

Die fahrbare Volkstüchle.

Vor einem Jahre (am 16. April 1915, Nr. 105) machte unser Blatt unter der Spitzmarke „Die Mumfordsche Suppe als Volksernährungsmittel“ den Vorschlag, diese Mahlzeit wieder in Gebrauch zu bringen. Diese Anregung kommt nun in den Städten Deutschlands zur Verwirklichung, nachdem sich die „Gulaschkanone“ bei den Truppen im Felde trefflich bewährte, die auf dem Marsche kocht und in den kurzen Augenblicken der Rast die Krieger abspeist. Die Stadtgemeinde Köln am Rhein hat den Anfang gemacht, eine fahrbare Volkstüchle durch die Arbeitervertel zu führen und für den billigen Preis von 35 Pfennig ein kräftiges Mittagessen zu verabreichen. Berlin ist in Lichtenberg diesem Beispiele gefolgt, und erfreut sich auch hier diese Konzeption des regsten Zuspruches. Hoffentlich werden auch die leitenden Faktoren Wiens diesem humanitären Unternehmen geneigte Aufmerksamkeit zuwenden.

Die nun in Deutschland ins Werk gesetzte Auspeisung mit halbflüssigen Stoffen (Fleisch und Gemüse) ist nur eine Erneuerung der Mumfordschen Suppe, die, vor mehr als einem Jahrhundert in ganz Europa in Millionen von Portionen verabreicht, der

entsetzlichen aller Landplagen, der Hungersnot, Einhalt tut, und ist wohl kein Zeitraum wie der jetzige dazu angetan, diese Wohlthat der notleidenden Menschheit aufs neue zuteil werden zu lassen.

Wie gering waren damals die technischen Hilfsmittel, wie ganz unbekannt die hygienischen Maßregeln, und doch gereichte diese Institution zum Segen, wie ganz anders heutzutage, wo andre Mittel zu Gebote stehen!

Bei den deutschen Versuchen geschieht die Herstellung dieses neuen Nahrungsmittels auf gleiche Weise, wie einst bei der Mumfordschen Suppe. In einem Kessel läßt man Wasser mit Erbsen kochen, fügt geschälte Kartoffeln bei, rührt die Mischung fleißig um, bis sich eine Masse bildet, die dann gefalzen und mit Essig gesäuert wird. In möglichst kleinen Teilen kommen Stücke von Fleischgattungen hinzu, je nach dem Feuerungsstande des Marktes billigere wie Speck, Leber, Innereien, oder bessere, und endlich Gemüse, Kürben und besonders Sauerkraut mit Zwiebeln untermischt. Dieser Mischung Kornstärke zu geben, kommt zum Schluß Brot (am besten Gebätes) in würfelförmigen Stücken dazu.

Die Erzeugung dieser kräftigen Kost muß selbstverständlich, wenn sie zweckentsprechend billig sein soll, im großen geschehen, und in diese können sich Staat und Stadt teilen, da ja beide das gleiche Interesse haben, denen, welche unsern tapfern Soldaten opferwillig alle nur erdenklichen Hilfsmittel spendeten, auch eine Vergeltung zu bieten.

Man berufe sich nicht auf die Volkstüchle, die bei den früheren Verhältnissen zweckentsprechend gewesen; sie verdanken ihr Dasein der Privatwohlthätigkeit, daher reichen ihre Mittel jetzt bei der großen Zersplitterung der Wohlthätigkeit nicht aus, auch unterliegen sie der Zentralisation, und die Lebensbedingung einer Großstadt liegt in der Dezentralisation, denn „Zeit ist Geld“. Was hilft die Volkstüchle, wenn sie vom müden Arbeiter und Fabrikmädchen erst in einer Wegstunde, von der Familie mit Kindern aber gar nicht zu erreichen ist?

Darin liegt nun der in die Augen springende Vorteil der neuen Institution, daß die Gabe in die Straße kommt, von Haus zu Haus als transportable Volkstüchle und ohne Zeitverlust eine Mahlzeit gekauft werden kann, um einen Preis, wie die sparfamste Hausfrau sie herzustellen nicht imstande ist. Unbekümmert kann die Frau ihrer Beschäftigung nachgehen, ohne Sorge für das tägliche Brot, sie weiß, daß um die Mittagszeit das Glöcklein klingelt und sie in ihrer Schale erhalten muß, was für ihr und ihrer Kinder Bedürfnis genügt, und dabei die Verabreichung hat, daß die hygienische Aufsicht garantiert den Schutz vor verdorbener Ware.

Und welches Feld eröffnet sich hier der Privatwohlthätigkeit, wenn Speisefarten angekauft und an Arme verteilt werden!

Wer wird die Ueberwachung und Verteilung der Portionen vornehmen? — Eine ganz überflüssige Frage — die Engel Wiens: unsere Frauen und Mädchen!