

R A U S K O R R E S P O N D E N Z

Herausgeber u. verantw. Redakteur:
Karl H o n a y

Wien, am Freitag, den 24. August 1923.

.....
Zwanzigtausend Zwetschenknödel. Der letzte Mittwoch war ein Tag der Aufregung und der Freude im Lainzer Versorgungsheim. Inmitten der grossen Sorgen mag der Grund hierfür ja kleinlich erscheinen. Für die alten Leute war es aber doch eine Sensation. An und für sich ist dieses Lokalereignis als Leistung des Küchenpersonales bemerkenswert. Diese Leistung ist überaus kennzeichnend für das Bestreben, den der Obhut der Gemeinde anvertrauten Menschen möglichst viel zu bieten. An jenem Mittwoch gab es nämlich zum ersten Male seit Bestand der Anstalt in Lainz Zwetschenknödel. Der sehr tüchtige und unternehmungslustige Leiter des Küchenmagazins Stark ist es, der gegen alle Zweifler das bis jetzt nicht gewagte Unternehmen durchführte und einen grossen Erfolg damit erreichte. Nicht mehr und nicht weniger als zwanzigtausend Zwetschenknödel wurden hergestellt. Um drei Uhr früh wurde die Arbeit vom gesamten Küchenpersonal unter der Leitung des Koches Ochschinsky und Mitwirkung der Mehlspeisköchin Sturm begonnen. Um sechs Uhr früh kamen ^{als} Hilfstruppe 25 nette Frauen aus den Pflinglingsstände, die von der Pflinglingsrätin Schlögel ausgewählt worden waren hinzu, die ausschliesslich mit den Formen der Knödel beschäftigt waren. Um neun Uhr war alles zum Einkochen fertig und um 11 Uhr konnte mit der Ausspeisung der tadellos gelungenen Zwetschenknödel begonnen werden. Hausfrauen wird es interessieren, welche Mengen zu der Herstellung dieser zwanzigtausend Zwetschenknödel verwendet wurden. Es waren notwendig: 378 Kilogramm Pflaumen, 720 Kilogramm Kartoffel, 325 Kilogramm Mehl, 300 Stück Eier, 35 Kilogramm Schweinefett, 35 Kilogramm Pflanzenfett, 60 Kilogramm Zucker. Auf eine Portion entfielen sechs Zwetschenknödel. Voran ging eine besonders kräftige italienische Paradeis Reissuppe. Die Pflinglinge waren begeistert. Das Wiedersehen mit der so lange entbehrten Wiener Leibspeise rief hellen Jubel hervor. In Lainz bildet nun die Frage, wann diese gelungene Premiere wiederholt werden wird, den beliebtesten Gesprächstoff. Alle Mitarbeiter, die ohne Anrechnung von Ueberstunden mit grösstem Eifer sich zur Verfügung gestellt hatten, haben die schöne Genugtuung, alten Menschen eine grosse Freude bereitet zu haben. Die Leistung der Lainzer Küche ist umso höher zu werten, als nebenbei noch das Mittagessen für mehr als 2200 Kranke herzustellen war, denen zu ihrem grossen Leidwesen Zwetschenknödel nicht vorgesetzt werden durften. Das Personal der Lainzer Küche hat den Beweis ganz ungewöhnlicher Arbeitsfreudigkeit erbracht. In der Wiener Lokalgeschichte bildet jedenfalls die Herstellung von zwanzigtausend Zwetschenknödeln in einer einzigen Küche einen bisher noch nie erzielten Rekord.
.....