1 kor., a ceny poszczególnych potraw są następujące:

a) Przy obiadach z mięsem: za półlitrową porcję zupy dwadzieścia halerzy, za pół litra jarzyn trzydzieści halerzy, za porcję potrawy mięsnej pięćdziesiąt halerzy. b) Przy obiadach bezmięsnych: za półlitrową porcję zupy dwadzieścia halerzy, za półlitrową porcję jarzyn czterdzieści halerzy, za porcję leguminy w wymiarze dwadzieścia pięć do trzydzieści dekagramów czterdzieści halerzy.