

Kardinal.

37

70000

1917-1919

1. V. - 6. VIII.

Appror. P.

Spezialmt. 3.

Einküchenhäuser für den Mittelstand. Im Festsaale des Niederösterreichischen Gewerbevereins fand am 28. v. M. die erste von den Proponenten des Vereins „Einküchenhaus“ zur Förderung der Errichtung von Mittelstands-Einküchenhäusern einberufene Interessentenversammlung statt. Frau Elsa Brodhäuser begrüßte insbesondere die Vertreter der Körperschaften, die ihre Mitarbeit zugesagt haben (unter anderen Zentralstelle für Wohnungsreform, Bund österreichischer Frauenvereine, Reichsverband der österreichischen gemeinnützigen Baugenossenschaften, Reichsorganisation der Hausfrauen Oesterreichs und noch andere), und erklärte als Ziel des Vereins die Verwirklichung der Zentralwirtschaft und Organisierung der darauf gerichteten Bestrebungen sowie die Durchführung der Vorarbeiten. Frau Fanni Freund-Marcus, Präsidentin der „Rohö“, stellte die wirtschaftlichen und sittlichen Vorteile der Arbeitsteilung und Zentralisierung dar, die durch wirtschaftliche Gründe und infolge Dienstbotenmangels im weitesten Maß auch bei uns verwirklicht werden müssen. Herr Ingenieur Architekt Otto Polak sprach über die technische Durchführung von Einküchenhäusern. Die genau durchdachte Anordnung der Zentralwirtschafts- und der Wohnräume sowie die vollkommenste Ausnutzung aller technischen Hilfsmittel müssen in Verbindung mit feinem Gefühl für Wohnlichkeit und Zwecklichkeit die neue Lebensform ermöglichen, welche die Hausfrau Erwerbs- und Mutter-

pflichtet zum Segen der Familie vereinen kann. Ein an die Interessenten ausgegebener Fragebogen — der auch jederzeit in der Vereinskanzlei, IX., Peregringasse 2, Mezzanin, erhältlich ist — soll weiteres Material für Bau, Einrichtung und Verwaltung von Einküchenhäusern fördern. Herr Dr. Eduard Morawitz erörterte die Frage der Zentralwirtschaft vom Standpunkt der Hygiene und Jugendfürsorge. Es wäre eine soziale Notwendigkeit, daß der Staat die Errichtung von Einküchenhäusern für Unbemittelte fördere. Herr Oberrevident A. Breuer als Vertreter des Reichsverbandes der gemeinnützigen österreichischen Bau- und Wohnungsgenossenschaft begrüßte die Absicht des neuen Vereins. Ferner wurde berichtet, daß Fräulein Rose Goldmann ihre Aktion zur Errichtung eines Einküchenhauses für Witwen und Waisen dem Verein „Einküchenhaus“ angeschlossen habe.

1./V. 1917

Wie die Volksküchen durchhalten.

Die Lebensmittelknappheit, die sich allenthalben geltend macht, hat auch eine wesentliche Erschwerung der Führung der Volksküchenbetriebe mit sich gebracht. Die Versorgung der Volksküchen mit Lebensmitteln erfolgt in der Weise, daß deren Betriebe von der Kriegsgetreideverkehrsanstalt mit Mehl, vom Magistrat mit Gemüse und Fett beliefert werden. An Gemüse erhalten die Volksküchen je nach Vorhandensein Zuckerrüben, Burgunderrüben, Stedrüben, nur in ganz geringen Mengen Sauerkraut und hauptsächlich Dörrenzwie. Die Volksküchen verfügen überdies noch über ganz geringe Vorräte an Hülsenfrüchten, die in kurzer Zeit schon erschöpft sein dürften. Die Fleischlieferung ist zwar nicht sehr zufriedenstellend, gibt jedoch vorläufig noch zu keinen Klagen Anlaß. Die Volksküchen haben täglich gegen 30.000 Personen zu verköstigen. Die Ausspeisung erfolgt morgens und mittags, während die Abendauspeisung infolge Mangels an Lebensmitteln vom 26. März an eingestellt werden mußte. Morgens werden die Volksküchen in den auswärtigen Bezirken bereits um halb 6 Uhr, in den inneren Bezirken um 6 Uhr geöffnet. Zum Frühstück wird Kaffee und Einbrennsuppe verabreicht. Der Kaffee läßt wohl zu wünschen übrig, da er zumeist aus Surrogaten hergestellt werden muß, und auch die Einbrennsuppe ist lange nicht so gut wie früher, da nur wenig Mehl zur Verfügung steht und dieses überdies auch quantitativ schlecht ist. Mittags werden die Volksküchen um halb 12 Uhr geöffnet. Doch um 10 Uhr vormittags bereits beginnen die Polonäsen, die viele Hunderte von Paaren erreichen, so daß vor jeder Volksküche zwei und oft sogar drei Wacheleute den Ordnungsdienst versehen müssen, um das anstürmende Publikum einzulassen. Mittags wird außer Suppe auch Fleisch verabreicht. Jeder Besucher hat Anspruch auf zwei Portionen Fleisch im Gewichte von sechs Dekagramm. Für eine Portion Fleisch sowie ein Viertelliter Gemüse ist ein Betrag von 26 Heller zu entrichten. Der Mangel an Mehl läßt es auch begreiflich erscheinen, daß in den Volksküchen seit längerer Zeit bereits keine Mehlspeisen verabfolgt werden können. An fleischlosen Tagen wird Hirse, gedünstet mit Kondens- oder Trockenmilch, abgegeben. Doch auch an Hirse mangelt es bereits empfindlich. Die Mehlversorgung der Volksküchen hat bis vor kurzer Zeit sehr zu wünschen übriggelassen. Wiederholte Interventionen beim Ernährungsamt hatte jedoch den Erfolg, daß den Volksküchen gegenwärtig drei Waggons Mehl wöchentlich zugewiesen werden, die fast zur Gänze für Einbrennsuppe verwendet werden müssen. Was die Besucher der Volksküchen betrifft, so rekrutieren sich diese schon lange nicht mehr nur aus den ärmsten Volksschichten. Auch kleinere Beamte, bessere Arbeiter und Handelsangestellte gehören jetzt zu den Stammgästen der Volksküchen.

Die öffentliche Ausspeisung.

Im Stadtratsitzungsaal wurde gestern unter dem Vorstehe des Vizebürgermeisters Hof die sehr gut besuchte Generalversammlung des Zentralvereines für Volksernährung (Suppen- und Leseanstalt) abgehalten, zu welcher der Minister des Amtes für Volksernährung Höfer und Bürgermeister Dr. Weiskirchner erschienen waren. Ferner wohnten der Sitzung bei: Magistratsdirektor Dr. Rüdtern, die Obermagistratsräte Dr. Mayr und Dr. Dont, Oberrechnungsrat Köffler, die Magistratssekretäre Doktor Kofkopf und Blank, Hofrat Schiff u. a.

Vereinspräsident kaiserlicher Rat Lichtenstadt machte der Versammlung Mitteilung von der Übernahme des Ehrenschutzes durch die Kaiserin und berichtete dann über die Tätigkeit des Vereines im letzten Jahre: Die Zahl der verabreichten Portionen ist von 15 Millionen auf 25 Millionen gestiegen. Es wurden täglich rund 30.000 Personen verköstigt, darunter mehr als 10.000 Personen im Auftrage der Zentralstelle der Fürsorge im Rathause. Für diese große Menge mußten die Lebensmittel beschafft werden und hierin unterstützten den Verein insbesondere das Amt für Volksernährung und Bürgermeister Dr. Weiskirchner. Mit Worten des Dankes gedachte der Redner der Energie des Bürgermeisters und sagte: Nur wer den Bürgermeister unmittelbar an der Arbeit gesehen hat, wer eingeweiht ist in die vielen schweren Kämpfe, die er zu bestehen hatte, damit Wiens Bevölkerung keinen Mangel leide, wer Zeuge war, mit welcher Hingebung für das allgemeine Wohl er Tag und Nacht geforgt hat, vermag das Wirken dieses Mannes gerecht zu beurteilen. Wir, die mit ihm gearbeitet haben, müssen ihm Dank und Anerkennung zollen und müssen uns beglückwünschen, daß in so ernster Zeit ein Mann an der Spitze der Gemeindeverwaltung steht, der sich mit Herz und Kopf seiner Aufgabe gewidmet hat.

Bürgermeister Dr. Weiskirchner hielt hierauf eine kurze Ansprache, in der er sagte: Daß durch drei Jahre hindurch Frauen und Männer in uneigennütziger und selbstloser Weise im Dienste der Allgemeinheit tätig waren, bildet ein Ehrenblatt in der Kriegsgeschichte der Stadt Wien. Ohne die Autonomie der einzelnen Vereine zu schädigen, wollen wir alle Kräfte für eine zweckmäßige Organisation, für einen rationellen Betrieb zusammenfassen. Wir werden die Ausspeiseaktionen ausbauen und bitten uns hierzu die Unterstützung der Regierung. Die im Kriege durchgeführte Bewirtschaftung wichtiger und unentbehrlicher Lebensmittel wird mit Kriegsschluß nicht unmittelbar verschwinden, sie wird durch längere Zeit unter ähnlichen Verhältnissen weiter bestehen und deshalb sind wir auf die vollste Unterstützung der Regierung angewiesen.

Minister Höfer erklärte, daß sich das Ernährungsproblem nicht vom grünen Tisch aus mit kalter Ver-

nunft lösen lasse, daß auch Herz und Verstand mit-sprechen müssen. Nur der edlen Aufopferung vieler Frauen und Männer sei es zu danken, daß die Durchführung der von der Regierung beabsichtigten Maßnahmen ermöglicht wurde. Das Volksernährungsamt werde trachten, allen Forderungen des Vereines nach Möglichkeit zu entsprechen und er wünsche dem Vereine weiter vollen Erfolg und des Himmels Segen für sein edles Werk.

Mit Dankesworten des Vorsitzenden W. Hof wurde die Versammlung geschlossen.

Reichspost Oberamt
10. IV. 1917

4

Eine neue Wiener Kriegsküche.

Die Kriegsküche „40“ im 14. Bezirk, Dablergasse 7, wird Mitte Mai ihren Betrieb aufnehmen. Anmeldungen zum Speisenbezug nimmt die Küche am 11. und 12. d. von 2 bis 5 Uhr nachmittags entgegen.

Das Einküchenhaus. Im Festsaale des Niederösterreichischen Gewerbevereines fand die erste von den Proponenten des Vereines „Einküchenhaus“ einberufene Interessentenversammlung statt. Frau Elsa Brochhausen berichtete, daß die Aktion von Fräulein Rosi Goldmann zur Errichtung eines Einküchenhauses für Wimen und Waisen sich dem Verein angeschlossen hat. Sie erklärte als Ziel des Vereines, alle auf die Zentralwirtschaft gerichteten Bestrebungen zusammenzufassen, die technischen und wirtschaftlichen Vorarbeiten durchzuführen, die Interessenten aufzuklären und zu organisieren. Frau Fanny Freund-Marcus erläuterte das Wesen der Zentralwirtschaft. Ingenieur Architekt Otto Pollak sprach über „Die technische Durchführung von Einküchenhäusern“. Die Technik — als Hauptursache der heutigen großstädtischen Lebensweise — müsse auch energisch zur Besserung dieser oft unhaltbaren Verhältnisse herangezogen werden. Die genau durchdachte Anordnung der Zentralwirtschafts- und Wohnräume sowie die ~~vollkommenste~~ Ausnützung aller technischen Hilfsmittel müssen

in Verbindung mit feinem Gefühl für Wohnlichkeit und Intimität die neue Lebensform ermöglichen, durch die die Hausfrau Erwerb und Mutterspflichten zum Segen der Familie vereinen kann. Ein an die Interessenten ausgegebener Fragebogen, der auch jederzeit in der Vereinskanzlei, 9. Bezirk, Peregringasse 2, Mezzanin, erhältlich ist, soll außer den zahlreichen praktischen Erfahrungen weiteres Material für Bau, Einrichtung und Verwaltung von Einküchenhäusern fördern. Dr. med. Eduard R o r a u f beschränkte die Frage der Zentralwirtschaft vom Standpunkte der Hygiene und Jugendsfürsorge. Er dachte das Cleud auf, in welchem heute die Kinder der Armut aufwachsen: die mangelhafte Ernährung durch rasch vom Kreisler zusammengekaupte minderwertige und sehr verteuerte Nahrungsmittel, und wies nach, in welsch erschreckendem Maße solche Kinder die Beute der Tuberkulose sind. Oberrevident H. B r e u e r als Vertreter des Reichsverbandes der gemeinnützigen österreichischen Bau- und Wohnungsgenossenschaften begrüßte die Absicht, den Bau genossenschaften die Errichtung von Einküchenhäusern durch Vorarbeiten zu erleichtern. Die Versammlung gewann die Ueberzeugung, daß die unter der Leitung der Frau Elsa Brochhausen arbeitenden sozial denkenden Männer und Frauen das Ziel: Verwirklichung der Zentralwirtschaft in Mittelstands-Einküchenhäusern tatkräftig verfolgen.

Das Einküchenhaus.

Die große Teilnahme, die die in der „Urania“ veranstalteten Vorträge erregten, beweist, wie zeitgemäß die Frage durch den Krieg geworden ist. In den Vorträgen wurden in Wort und Lichtbild die verschiedenen Arten des Zentralhaushaltes vom einfachsten Ledigenheim bis zu dem Familien-Einküchenhaus gezeigt, das weit entfernt von Pflanz und Luxus, der Gesundheit und Bequemlichkeit dient und nur durch diesen Zusammenschluß dem einzelnen erschwänglich ist. Das Familien-Einküchenhaus, das aus abgeschlossenen Einzelwohnungen besteht, in welche je ein Speisenaufzug die Mahlzeiten führt, wahrt alle Gemütswerte des Familienlebens, und das Bewohnen scheidet sich kaum bemerkbar von dem eines Hauses mit Einküchen, gewährt jedoch den unschätzbaren Vorteil,

für alle jene Hausfrauen, deren Zeit und Kraft dem Verdienen gewidmet sein muß — und es werden ihrer leider stets mehr — daß diese ganz von der Belastung durch den Haushalt befreit, den Rest ihrer Zeit dem Familienleben, der Erziehung der Kinder oder idealen Bestrebung widmen kann. Weitere Vorteile sind, daß in diesem Großbetriebe unendlich wirtschaftlicher und gehandelter gewirtschaftet wird und daß sogar für die Behütung aller Kinder eines solchen Hauses, deren beide Eltern der Beruf außer Haus hält, gemeinsam gesorgt wird.

Es wurden die bereits in anderen Staaten und Städten errichteten Einküchenhäuser in geschichtlicher Entwicklung gezeigt — bei uns hat seit kurzem Graz das erste Familien-Einküchenhaus in Österreich.

Mit der Aufstellung folgender Zeitsätze schloß Ing. Architekt Otto Polak seinem im April abgehaltenen zweiten Vortrag:

1. Das Einküchenhaus als Familienwohnhaus mit Zentralwirtschaft bildet das Endglied einer geschichtlich begründeten Entwicklungsreihe.
2. Arbeitssteigerung, Zentralisierung und technische Durchbildung werden die unökonomischen Einzelwirtschaften in Großbetriebe überleiten.
3. Die Hausgehilfinnen werden dadurch entbehrlich und bei Ausnützung der modernen Technik durch wenige, aber geschulte Kräfte ersetzt: denn Frauenarbeit wird jetzt auf anderen Gebieten gebraucht.
4. Die Frau wird durch den Zentralhaushalt von aufreibender, nicht befriedigender Kleinarbeit befreit, sie kann Mutterpflichten und Erwerb zum Nutzen für sich und die Familie vereinen.
5. Das Familienleben erhält durch den Wegfall vieler Nebenächlichkeiten, Hemmungen und Ärgernisse eine tiefere Bedeutung für Eltern und Kinder.

Die Überzeugung von der Notwendigkeit dieser neuen Wohnreform auch für unsere Vaterstadt und besonders für den durch den Krieg arg mitgenommenen Mittelstand, dessen Frauen mehr als je in das Erwerbsleben gedrängt werden, veranlaßte einige sozial denkende Frauen und Männer sich zusammenzuschließen, um als Verein „Einküchenhaus“ zur Förderung der Errichtung von Mittelstands-Einküchenhäusern, unter dem Voritze von Frau Elsa Brochhausen, die nötigen Vorarbeiten für alle jene zu machen, die an die Errichtung von Mittelstands-Familien-Einküchenhäusern schreiten wollen. In erster Linie kommt hierbei die gemeinnützige Bau- und Wohnungsgenossenschaft „Heimhof“ in Betracht, die sich schon mit ihrem Ledigenheim für alleinstehende Frauen gut in Wien eingebürgert hat. Viele Frauenvereine und namhafte Körperschaften haben sich bereits diesem, dem Vorstudium und der praktischen Hilfe gewidmeten Vereine angeschlossen (z. B. der Bund österreichischer Frauenvereine, die Zentralstelle für Wohnungsreform und der Reichsverband der gemeinnützigen österreichischen Bau- und Wohnungsgenossenschaften). „Heimhof“ und „Kohö“ haben ihre Teilnahme durch größere Gründerbeiträge befundet. Der Sitz des neuen Vereines ist IX., Peregringasse 2, Halbstad, im Hause der Kaiser Franz Josef-Jubiläumstiftung für Volkswohnungen. Der Mitgliedsbeitrag wurde, damit sich jedermann daran beteiligen kann, mit 2 K für Einzelpersonen und 10 K für Vereine festgesetzt.

Der Ausbau der Kriegsküchen.

Die Statthalterei beschäftigt sich mit dem Plan, für sämtliche Kriegsküchen in Wien und in Niederösterreich eine zentrale Warenbeschaffungs- und Verteilungsstelle zu schaffen. Auch der Verein Genossenschaftsküche soll eine Wandlung insofern erfahren, als sich die von ihm unterhaltenen Küchen einem neuzuschaffenden Kriegsküchenverband anschließen werden. In Aussicht genommen ist ferner, daß sich auch sämtliche Organisations- und Beamtentüchen diesem Verband und der auf Grund einer G. m. b. H. zu bildenden zentralen Kriegsküchenbelieferungsstelle anschließen sollen.

Der Errichtung neuer Kriegsküchen und auch deren ausreichende Versorgung mit den notwendigen Lebensmitteln standen dormalen große Schwierigkeiten gegenüber, denen nun diese neue Zentralstelle Herr werden soll. In dieser neuen Genossenschaft sollen neben den Vertretern der staatlichen Zentralen (Kriegsgetreideverkehrsanstalt, Zuckerzentrale, Dejeg usw.) auch die dem Verband angehörigen Kriegsküchen vertreten sein.

Die Warenverteilung an die der Genossenschaft angeschlossenen Kriegsküchen wird in prozentueller Weise vor sich gehen. Dabei wird darauf Bedacht genommen werden, daß in nicht leichtverderblichen Waren in jeder Küche ein eiserner Vorrat auf vierzehn Tage etwa angelegt werden kann.

Der Abend
22.10.1917

8

Gemeinschaftsküchen für den Mittelstand.

Eine erwerbende Frau schreibt uns:

Vor einigen Monaten ergingen Aufrufe an alle Gesellschaftskreise, Gemeinschaftsküchen zu errichten. Diese Küchen sollten vor allem dazu dienen, Lebensmittel zu ersparen, in zweiter Reihe sollte aber auch der Bevölkerung, die sich bestimmte Nahrungsmittel nur mit einem durch das Aufstellen herborgerufenen, großen Aufwand an Zeit beschaffen kann, die Lebensführung erleichtert werden. Während die Gemeinde Wien für die Arbeiterbevölkerung eine größere Anzahl Küchen ins Leben rief, ist für den Mittelstand nicht genügend vorgesorgt worden. Seitdem der Aufruf ergangen ist, wurden für den Mittelstand von dem „Verein zur Errichtung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen“ je eine Küche im 1., 9. und 3. Bezirk, von der Gemeinde Wien eine für die Landes- und Gemeindebeamten, und eine im 1. Bezirk von der Reichsorganisation der Hausfrauen errichtet. Außerdem wurde vom Gremium der Kaufmannschaft schon vor mehr als einem Jahre eine Gemeinschaftsküche für die Handlungsangestellten begründet, die sich außerordentlich großen Zuspruchs erfreut.

Nunmehr haben sich die Verhältnisse in der Beschaffung von Lebensmitteln aber so sehr verschlechtert, daß der Mittelstand kaum mehr in der Lage ist, die selbständige Wirtschaftsführung aufrecht zu erhalten. Die wenigen Gemeinschaftsküchen, die für den Mittelstand in Betracht kommen, genügen auch nicht im entferntesten den Bedürfnissen einer Bevölkerungsschicht, die schwer zu arbeiten hat und dabei doch ihren Bedürfnissen nach Sauberkeit und Ordnung Rechnung tragen möchte. Das Anstellen um Fleisch, Fett, Eier, Butter, Seife usw., das jetzt wieder eine neue Blütezeit erlebt, macht es nicht nur den Arbeiterfrauen, sondern auch dem gesamten Mittelstand unmöglich, eine eigene Wirtschaft aufrecht zu erhalten, das Haus in Ordnung zu führen und die Kinder nicht ganz ohne Aufsicht verwildern zu lassen.

Es ist unbedingt notwendig, daß die maßgebenden Stellen unverzüglich an die Errichtung von günstig gelegenen Kriegsküchen für den Mittelstand in jedem Bezirke schreiten.

Der Verein zur Errichtung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen möchte in allen Bezirken Anmeldestellen errichten, vielleicht am besten bei den verschiedenen Zweigstellen des Reichswirtschaftsbundes der Festangestellten, deren Mitglieder das meiste Interesse an der Sache haben dürften.

Wir verhehlen uns durchaus nicht, daß die Kriegsküchen unter den heutigen Verhältnissen durchaus nicht geeignet sind, dem Gedanken der Gemeinschaftsküche irgendwelche gute Dienste zu leisten. Muster-Gemeinschaftsküchen aufzustellen, wird einer späteren Zeit vorbehalten bleiben müssen, wenn die Beschaffung von Lebensmitteln mit weniger großen Schwierigkeiten verbunden sein wird.

Heute kann es sich nur darum handeln, jenen Familien, die nicht mehr in der Lage sind, ihre Einzelwirtschaft fortzuführen, den bestmöglichen Ersatz zu bieten. R. Z.

(Wir bemerken dazu, daß sich die drei bestehenden Gemeinschaftsküchen des größten Beifalls der Besucher erfreuen.

und daß wir wiederholt gebeten wurden, den leitenden Frauen Hirschenhauser (1.), Pacher (3.) und Dr. Schwarzwald (9.) den Dank der Teilnehmer öffentlich auszudrücken. Die Gemeinschaftsküchen sind zu wenige, die wenigen aber leisten Vortreffliches. Die Schriftl.)

23. / V. 1917

Neue Kriegsküchen in Wien.

Die Kriegsküche 40 wird am Samstag, den 26. Mai ihre zweite Speisenausgabestelle im 14. Bezirk, Sturz-
gasse 40 dem Betriebe übergeben. Anmeldungen zum
Speisenbezug werden am 23. und 24. Mai nachmittags an
Ort und Stelle (Gasthaus Hartweg) entgegengenommen.
- Die Kriegsküche 41 im 10. Bezirk, Columbus-
platz 6 (Eingang Favoritenstraße 86) wird ihren Betrieb
am 26. Mai aufnehmen. Anmeldungen zum Speisenbezug
nimmt diese Küche vom 23. bis 25. Mai zwischen 10 und
12 Uhr vormittags und 2 bis 4 Uhr nachmittags entgegen.
- Die Kriegsküche 42 im 11. Bezirk, Entplatz
(Amtshaus) wird ihren Betrieb am 29. Mai aufnehmen.
Anmeldungen nimmt die Kanzlei der Bezirksvertretung am
15. und 26. Mai von 8 bis 2 Uhr entgegen.

**Minister Höfer in der Gemeinschaftsküche der
Kohö.**

Aus Anlaß der vorgestern abgehaltenen Generalsammlung der Kohö wurde in der Gemeinschaftsküche in der Friedrichstraße für die Vorsteherinnen der Ortsgruppe aus allen Teilen Oesterreichs ein gemeinsames Mittagessen veranstaltet, an dem auch Minister Höfer teilnahm. Der Ernährungsminister, der in Begleitung der Herren Graf Pächta, Baron d'Elvert, Bezirkshauptmann Dr. Fundulus und Generaldirektor Birn erschienen war und von der Präsidentin der Gemeinschaftsküche Frau Sirschenhauser begrüßt wurde, sagte in seiner Ansprache, es tue ihm leid, an dieser Stelle als Konsument und nicht als Lieferant zu erscheinen. Er fühle sich als Friedel mit der leeren Tasche, hoffe jedoch, in gemeinsamer Arbeit mit den Hausfrauenorganisationen eine stete Verbesserung der Ernährungsverhältnisse zu erzielen.

27. V. 1917

M

Städtische Volksspeisung.

Die Speisenausgabestelle 51, bisher Dresdener Straße 27 (Zentralküche VIII), befindet sich vom Montag, den 4. Juni er. ab in der Turnhalle der 7./47. Gemeindeschule

Stallschreiberstraße 54.

Die Ausgabestelle 52 verbleibt in der Küche Luisenufer 15/16.

Personen, welche wünschen, vom 4. Juni ab in der Ausgabestelle 51 zu speisen, müssen sich in der Zeit vom 28. bis 31. Mai noch in der Zentralküche VIII anmelden, werden aber die Speisen vom 4. Juni ab in der Stallschreiberstraße 54 erhalten. Von der mit diesem Tage beginnenden Woche ab erfolgt auch die Ausgabe der Speisungsarten in der Stallschreiberstraße 54.

Berlin, den 22. Mai 1917.

M a g i s t r a t

der Königlichen Haupt- und Residenzstadt.

Wermuth.

S.-Nr. 1796 V. Speis. I. 1917.

* Die Errichtung von Volksküchen. Die von uns gestern abisirte Konferenz in Angelegenheit der Errichtung der Volks- und Kriegsküchen hat heute Nachmittag unter dem Vorsitze der Erzherzogin Isabella stattgefunden. Die Konferenz wurde von der hohen Frau mit einer in ungarischer Sprache gehaltenen Rede eröffnet, in der sie ihre Sympathie für das ungarische Volk zum Ausdruck brachte und sich bereit erklärte, die Aktion nach Kräften zu unterstützen. In der Berathung wurden jene Richtlinien festgestellt, in welchen sich die Aktion bewegen wird. Ueber Ersuchen des Präsidenten des Volksernährungsamtes Baron Ludwig Kürthy übernahm Erzherzogin Isabella das Protektorat über die Aktion und erklärte, daß sie im Laufe des Sommers wieder nach der Hauptstadt kommen werde, um die Kriegsküchen, die damals bereits eröffnet sein werden, zu besichtigen und um für die weitere Entwicklung dieser Institution zu sorgen. Zum Schlusse sagt Gräfin Alexander Teleki der Erzherzogin Dank.

Lloyd
30. IV. 1917
13

Errichtung der Kriegsküchen in Budapest.

Erzherzogin Isabella hat eine Organisierung der Kriegsküchen und Volksküchen, die den Zwecken der billigen Massenverpflegung dienen, angeregt. Heute stellte ein engeres Vorbereitungskomitee die Prinzipien und den Rahmen der Aktion fest. Nachmittags fand eine Besprechung der Leiter des Approvisionnementamtes, der Hauptstadt und der Wohltätigkeitsvereine, die auf diesem Gebiete schon gewirkt haben, statt. Erzherzogin Isabella eröffnete die Beratung mit einer schwingvollen Rede in ungarischer Sprache. Die hohe Frau betonte ihre seit je empfundene Zuneigung für Ungarn und das ungarische Volk. Erzherzogin Isabella übernahm auf Ersuchen des Präsidenten des Landes-Approvisionnementamtes Barons Ludwig Kürthy das Protektorat der Aktion und erklärte, im Laufe des Sommers wieder nach Budapest zu kommen, um sich für die dann schon im Betrieb befindlichen Einrichtungen zu interessieren und um über die Art und Möglichkeiten der Entwicklung der Küchen unter ihrer Mitwirkung zu beraten.

Der Erzherzogin dankte Gräfin Alexander Teleki in folgender Rede:

— Kaiserliche und königliche Hoheit! Ich fühle, daß ich unser aller Empfindung Ausdruck gebe, wenn ich sage: Gott grüße Ew. Hoheit in unserer Mitte! Wir alle fühlen es ja, daß Ew. Hoheit in einer Sendung kamen. In einer himmlischen Sendung, auf daß das Wunder der Schrift von Fisch und Brot aufs neue Wirklichkeit werde. Das Wunder von Fisch und Brot, dessen Wesen ist: alle Bedürftigen zu speisen! Denn, hohe Frau, die unendliche Güte Gottes hat es gewollt, daß im dritten Jahre des Krieges in Ungarn das Verhältnis zwischen den Mengen mancher Lebensmittel und der Bevölkerung noch immer günstiger sei, wie in anderen Ländern. Aber die Schwierigkeiten des Aufsteilens und der Verwertung haben den Wohlfahrtseinrichtungen der Hauptstadt viele Sorge bereitet. Natürlich wurde hier das Verlangen nach einem zweckmäßigen System, einer gründlichen Verbesserung am lautesten. Wer in den Tagen des Winters, und auch heute noch, nur ein einziges Mal die unendlich lange Menschengruppe vor den Verkaufsbuden stehen sah, wird dies bis an sein Lebensende nicht vergessen. Nur die Verdammten Dantes können wir uns mit solchem Gesichtsausdruck denken, wie wir ihn dort sahen und noch heute sehen. Und mit Recht, denn jene, die dort stehen und warten, immerzu warten, die hätten das Recht, nicht warten zu müssen, denn die haben keine Zeit dazu! Die müssen um das tägliche Brot arbeiten. Sie alle sind Frauen und Männer, die von der Hand in den Mund leben, und so greift jede Stunde, die sie mit dem Umherstehen verbringen, ihre Existenz an, sie vermindert die Möglichkeit ihres Fortkommens.

Die Frauen und Männer, die notgedrungen vor den Verkaufsbuden stehen, entziehen diese Stunden der produktiven Arbeit. Diese nutzlos vergehenden Stunden berauben das Nationalvermögen.

Und wenn wir jene betrachten, die auf der gesellschaftlichen Leiter höher stehen, die nicht mehr selbst um das bißchen Mehl und Fett tagelang umherstehen, sondern ihr einziges Dienstmädchen darum schicken, wenn wir diese betrachten, finden wir bei ihnen das hundertfache Uebel. Die Familie des kleinen Beamten leidet heute infolge der Teuerung unsäglich. Das ist die Klasse jenes Mittelstandes, der in Zwei- und Dreizimmerwohnungen lebt. Die Gesellschaft fordert von ihnen vom tabellofen Neuzern bis zu den Wohltätigkeitsaktionen alles, bietet ihnen aber gar nichts. Sie hatten auch in Friedenszeiten ihre schwere Not. Es gehörte große Kunst dazu, die ihnen zugeteilte Rolle, ohne herrschaftliche Mittel wie Herrschaften zu leben, zu Ende zu spielen. Damals gehörte Kunst dazu, heute müssen sie, um täglich eine Schüssel warmes Essen zu haben, wahre Zauberer sein. Und Helden dazu. Das sind sie in Ausdauer, Arbeit, Entfagung und Selbstverleugnung. Hierin ist die ungarische Frau die würdige Gefährtin ihres Mannes, der nunmehr seit dreiunddreißig Monaten das Vaterland verteidigt. Und dennoch ist zu befürchten, daß die tagtäglich anschwellende Teuerung und die Schwierigkeiten der Approvisionnement die Energie der Daheimgebliebenen bricht. Und wir dürfen auch nicht vergessen, daß die ewigen Ernährungsorgen in den Seelen vieler Hunderttausender jedes Interesse und jeden Gedanken hemmen. Wo aber die Sorge um das tägliche Brot so gewaltig wird wie heutzutage, dort pflegt schließlich Verbitterung, Neid, Gehässigkeit, Trostlosigkeit und Verzweiflung Wurzel zu schlagen. Davor aber möge Gott uns alle bewahren!

Das warmfühlende Herz und die große Weisheit Ew. kaiserlichen und königlichen Hoheit haben all dies empfunden und verstanden. Ew. Hoheit kamen zu uns, um großes Leid zu lindern, große Sorgen zu verringern und um vielleicht manchem Unglück vorzubeugen. Ew. Hoheit kamen, wie Sie auch bisher immer dort erschienen waren, wo es galt, mit Rat und Tat zu helfen. Und das Erscheinen Ew. Hoheit erfüllt uns mit dem Gefühl, daß schon dies das bessere Los von vielen Hunderttausenden sichert. Wenn in den Zeitungen des Auslandes die Nachricht erscheinen wird, daß Ihre kaiserliche und königliche Hoheit Erzherzogin Isabella in Budapest die Kriegsküchenaktion organisiert hat, so wird dies dort nur eine Nachricht sein. Der Bericht über eine schöne, liebevolle, gütige, nachahmungswürdige Tat — aber wir Ungarn wissen es in treuer Begeisterung, daß das Erscheinen Ihrer Hoheit der Erzherzogin nicht weniger bedeutet, als die Verwirklichung des Wunders vom Fisch und vom Brot. Jawohl, die hohe Frau kam zu uns, auf daß wir das Wunder vom Fisch und vom Brot aufs neue sehen, das Wunder, dessen Wesen ist: Alle Bedürftigen zu speisen.

*** Der Volksküchenverein im Kriege.** Unter dem Vorsitz seines Präsidenten Oberbaurat Ferdinand Dehm hielt dieser Verein gestern seine Generalversammlung ab. Nach Begrüßung der Versammlung berichtete der Vorsitzende über die Tätigkeit des Vereins im Jahre 1916, nach welcher sich der Gesamtabsatz auf 20,883,700 Portionen steigerte, gegen das Jahr 1915 um 4,768,060 und gegen das Jahr 1914 um 7,092,722 Portionen mehr. Hauptsächlich sind es die Gemüseportionen zu 12 S. und die Portionen Rindfleisch mit Gemüse zu 26 S., deren Absatz auf das Doppelte gegen das Vorjahr gestiegen ist. Die Aufbringung der Lebensmittel für diesen Massenbedarf war für den Vereinsvorstand mit vielen Schwierigkeiten verbunden. Infolge der sich auf allen Gebieten geltend machenden Teuerung hat der Verein im Jahre 1916 einen Betriebsabgang von K. 53.773-79 zu verzeichnen, welcher durch den Zuschuß von K. 24.168-72 aus seiner Kaiserin Elisabeth-Stiftung für Kriegs- und Notstandszeiten teilweise gedeckt ist. Der Verein hat auch aus seinen Küchen die Krankenkost für zwei Vereinsreservespitäler und drei Melonbaleszentenheime des Roten Kreuzes sowie für die Filiale des Garnisonsspitals in der Hainburgerstraße beigelegt. Nachdem der Vereinsleitung das Absolutorium erteilt worden war, wurden in den Vereinsvorstand gewählt als Mitglied des Exekutivkomitees und bautechnischer Referent Stadtbaumeister Karl Pichler, ferner als Delegierte zur Inspizierung der Volksküchen die Damen: Berta Schwarz, geborene v. Krumhaar, Elise Morengel, Ludovika Sofmann, Klara Schneider und die Herren: Dr. Adolf Bösch, Ingenieur Otto Gebauer; Mitglieder des Revisionskomitees die Herren: Stadtbuchhaltungsdirektor i. B. Friedrich Hönig, Doktor Rudolf Mayreder und Oberst Demel Coler von Göltern.

* (Im „Emilienhof.“) Schon beim Eintritt wird man von behaglicher Stimmung umfungen. Ein angenehmer, hübsch ausgestatteter, in weiß und grün gehaltener Raum, dessen Estrade als eine Art Wartezimmer im Stil eines kleinen Klubgemaches eingerichtet ist. Bedeckte Tische mit Blumenschmuck, nette Mädchen in weißen Schürzen, die servieren, kein Lärm, weder draußen im Bereich des Herdes, noch bei den Gästen. Diese Gemeinschaftsküche am Arbeitsplatz ist wirklich ein gemütliches Heim, in dem sich jeder zu Hause fühlen kann. Man ist ja auch im gewissen Sinne zu Hause, denn jeder Gast ist Mitglied des Vereines, der auf Anregung der Frau Hofrat Emilie Kühnelt, die Gemeinschaftsküchen geschaffen hat. Speziell im „Emilienhof“ ist Frau Hofrat Kühnelt Hausfrau. Sie führt, sekundiert von der Küchenleiterin Frau Kolinsky und der Beamtin Frau Frihi Vanger ein geradezu muster-gültiges Regiment. Heute ist fleischloser Tag. Da gibt es nach der Suppe Spargel und ein hartes Ei, dann einen Auflauf von Hafergries mit Povidl. Sonntag hat man sogar Schweinsbraten mit Gemüse und eine Eiercreme vorgekocht erhalten. Ein andermal standen wieder Suppe, Spinat mit Kartoffeltroletten und Knödelschmarren auf der Speisefolge. Und diese Mahlzeit kostet nur 2 S. Der Preis genügt, um zu erläutern, daß diese selbstverständlich nicht auf Gewinn berechnete Gemeinschaftsküche ein soziales Programm ist, daß sie eine unsägliche Wohlthat für den Mittelstand bedeutet. 450 Personen werden mittags im „Emilienhof“ verpflegt, dessen Lokal von Architekt Emil Reitmann kostenlos zur Verfügung gestellt wird. Einige Herren einer nahegelegenen Sektion des Kriegsministeriums speisen hier, dann Beamte, Lehrerinnen, überhaupt eine stattliche Zahl erwerbender Frauen, pensionierte höhere Beamte, ein paar Mitglieder der Künstlergenossenschaft, kurz, lauter den höheren Intelligenzkreisen angehörige Menschen, die sich aus beruflichen Gründen, vielleicht auch aus finanzieller Bedrängnis, nicht mehr mit der Wirtschaftsführung befassen können. Für sie ist ja auch die Institution der Gemeinschaftsküchen gedacht. Daß die Zahl der Ausnahmebegehrenden weit größer ist als die jener, die tatsächlich Aufnahme finden können, wird man verstehen. Von 10 Uhr früh bis spät in den Nachmittag waltet Frau Hofrat Kühnelt ihres Amtes. „Ich bin so glücklich, daß meine Buben mir mit geradem Gliedern heimgekehrt sind,“ sagt sie, „daß ich das Gefühl habe, ich kann nicht genug tun, um mich dem Schicksal dankbar zu erweisen. Ich wollte, ich könnte alle Menschen hier verpflegen, die herkommen möchten. Leider reichen Platz und Vorräte nicht so weit.“ Die Annahme von Trinkgeldern ist im „Emilie-hof“ verboten. Auch Alkohol gibt es nicht, so daß mit der Ausgabe von zwei Kronen tatsächlich die Gesamtkosten des Mittagessens bestritten sind. Hat man gespeist, dann richtet man es sich noch auf der Estrade oben bei einer Zeitung, nach Drei auch bei der Zigarette — denn um diese Zeit darf schon geraucht werden — behaglich ein, bis die Arbeit wieder ruft, so daß die freie Zeit nicht der Lebensmittelbeschaffung, sondern tatsächlich der Erholung gilt, und diese Ersparnis an Zeit ist unter den gegebenen Verhältnissen jener an Geld sicherlich gleichgestellt. Von diesen beiden Gesichtspunkten ist die segensreiche Einrichtung des „Emilienhofes“ zu werten.

Die Approbationierung im Kriege.**Erzherzogin Isabella in der Gemeinschaftsküche Alazienhof.**

Die „Korr. Wilhelm“ meldet: Sonntag mittag erschien Frau Erzherzogin Isabella mit der Hofdame Gräfin Jamoska und Oberleutnant Stegall in der Gemeinschaftsküche im Alazienhof in der Thurngasse im 9. Bezirk. Die hohe Frau wurde von Frau Dr. Eugenie Schwarzwald und dem Architekten Doss, der das Etablissement bekanntlich für den gegenwärtigen Zweck so schön als praktisch eingerichtet hat, empfangen. Es herrschte wunderschönes Wetter und das zahlreich erschienene Stammpublikum, das sich aus dem guten Mittelstande, der aber auch durch den Krieg sehr hergenommen ist, rekrutiert, füllte den Garten. Die Erzherzogin war mit allen auf das Institut der Gemeinschaftsküchen bezüglichen Fragen auf das genaueste vertraut, was nicht wundernehmen kann, da die hohe Frau der Ernährungsfrage ihre ganz besondere Aufmerksamkeit gewidmet hat und entschlossen ist, durch Errichtung einer ganzen Anzahl von Mittelstandsküchen mit zur Abhilfe gegen den schweren Druck der Verhältnisse beizutragen. Insbesondere sollen nach der Absicht der erlauchten Frau an diese Küchen Diätküchen für Magen-, Nieren- und Leberkranke sowie für Wöchnerinnen angegliedert werden. Die Erzherzogin, die ihren Aufenthalt vorher bloß auf

ungefähr eine Viertelstunde berechnet hatte, blieb mehr als eine Stunde, in der schönen, offenen Veranda des Alaziengartens Platz nehmend. Sie besichtigte auch die Küche, sah alles bis in die kleinsten Einzelheiten an und nahm dann selbst das Menü des Tages wie alle andern Gäste. Sie freute sich besonders, zu hören, daß das Essen an diesem Tage die Regie für die Portion bloß mit 1 K. 87 S. belastet habe. Mit Worten reichhaltigen Lobes verließ die Erzherzogin die Gemeinschaftsküche.

5./VI. 1917

19

**100.000 tägliche Teilnehmer an der öffentlichen
Auspeisung.**

Die Zahl der durch den Krieg bedürftig Gewordenen, welche an der öffentlichen Verköstigung in den von der Gemeinde Wien eröffneten und in kommunaler Regie stehenden Auspeisehallen teilnehmen, ist seit Beginn des Krieges von rund 10.000 allmählich mit geringen Fluktuationen bis heute auf einen Stand von mehr als 100.000 Personen an jedem Tag angewachsen. Es ist bemerkenswert, daß sich darunter nicht weniger als 62.000, somit rund zwei Drittel Kinder verschiedener Altersstufen befinden. Die Auspeisungskosten werden zu einem Teil vom „Schwarz-gelben Kreuz“ und der mit ihm zusammenwirkenden Freitisch-Ablösungsaktion der Gräfin Anka v. Bienerth-Schmerling, zum anderen Teil von der Stadt Wien getragen. Gestern haben nun die Ehrenpräsidentin Gräfin Anka v. Bienerth-Schmerling und die leitenden Funktionäre des „Schwarz-gelben Kreuzes“ dem Bürgermeister Dr. Weiskirchner wieder einen Betrag von

75.000 Kr. übermittelt, wovon 50.000 Kr. auf die Freitischablösung und 25.000 Kr. auf die Aktionen des „Schwarz-gelben Kreuzes“ im abgelaufenen Monat entfallen. Dem Anwachsen der von der öffentlichen Auspeisung Gebrauch machenden Bedürftigen entsprechen leider keineswegs die Zuflüsse neuer Mittel an das „Schwarz-gelbe Kreuz“ (Wien, Statthaltereigebäude), welches an uns das Ersuchen richtet, seinen alten Wohltätern und neu hinzutretenden einen Appell zu übermitteln, die Bestrebungen dieser wichtigen Kriegshilfsstelle zu fördern.

Neuregelung der Anrechnung der Lebensmittel für die Kriegslücheneßner.

Für alle diejenigen Altonaer, die ab Montag, dem 18. Juni d. J., in den Altonaer und Hamburger Kriegslüchen essen wollen, wird hierdurch bestimmt, daß die Anrechnung der Lebensmittel (Fleisch und Kartoffeln) auf die entsprechenden Lebensmittellisten nicht mehr wie bisher in den Kriegslüchen selbst, sondern in den zuständigen Brotkommissionen erfolgt. In den Brotkommissionen erhalten die Kriegslüchenbesucher gegen Vorlegung ihrer Fleisch- und Kartoffelliste sowie Entwertung von zwei Abschnitten über je 25 Gramm Fleisch und eines Halbes der Kartoffelliste 6 Ausweise über Anrechnung dieser Lebensmittel für je 1 Liter Kriegslücheneßnen. Diese Ausweise sind alsdann bei der Anmeldung zur jeweiligen Essenentnahme, also am Tage vor dem Essenempfang, in der betr. Kriegslüche mit abzugeben, und zwar für je 1 Liter ein Ausweis, für $\frac{1}{2}$ Liter ein halber Ausweis. Eine Verpflichtung,

die sechs Ausweise hintereinander ohne Unterbrechung zu verbrauchen, besteht nicht, sie können also auch mit Zwischenräumen von mehreren Tagen zur Verwendung gelangen.

Der Eintausch dieser Ausweise für Entnahme von Kriegslücheneßnen nach dem 18. Juni d. J. erfolgt in der Woche vom 11. bis 16. Juni d. J. in den betr. Brotkommissionen nachmittags von 4—7 Uhr. Für die Entnahme von Kriegslücheneßnen in der Woche vom 11. bis 16. Juni d. J. von Altonaer Küchen bedarf es solchen Umtausches nicht, da in den Altonaer Küchen in dieser Woche keine Kartoffeln gegeben werden. Nur an den Fleischtagen ist die Fleischkarte zur Anrechnung und Entwertung dorthin mitzubringen. Wer jedoch in der Woche vom 11. bis 16. Juni d. J. in einer Hamburger Kriegslüche essen will, muß bereits am Sonnabend, den 9. Juni d. J., in der Brotkommission zu den üblichen Bürostunden Ausweise vorgenannter Art eintauschen.

Wer diesen Vorschriften nicht entspricht, hat keinen Anspruch auf Verabfolgung von Kriegslücheneßnen.

Altona, den 7. Juni 1917.

Der Magistrat.
Schnackenburg.

14. VII 1917

10

Ein Wiener Bezirk ohne Gemeinschaftsküche.

Wir erhalten folgende Zuschrift: „Sooft ich in der Kriegszeit oder, genauer gesagt, in den letzten zwei Jahren in Ihrem geschätzten Blatte von der Errichtung einer oder gleich mehrerer Kriegs- oder Gemeinschaftsküchen lese, muß ich jedesmal mit Bedauern wahrnehmen, daß wohl für alle anderen Bezirke der Stadt Wien diese infolge der enormen Teuerung und der Schwierigkeiten in der Lebensmittelbeschaffung gewiß sehr notwendige und förderliche Einrichtung zustande gebracht, der Bezirk Wieden aber bisher in diesem Belang gänzlich unberücksichtigt gelassen wurde. Die Veranlassung hierfür ist mir ganz und gar unerfindlich. Wenn der Bezirk Wieden auch in dem Maße steht, daß er zu den ‚bessersituierten‘ gehöre, so kann daraus doch nicht der Schluß gezogen werden, daß er nicht auch Tausende von Aktiven oder Pensionierten der verschiedensten Grade und andere Angestellte aller möglichen Wirkungskreise usw. beherbergt, die für die Jetztzeit mit unzulänglichem Einkommen bedacht sind und die Errichtung einer solchen Küche mit Freuden begrüßen würden, die sich im eigenen Bezirk befindet. Nicht jeder hat Zeit und Lust, den weiten Weg in einen fremden Bezirk für die Mittagskost zu opfern. Welche Schritte da einzuleiten wären, um dieser Wohltat auch im eigenen Bezirk teilhaftig zu werden, ist mir nicht bekannt, doch würde sich die verehrliche Schriftleitung den Dank so vieler Mitglieder des sogenannten Mittelstandes aus dem vierten Bezirk erwerben, wenn in Ihrem geschätzten Blatte in irgendeiner wirkungsvollen Weise auf diese unverdiente Zurücksetzung aufmerksam gemacht würde. Erzherzogin Isabella beabsichtigt gemäß den Zeitungsnachrichten, eine Anzahl neuer Gemeinschaftsküchen in Wien zu errichten, und eine solche Gelegenheit sollte nicht übersehen werden. Mit bestem Danke im vorhinein ergebener Karl K a m p t n e r, Bahninspektor a. D.“

(Volks Speisehalle des Vereines „Einheit“.)

In den Speisehallen der „Einheit“, Wien, 2. Bezirk, Wollgasse Nr. 12, die eben einen interessanten, mit Tabellen und Zahlen reich versehenen Rechenschaftsbericht über die verfloßenen drei Kriegsjahre 1914 bis 1916 versendet, wurden in diesem Zeitraum 9,514,220 Portionen Essen ausgegeben, darunter mehr als eine Million gratis. Das Mittagessen kostet wie vor acht und vier Jahren 44, das Abendessen 34 S. Die „Einheit“ speiste die Flüchtlinge aus Belgien, sie versorgte die Vertriebenen aus Rußland, Polen, Galizien und Bukowina mit Essen. Hier speisten verwundete und kranke Soldaten, und von hier wurde in Spitäler und Rekonvaleszentenheime rituelle Kost gesandt. Zu Ostern 1915 und 1916 hat der Verein die ganze jüdische Mannschaft der Wiener Garnison mit Kost versorgt. Wo man im öffentlichen Leben Wiens nach solcher Kost verlangt, wird die „Einheit“ gerufen und gibt. So erwarb sich der elf Jahre bestehende Verein Freunde und Gönner und will die ihm und seinen Gästen bereits zu engen Räume erweitern und, so bald die Möglichkeit gegeben sein wird, sich ein neues Heim schaffen. Dazu wird er freilich noch reichlicher Hilfe bedürfen. Aber die Volksspeisehallen der „Einheit“ werden nicht umsonst um Beistand rufen.

Gemeinschafts-, Gesellschafts- und Anstalts-Kriegsküchen.

Im Sinne des Erlasses des Ernährungsamtes über die Errichtung von Kriegsküchen wurden in allen Landeshauptstädten Landeskriegsküchenkommissionen bestellt. Die in Wien gebildete Kommission besteht unter dem Vorsitz eines Stathaltersvertreters aus den folgenden Mitgliedern: Frau Valerie Adler, kais. Rat Oskar Berl, Obermagistratsrat Dr. Dönt, Bezirksrichter Dr. Eisler, Frau Freund-Marcus, Landesoberinspektionrat Serenyi, Hotelier Ferdinand Sch, Vizebürgermeister Hof, Gemeinderat Benz und Redakteur Weber. Die Wiener Kommission hat folgende Beschlüsse gefaßt:

Jede der Gemeinschafts-, Gesellschafts- und Anstaltsküchen, sowie Betriebsküchen, die keinem Lebensmittelverband angehören, hat als Mahlverteilungsstelle für ihre Teilnehmer und deren Angehörige zu wirken. Andere Artikel, deren Abgabe an die Vorweisung der Mahlbezugskarte getnüpft ist, müssen selbstverständlich von den Mahl-abgabestellen, Konsumvereinen und anderen Konsumentenorganisationen den nur hinsichtlich des Mehles autorisierten Kriegsküchenteilnehmern geliefert werden. Um den in Betracht kommenden staatlichen Zentralen die den Kriegsküchen zugesicherte bevorzugte Belieferung zu ermöglichen, ist ein Zentralverband der Gemeinschafts- und Kriegsküchen in Wien und Niederösterreich als ordnungsmäßige Gesamtvertretung dieser Einzelorganisationen zu bilden. — Zur Beschaffung der notwendigen Lebensmittel ist eine Einkaufsgesellschaft, G. m. b. H., zu gründen. Diese besteht aus zwei Gesellschaftern: aus dem Zentralverband von gewerbsmäßigen Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaften Niederösterreichs, G. m. b. H. in Wien, und aus dem oben genannten Zentralverbande der Gemeinschafts- und Kriegsküchen in Wien und Niederösterreich. Diesem letzteren Zentralverbande kommt insofern der Charakter eines

Zwangsverbandes zu, als in Einkunft neue Kriegsküchen nur mehr dann genehmigt werden, und bereits genehmigte Kriegsküchen nur mehr dann auf bevorzugte Belieferung rechnen können, wenn sie diesem Verbande beitreten.

Die Belieferung der Küchen mit den angesprochenen Lebensmitteln durch die neuen Organisationen wird nach Abschluß der noch notwendigen Vorarbeiten ehestens erfolgen.

18. VII. 1917

22

Neue Kriegsküchen.

Freitag, den 22. d., werden die Kriegsküchen Nr. 43 im 4. Bezirk, Karolimgasse Nr. 26, Nr. 44 im 2. Bezirk, Kronprinz Rudolfstraße Nr. 38, und Nr. 45 im 16. Bezirk, Neulerchenfelderstraße Nr. 93, sowie am Mittwoch, den 27. d., die Kriegsküche

Nr. 46 im 10. Bezirk, Sonnwendgasse Nr. 4, den Betrieb aufnehmen. Anmeldungen zum Speisenbezug nehmen diese Küchen zwei bis drei Tage vor der Eröffnung entgegen.

Ein schwerer Schlag für die Kriegsflüchtlingsteilnehmer.

Im Anschluß an die von uns veröffentlichten Beschwerden der Eisenbahner über die Bevorzugung einzelner Gemeinschaftsküchen erhalten wir von Teilnehmern der großen Kriegsflüche in der Vothringerstraße eine sehr begründete Beschwerde über eine Verfügung des Ernährungsamtes, durch welche unseres Erachtens die Ernährungsverhältnisse vieler Tausende von Kriegsflüchtlingsteilnehmern verschlechtert zu werden drohen. Es handelt sich um die Verfügung, daß Kriegsflüchtlingsteilnehmer ihren Mehlbezug bei ihrer Kriegsflüche vornehmen müssen. Welche schwere Folgen diese anscheinend harmlose Verfügung für die Betroffenen hat, darüber gibt die Zuschrift Auskunft, die wir hier wiedergeben. Sie lautet:

„Der durch den „Abend“ den weitesten Kreisen der Öffentlichkeit zur Kenntnis gekommene Protest der Mitglieder der Kriegsflüche der Eisenbahner hat lebhaften Widerhall bei den Teilnehmern der Kriegsflüche für Privatangestellte gefunden. Diese erhalten seit ungefähr einem halben Jahre in der von der Allgemeinen Pensionsanstalt, dem Bunde der Industriellen, dem Gremium der Wiener Kaufmannschaft, dem Wiener kaufmännischen Vereine und dem Niederösterreichischen Gewerbevereine gegründeten Kriegsflüche um 1 Krone 80 Heller und gegen Abgabe von 16 Mehlmarken an Wochentagen ein wirklich sehr bescheidenes Mittagessen. Der größte Teil der beruflich organisierten Privatangestellten hat in der Kriegszeit aber auch die Mitgliedschaft des Reichswirtschaftsbundes der Festangestellten erworben und sich dadurch den Erwerb einiger der notwendigen Lebensmittel, soweit sie für Privatangestellte heute überhaupt noch erschwinglich sind, gesichert. Der Reichswirtschaftsbund hat gleich anderen Verbraucherorganisationen die Abgabe von Fett, Butter, Eiern, Marmeladen u. a. in beschränkter Mengen an den Mehlbezug gebunden. Durch eine Verfügung des Volksernährungsamtes wird nun die Mehlabgabe — aus welchen Gründen, ist unerfindlich — den Kriegsflüchen für deren Teilnehmer übertragen. Die Kriegsflüche der Privatangestellten erklärt zwar, daß die Abgabe der an die Vorweisung der Mehlbezugskarte geknüpften Lebensmittel auch weiterhin bei der früheren Mehlabgabestelle erfolgt, der Reichswirtschaftsbund erklärt dagegen ausdrücklich, daß diese Mittelung der Kriegsflüche für ihn gegenstandslos ist und er nach wie vor Fett, Butter, Marmeladen, Eier usw. nur an die Abnehmer von Mehl abgeben kann. Die Privatangestellten müssen daher, da die weitere Teilnahme an der Kriegsflüche an den Mehlbezug gebunden ist, entweder auf ihren Mittagstisch oder auf die wenigen, ihnen bisher noch erreichbar gewesenen Nahrungsmittel verzichten. Haben sie Familienangehörige, so sind sie bei den jetzigen Marktverhältnissen gezwungen, aus der Kriegsflüchtingemeinschaft auszuschneiden, weil diesen sonst die Lebensmöglichkeit genommen ist; denn mit der kleinen Menge Mehl ohne Fett kann keine Familie leben, und was könnte heute noch in geeigneter Weise einem Nichtkriegsgewinner 6 Dekagramm Butter und möglicherweise 2 Stück Eier für 7 Tage ersetzen?

13

20. VII. 1917

Eine rasche Änderung der Verordnung des Ernährungsamtes in der Richtung, daß den Privatangestellten sowohl die Teilnahme an der Kriegsflüche wie an ihrer Verbraucherorganisation ermöglicht wird, ist dringend, weil nach der jetzt bestehenden Verordnung eine große Zahl von Angestellten bereits am 1. Juli ohne Mittagessen bleiben müßte.“

Es ist dazu zu bemerken, daß man im Ernährungsamt wahrscheinlich nicht bedacht hat, welche Unertraglichkeit die Mehlabgabe zu übertragen, ist ganz gesund, weil dadurch eine Doppelversorgung verhindert wird. Freilich nur bei den Kriegsflüchtlingsteilnehmern. Bei den Leuten, die es sich leisten können, um teures Geld in Gasthäusern zu essen, bleibt natürlich alles beim Alten. Sollte das Ernährungsamt seinen Plan folgerichtig durchführen, dann müßte es alle Wirtschaftsgäste untragonieren und in jedem Wirtschaftshaus eine Mehlabgabestelle errichten, wo die für den Mittagstisch entfallende Mehlmenge wie fortan in den Kriegsflüchen ebenfalls abgezogen wird. Dazu wird man sich aber kaum entschließen ... Beste rücker muß man den Entschluß fassen, das Unrecht an den Kriegsflüchtlingsteilnehmern gut zu machen und ihnen den Fortbezug der an die Mehlkarte gebundenen Lebensmittel bei ihren Organisationen belassen.

Der Abend
21. Juni 1917

21
24

Die Kriegs- und Gemeinschaftsküchen in den staatlichen Ämtern.

Wir haben am 18. d. M. einen Bericht über eine Versammlung von Eisenbahnbeamten veröffentlicht, in welcher gegen die Bevorzugung einiger während des Krieges in staatlichen Ämtern errichteten Kriegsküchen Klage geführt wurde. Die angegriffenen Ämter, genannt wurden in der Versammlung das Ernährungsamt, die Generaldirektion der Tabakregie und die Staatsdruckerei, setzen sich nun in Zuschriften an den „Abend“ zur Wehr. Wir werden alle drei Zuschriften selbstverständlich veröffentlichen und bemerken, daß wir uns, wie wir auch ausdrücklich feststellten, die Angriffe nicht zu eigen gemacht haben, sondern die Veröffentlichung nur vornahmen, um Gelegenheit zur Klarstellung des Tatbestandes zu geben. Abgesehen von der Berechtigung oder Nichtberechtigung der erhobenen Vorwürfe wird sich aber im Anschluß an die uns zugekommenen Antworten über die Einrichtung der Kriegs- und Gemeinschaftsküchen viel über die Verbesserungsbedürftigkeit der ganzen Organisation sagen lassen. Das wird in den nächsten Tagen im „Abend“ geschehen. Heute veröffentlichen wir vorläufig ohne jede Bemerkung die Zuschrift des Ernährungsamtes. Sie lautet:

Wien, am 20. Juni 1917.

Geehrte Schriftleitung!

Die vorgestrige Nummer des „Abend“ enthielt einen Bericht über eine Versammlung, in der Eisenbahnangestellte zu der geplanten Abgabe von Mehl in den Kriegsküchen Stellung nahmen. Hierbei wurden auch Angriffe gegen eine Reihe von Kriegsküchen, darunter auch gegen die Kriegsküche des Amtes für Volksernährung, gerichtet. Ich erlaube mir an die geehrte Schriftleitung die Bitte zu richten, der nachfolgenden Klarstellung Raum zu geben. Die Kriegsküche des Amtes für Volksernährung wurde erst vor kurzem, und zwar über dringende Bitte des Unterpersonals aktiviert. Die Küche, deren Einrichtung vom Amte für Volksernährung beigelegt wurde, ist ausschließlich den Angestellten dieses Amtes selbst vorbehalten. Bei der Einrichtung wurde mit größter Sparsamkeit vorgegangen. Die Einrichtung besteht aus gewöhnlichen Möbeln aus gebogenem Holz, also aus billigem Material, das noch dazu teilweise nicht mehr neu war. Kein einziges Möbelstück ist aus Mahagoni angefertigt. Teppiche, geschweige denn Perserteppiche, waren in den Speiseräumen einschließlich dem sogenannten „Rauchsalon“ niemals vorhanden. Gespisest wird in vier kleinen Wohnzimmern, in denen insgesamt über 180 Personen verköstigt werden müssen. Weder diese Räume noch die Herdanlage gestatten eine größere Teilnehmerzahl; es war daher auch ausgeschlossen, Angestellte der Direktion für die Linien der Staats-Eisenbahn-Gesellschaften aufzunehmen, so gerne man es sonst getan hätte. Unzubereitete Lebensmittel werden in der Speisegemeinschaft überhaupt nicht verabfolgt. Bei der Zubereitung und Abgabe der Speisen hält sich der Betrieb ausnahmslos, auch was die Abgabe von Brotkanten abschnitten für Mehlspeisen anbelangt, mit peinlichster Genauigkeit an alle Vorschriften. Nehmen Sie noch zur Kenntnis, daß von den Teilnehmern dieser Speisegemeinschaft etwa Dreiviertel dem Stande des Kanzleihilfs- und Dienerpersonals angehören, deren monatliches Einkommen inklusive Feuerungszulage durchschnittlich 185 K beträgt.

Hochachtungsvoll

Für die Speisegemeinschaft:

Viktor Sauer,

Ministerial-Vizesekretär im l. l. Amte für Volksernährung.

Ein empörendes Unrecht.

Eine heute in den Morgenblättern veröffentlichte amtliche Kundmachung stellt Beschwerden ab, zu deren Wortführer sich der „Abend“ gemacht hat. Seit kurzem müssen, wie wir mitgeteilt haben, die Kriegs- und Gemeinschaftsküchenteilnehmer ihren Mehlbezug bei den Mehlabgabestellen durchführen, die im Anschlusse an die Kriegsküchen errichtet wurden. Nach dieser Neuregelung haben nun einzelne Konsumvereine, Verbraucherorganisationen und sogar Mehlabgabestellen den Umrayonierten den Fortbezug anderer und insbesondere derjenigen Lebensmittel verweigert, deren Abgabe an die Vorweisung einer Mehlbezugskarte gebunden ist. Die heutige Verlautbarung hebt für die Betroffenen diese Gefahr auf, indem verfügt wird, daß alle diese Stellen weiterhin den Kriegsküchenteilnehmern den vollen Lebensmittelbezug (Mehl selbstverständlich ausgenommen) gewährleisten müssen.

Soweit, so gut. Es wird uns aber folgendes mitgeteilt: Den Teilnehmern am Kriegsmittagstisch für Privatangehörige in der Lothringerstraße wurde gestern eröffnet, daß sie von ihren Mehlkarten monatlich hierundzwanzig Mehlmarken an die Kriegsküchenleitung abliefern müssen, damit diese daraus die Bestellung der Mehlspeisen, der Einbrenn und der Suppeneinlagen besorgt. Wie man uns ferner mitteilt, gilt diese Verfügung für sämtliche Kriegs- und Gemeinschaftsküchen. Wer dieser Verordnung nachrechnet, kommt zu folgendem Ergebnisse: Sechs Mehlspeisen wöchentlich zu je einer halben Mehlmarke geben drei Mehlmarken wöchentlich, im Monat rund 12 Mehlmarken. Die Kriegsküchenteilnehmer haben demnach 11 ganze Mehlmarken für Einbrenn und Suppeneinlagen abzugeben. Ob das nicht ein Mißverhältnis ist, wollen wir heute nicht untersuchen, wohl aber feststellen, daß diese Abgabe einzig und allein in den Kriegs- und Gemeinschaftsküchen gilt. Also einzig und allein für die ganz Armen, Minderbemittelten und durch den Krieg Deklassierten, die zu diesen Einrichtungen ihre Zuflucht nehmen. Keine Geltung hat diese Verfügung für die Gasthäuser, deren Gäste doch in der Regel wirtschaftlich viel stärker sind und den durch die Mehlkartenabgabe entstehenden Nahrungsmittelenfall durch teurere Lebensmittel leichter ersetzen können als die Kriegsküchenteilnehmer. Von der Oberschicht, die sich heute im Hotel Bristol eine Krastsuppe zu 2 Kronen 50 Sellen leisten kann, gar nicht zu reden. Aber die Tatsache, daß der Kriegsgewinner, der diese Krastsuppe bezahlt, seine Mehlmarken behalten kann, während sie dem proletarisierten Beamten und seinesgleichen in der Kriegsküche abgenommen werden, wirkt aufreizend. Gleiche Opfer für alle! Es muß unmöglich werden, daß Geld inmitten des allgemeinen Jammers den Besthenden eine Ausnahmestellung verschafft. Das Ernährungsamt, das die Zufuhren der Schwerarbeiter überprüft hat und den

Kriegsküchenteilnehmern die Mehlmarken abnehmen läßt, muß der Doppelverjorgung der Gasthäuser ein Ende machen.

Die Gemeinschafts-, Gesellschafts- und Anstaltsküchen.

Der Zentralverband der Gemeinschafts- und Kriegsküchen in Wien und Niederösterreich hat seine Tätigkeit aufgenommen. Der Leitung des Zentralverbandes gehören an: als Präsidenten die Herren k. k. Generaldirektor Dr. Karl R. v. Neupauer, und Bezirksrichter Dr. Alexander Eisler als Vizepräsidenten: Finanzprokuratorsekretär Dr. Franz Wolny, Hochschulprofessor Dr. Karl Hoffmeister, Gräfin Gertrude Walterskirchen, Frau Franziska Freund-Marlus und Reichsratsabgeordnetensgattin Josefine Berta Pacher. Bei der am 14. d. im Gemeinderats-Sitzungs-Saale abgehaltenen Besprechung hat sich schon eine stattliche Reihe von Betrieben dem Verband angeschlossen. Da nun dem Zentralverband insofern der Charakter eines Zwangsverbandes zukommt, als in Zukunft neue Kriegsküchen nur dann genehmigt werden, und bereits genehmigte Kriegsküchen nur dann auf bevorzugte Lieferung rechnen können, wenn sie dem Verbands beitreten, ist es nur im eigenen Interesse jedes Kriegsküchenbetriebes, sich so bald als möglich dem Zentralverband anzuschließen. Es empfiehlt sich, mittels Postkarte dem Zentralverband Name und Sitz des Betriebes, den Leiter und die Anzahl der im Betriebe verköstigten Personen bekannt zu geben. Den der Verbandsleitung bereits bekannten Betriebsleitungen werden im Laufe der nächsten Woche die notwendigen Formulare, die Satzungen des Verbandes und eine Uebersicht über die innere Einrichtung der Einkaufsstelle im Postwege zugehen. Alle Anträge sind an die Leitung des Zentralverbandes zu richten, der vorläufig in Wien, 7. Bez., Bieglergasse 3, 1. Stock (Telephonnummer 37482) untergebracht ist und wo auch der Präsident Dr. Alexander Eisler täglich von 10 bis 12 Uhr vormittags und von 4 bis 6 Uhr nachmittags zur Auskunfterteilung zu sprechen ist.

Kriegsküchen der Herzogin von Parma.

Im Bezirke Neunkirchen, in welchem das Schloß Schwarzau am Steinfeld, der Sitz der herzoglichen Familie von Parma gelegen ist, hat die Mutter unserer Kaiserin Frau Herzogin Maria Antonia von Parma in letzter Zeit eine Reihe von Kriegsküchen errichtet, so eine in Gloggnitz, Gränbach am Schneeberg, Wimpassing, Pitten, Reichenau, Ternitz, ferner in Neunkirchen zwei. Diese Kriegsküchen, auf dem Lande eine Neuheit, bewähren sich in geradezu glänzender Weise. Ein Mittagessen kostet derzeit 90 Heller und besteht aus Suppe mit Einlage, Rindfleisch mit Gemüse, an den fleischlosen Tagen Mehlspeise mit Zuspitze. Das Essen wird von der Verteilungsstelle, meist einem außer Betrieb stehenden Gasthause, gegen am Vortage gelöste Karten abgeholt und am gemeinsamen Tische zu Hause gegessen. Die Bevölkerung benützt die Wohlthat der leichteren Versorgung mit fertigem Essen bereits sehr zahlreich; es wächst die Inanspruchnahme der Kriegsküchen von Tag zu Tag. Da die Versorgung dieser Anstalt auf militärischem Wege von auswärts geschieht, bedeutet die Errichtung der Kriegsküchen für die Gemeinden eine bedeutende Erleichterung in der Verpflegung insbesondere jetzt, wo auch auf dem flachen Lande eine viel größere Knappheit an Lebensmitteln herrscht, als die Städter glauben wollen.

Die Errichtung der Kriegsküchen im Bezirke Neunkirchen ist einzig das Verdienst der Frau Herzogin von Parma, die tatkräftig von Hofsekretär Dr. Samedinger unterstützt, der ganzen Aktion vorsteht. Die Eröffnung der einzelnen Kriegsküchen fand in Gegenwart der Frau Herzogin statt.

Ueber die Reichenauer Kriegsküche wird uns geschrieben: Am 14. Juni wurde in Reichenau (ehemaliges Gasthaus Kronaus) die Kriegsküche Ihrer königl. Hoheit der Herzogin von Parma feierlich eröffnet. In Begleitung der hohen Frau befanden sich ihre Töchter, die Prinzessinnen Maria Antonia und Isabella von Parma, die Prinzessin Nadeschda von Bulgarien, Hofsekretär Dr. Samedinger und mehrere Hofdamen. Am Bahnhof Bayerbach und beim festlich geschmückten Eingange der Kriegsküche wurde die Herzogin vom Bezirkshauptmann von Neunkirchen v. Lukas, Bürgermeister Höllersberger und Pfarrer Goldstein von Reichenau ehrfurchtsvollst begrüßt. Als Festgäste hatten sich aus Wien eingefunden: Erz. Frau v. Martterer, Erz. Kaiser, Erz. v. Höfer, Baronin Baumgartner, Frau Sektionschef v. Seidler, Oberleutnant Kottauischer vom Ernährungsamt u. a. Vom Orte waren erschienen: Hofsekretär Hauptmann Waldhauser, Oberarzt Dr. Ed. Sehr, Oberpostmeister Dumpele, Oberleutnant Schuf als Stationskommandant, Schuldirektor Franz Haas, die Pflgeschwestern der hiesigen Militärspitäler und zahlreiche Damen der Bürgerschaft, welche den Betrieb und die Verteilung in der Kriegsküche als freiwilliges Ehrenamt übernommen haben. Sofort nach der Eröffnung durch die Frau Herzogin erfolgte die Austeilung von etwa 500 Mittagessen, wobei die hohe Frau und ihre Töchter unermüdlich mithalfen. Ein einfaches Mittagessen, bestehend aus denselben Speisen, wie sie in der Kriegsküche verabreicht wurden, schloß im Hotel Fischer die Eröffnungsfeier.

Die Wiener Volksküchen.

Von Tag zu Tag wachsender Andrang. —
Unzureichende Lebensmittelzuweisungen. —
Vergebliches Warten. — „Es ist nichts
mehr da.“

Vor den Wiener Volksküchen stehen alltäglich um die Mittagszeit die Wartenden in langer Reihe und in der letzten Zeit konnte man beobachten, daß diese Reihe von Tag zu Tag in beängstigender Weise anschwillt. Bei der Küche im 1. Bezirk, Grasshof, war der Andrang vorgestern so groß, daß die Menschenreihe sich vom Heiligengreuzerhof durch die Kollnerhofgasse über mehr als die Hälfte des Fleischmarktes erstreckte. Die rückwärts Stehenden mußten sich auf eine Wartezeit von zwei Stunden gefaßt machen, vorausgesetzt, daß sie überhaupt noch etwas erhielten.

Eine der mit der Leitung der Volksküche betrauten Damen teilte einem unserer Mitarbeiter folgendes mit:

„Wir machen schon seit geraumer Zeit die Beobachtung, daß der Ansturm auf die Küche sprunghaft zunimmt. Täglich wird die Zahl der Besucher größer und wir können mit dieser gesteigerten Inanspruchnahme leider nicht gleichen Schritt halten, da uns die nötigen Lebensmittel fehlen. Die Küche ist heute imstande, täglich 2000 bis 3000 Portionen abzugeben, aber das reicht nicht aus. Wenn zwischen 2 und 1/3 Uhr die Auslieferung geschlossen wird, weil das Vorhandene aufgebraucht ist, stehen gewöhnlich noch Hunderte Menschen an der Tür, die unverrichteter Dinge fortgehen müssen. Daß sie darüber sehr bestürzt sind, versteht sich von selbst, zu Ausschreitungen ist es aber nie gekommen.“

Die Preise sind: Suppe 8 S., Fleisch mit Gemüse 26 S., Gemüse 12 S. Da wir teuer einkaufen, ist es ausgeschlossen, mit diesen Beträgen das Auslangen zu finden; das Defizit schwillt ständig mehr an. Trotzdem wäre der Verein imstande, die Leistungsfähigkeit der Küchen zu steigern, wenn die Lebensmittelzuweisungen größer wären.“

Soweit die Mitteilungen der Dame, aus denen hervorgeht, daß die vor den Volksküchen Wartenden nicht restlos abgesehen werden können. Unwillkürlich drängt sich die Frage auf: Was machen jene, die nach zweistündigem Warten nichts bekommen? Indessen ist es 1/3 Uhr geworden und jede Aussicht, anderwärts etwas zu erhalten, geschwunden. Es wäre ein Gebot der Menschlichkeit, hier Wandel zu schaffen. Da die Zahl der Küchen offenkundig nicht hinreicht, müßten neue — beziehungsweise Filialen der bestehenden — errichtet werden; nur so wäre es möglich, das endlose Anstellen zu verhindern, durch das geplagte Arbeitsmenschen um ihre kostbare Mittagspause gebracht werden. Zweitens müßten die Zuweisungen an Rohmaterial mit der gesteigerten Inanspruchnahme der Volksküchen in Einklang gebracht werden. Zumindestens müßte aber dafür gesorgt werden, daß sich nicht mehr Personen anstellen als verköstigt werden können. Denn das geht doch nicht an, daß Hunderte von Menschen, nachdem sie zwei Stunden geduldig gewartet haben, mit der Mitteilung „abgesehen“ werden: „Es ist nichts mehr da!“

1./VII. 1917

29

Eine neue Kriegsküche.

Die Kriegsküche Nr. 46 im 10. Bezirk, Sonnwendgasse Nr. 4, wird am Donnerstag den 5. d. ihren Betrieb aufnehmen. Anmeldungen zum Speisenbezug werden von der Küchenleitung am 2. d. von 3 bis 5 Uhr nachmittags und am 3. d. von 9 bis 11 Uhr vormittags und von 3 bis 5 Uhr nachmittags entgegengenommen.

Kriegsküche und Einkaufszettel.

Die Kriegsküchen werden angewiesen, die Besucher aufzufordern, ihre Einkaufszettel vorzuweisen, um festzustellen, wieviel von den Teilnehmern an den Kriegsküchen zu den Mindestbemittelten gehören. In Wien bestehen derzeit 48 Kriegsküchen, die wöchentlich zwischen 600.000 und 700.000 Portionen verabsorgen. Berücksichtigt man die tägliche zweimalige Ausspeisung, so kommt man auf eine Zahl von circa 50.000 Personen, die täglich durch die Kriegsküchen versorgt werden. Durch sorgfältige Erhebungen wurde festgestellt, daß auch Personen diese Wohlfahrtseinrichtung in Anspruch nehmen, die hierzu nicht berechtigt sind. Von dem Resultat der Erhebungen wird es erst abhängen, in welcher Weise man diesen Uebelständen abhelfen könnte. Eine Weisung, schon derzeit den Kriegsküchenbesuch von der Vorweisung des Mindestbemittelteineinkaufszettels abhängig zu machen, ist nicht erlassen, und es handelt sich in den Fällen, die Gegenstand von solchen Beschwerden bilden, um irrtümliche Auslegung des Auftrages zu den vorerwähnten statistischen Erhebungen. Bei der Knappheit der Nahrungsmittel müssen in erster Linie die Mindestbemittelten die Möglichkeit haben, die Kriegsküchen in Anspruch zu nehmen; erst dann können Besserstufierte, soweit noch hierzu die Möglichkeit vorhanden ist, berücksichtigt werden. Bemerkenswert ist, daß nach den Erhebungen in Wien rund 500.000 Mindestbemittelte gezählt wurden und daß nur 10 Prozent hiervon zu den Kriegsküchenbesuchern gehören. Da die Aufnahme in die Kriegsküchen schon seit längerer Zeit gesperrt ist, dürfte das die Erklärung dieser verhältnismäßig geringen Beteiligung sein, und ein Beweis für die Notwendigkeit der weiteren Ausgestaltung der Kriegsküchen.

Der Abend
27. / VII. 1917.

31

Die Kriegsküchen der Gemeinde.

In den Kriegsküchen der Gemeinde wurden durch Anschläge die Teilnehmer von einigen am 1. 7. 17. eintretenden Neuerungen verständigt.

Um die gleichzeitige Teilnahme an mehreren Kriegsküchen zu verhindern, müssen alle Teilnehmer ihre Einkaufsscheine vorweisen, und auf diesen wird der Bezug des Essens unter Angabe der Anzahl der Portionen vorgemerkt. Da die Kriegsküchen nicht so viel Bewerber aufnehmen können, als angemeldet sind, werden solche Teilnehmer, die öfter als fünfmal im Monate ausbleiben, keine Karte mehr erhalten, damit sie nicht Bewerber, die

von der Teilnahme ausgiebigeren Gebrauch machen würden, den Platz wegnehmen. Die Ausgabe getrennter Bezugszettel findet nicht mehr statt. Man wird also nicht mehr die Wahl haben, eines oder beide der vorhandenen Gerichte zu nehmen, sondern wird beide, sowohl Suppe als auch Gemüse, beziehungsweise Mehlspeise, nehmen müssen.

Diese Verfügungen hat der Magistrat getroffen und sie erscheinen begründet, doch leistet sich der Magistrat bei dieser Gelegenheit einen Aufruf an die Kriegsküchenteilnehmer, der als höchst unglücklich bezeichnet werden muß. Dieser Aufruf lautet wörtlich:

„Bei dieser Gelegenheit werden die Kriegsküchenteilnehmer aufmerksam gemacht, daß die Kriegsküche nur das bieten kann, was ihr von Zentralstellen zugewiesen wird, und es daher keinen Zweck hat, Vorwürfe gegen die Kriegsküche zu erheben, wenn sie Volkswindfleisch nur Sonntag verabsorgen kann oder wenn ein Gemüse minderer Qualität oder keine Mehlspeise vorhanden ist.“

Daß die Kriegsküchen nur das bieten können, was ihnen von Zentralstellen zugewiesen wird, macht Beschwerden über das Gebotene noch nicht zwecklos, wenn nur die Kriegsküchen so einsichtsvoll sind, diese Beschwerden an die zuweisenden Zentralstellen zu leiten und dort zu vertreten. Das aber muß man von Kriegsküchen der Gemeinde unbedingt verlangen. Die Gemeinde darf ihre Mittlerrolle zwischen Zentralstellen und Kriegsküchenteilnehmern nicht in der Weise ausüben, daß sie den letzteren empfiehlt, zu zahlen und zu schweigen, denn die Gemeinde ist verpflichtet, die berechtigten Beschwerden der armen Leute, die in den Kriegsküchen ihre Zuflucht suchen, nachdrücklich zu vertreten. Daß es in den Kriegsküchen berechnete Beschwerden gibt, unterliegt keinem Zweifel. Die Verabreichung von Erbsensuppe mit zahlreichen Erbsenfäsern, die im „Abend“ besprochen worden ist, wird wohl auch der Magistrat als Gegenstand berechtigter Beschwerden gelten lassen.

Vor der Volksküche.

Der Kampf um das tägliche Mittagmahl.

Es ist 10 Uhr vormittags, wenn die ersten Mittagsgäste kommen, manchmal auch noch früher. Die keinen Beruf haben und denen es auf eine Stunde mehr oder weniger nicht ankommt, haben einen Gewinn vor den anderen voraus, die auf die sorg bemessene Mittagspause angewiesen sind; denn die kommen erst um Zwölf und nun schwillt die Reihe der Wartenden, die schon vorher lang war, schier ins Endlose an. Es gehört viel Geduld und Ausdauer dazu, sich hier sein Mittagessen zu erkämpfen.

Der Gäste der Volksküche werden von Tag zu Tag mehr; Frauen, die es müde geworden sind, die Madereien der eigenen Wirtschaftsführung auf sich zu nehmen, Männer, die bisher ins Gasthaus gingen und nun mit den bedrohlich ansteigenden Preisen nicht mehr Schritt halten können. Was man in der Volksküche bekommt, ist nicht überreich und ein Feinschmecker wird auch mit der Zubereitung nicht ganz einverstanden sein, aber wer kann sich's heute leisten, ein Feinschmecker zu sein? So machen täglich Hunderte und Hunderte einen dicken Strich über ihre bisherige Lebensführung und werden Gäste der Volksküche. Der oder jener zuerst ein wenig zaghaft, denn es ist ihm peinlich, sich da vor allen Leuten um sein Mittagessen anzustellen, aber schon nach wenigen Tagen mit jener Selbstverständlichkeit, die sich aus der Gewöhnung ergibt. Es ist ja auch gar nicht so, wie man sich's vorgestellt hat; man trifft als Tischgenossen kleine Beamte, Geschäftsleute, Handlungsangestellte, Kontoristinnen, kurz, die Hunderte und Tausende von fleißigen Arbeitsmenschen, die ihr Beruf in die Stadt führt und die in der Volksküche ein billiges Mittagbrot finden. Es wäre von Wert, statistisch festzustellen, in welchem Ausmaß sich das soziale Niveau der Volksküchengäste gehoben hat; man würde verlässliches Material zur Sozialgeschichte des Krieges gewinnen.

Zwischen 12 und 14 Uhr schwillt die Reihe der Wartenden mehr und mehr an; von der Volksküche in der Stadt, Grasshofgasse, angefangen, steht die Menschenmauer durch die Köllnerhofgasse, biegt dort um und zieht sich über den halben Fleischmarkt hin. Die Leute warten ruhig, geduldig, ohne Murren. Nichts von den oft unerquicklichen Szenen, die sich beim „Anstellen“ um Lebensmittel abspielen, ist hier zu bemerken; das Bestreben, dem anderen zuvorzukommen und ihm den Rang abzulaufen, ist vollkommen ausgeschaltet. Einer steht neben dem anderen und wartet, bis er drankommt; Bekannte begrüßen einander und knüpfen ein Gespräch an, neue Bekanntschaften werden geschlossen. Die eincun reden, die anderen lesen die Zeitung oder ein Buch. Man kann junge Leute beobachten, die sich in dicke Folianten versenken, sich Notizen machen; sie studieren allem Anschein nach, während sie auf's Essen warten. Selbst bei dem sehr schmalen Eingang, der für einen solchen Massenandrang nicht gemacht ist, kommt es nur selten zu nennenswerten Stauungen. Man sieht, es geht, auch wenn Tausende und Tausende ein und denselben Ziel zustreben; auch die Sturmzeiten, die auf den Märkten zur Regel werden, müßten nicht sein.

In den letzten Tagen war wieder ein sprunghaftes Ansteigen der Besuchsziffer zu verzeichnen, hervorgerufen durch die sich steigenden Schwierigkeiten der Lebensmittelversorgung. Die Menschenmenge wuchs und reichte sich für kurze Zeit bis nahe zur Post. Die hier stehen, müssen sich auf eine Wartezeit von etwa zwei Stunden gefaßt machen, wiewohl sich die Auspeisung so rasch als nur irgend möglich vollzieht. An manchen Tagen wurde die Zahl der Wartenden gegen 1 Uhr auf etwa 4000 geschätzt — die schon abgefertigten nicht mitgerechnet — das ist mehr als das Dreifache der normalen Besuchsziffer und doppelt

so viel als die Zahl, die noch heuer in den Winter- und ersten Frühjahrsmonaten beobachtet wurde. Die beängstigende Steigerung der Frequenz setzte vor etwa zwei Monaten ein und seit damals macht sie stetige Fortschritte. Zufälle aller Art bringen es mit sich, daß an manchen Tagen ein kleiner Rückgang verzeichnet wird, aber im allgemeinen bewegt sich die Besuchsziffer in ständig aufsteigender Linie. Auf diese Tatsache wurde bereits vor geraumer Zeit in der „Oesterreichischen Volks-Zeitung“ hingewiesen. Die Volksküchen tun ihr möglichstes, um der ins Riesige wachsenden Inanspruchnahme gerecht zu werden, fünftausend und mehr Menschen aber mit Speise versorgen, ist ihnen — so erklären die Funktionäre — nicht möglich. Die Zahl der Portionen, die an jedem Tag bereitgestellt werden, ist nicht gleich, sondern je nach Maßgabe der verfügbaren Vorräte gewissen Schwankungen unterworfen. Fleisch reicht nicht annähernd aus und die ganze Speisefolge (Suppe, Fleisch, Gemüse) kann nur an einen verhältnismäßig beschränkten Teil der Gäste verabfolgt werden, die Späterkommenden müssen zufrieden sein, wenn sie Gemüse allein erhalten, das als Mittagmahl für einen arbeitenden Menschen nicht ausreicht. Viele aber müssen, nachdem sie zwei Stunden gewartet haben, zu ihrer Bestürzung erfahren, daß die harte Mühe vergebens war: Es ist nichts mehr da...

Dieser Fall kommt dank den Bemühungen der Volksküchen jetzt verhältnismäßig selten vor und das ist erfreulich; denn es ist nichts Kleines, seine Mittagzeit zu opfern, stundenlang in der Sommenglut des Sommermittags zu warten und zum Schluß hungrig, müde und zerschlagen abziehen zu müssen. Wenn der Menschenstrom aber in dem Ausmaß weiter anschwillt wie bisher, dann wird und muß die Zahl der Hungerbleibenden von Tag zu Tag größer werden, wenn die Lebensmitteluweisungen an die Volksküchen nicht zur Anzahl der Gäste in das richtige Verhältnis gebracht werden. Hier ist Hilfe ein dringendes Gebot der Notwendigkeit und ein Eingreifen der maßgebenden Behörden unerlässlich. Wie notwendig die Volksküchen sind, geht aus dem Massenandrang mit zwingender Deutlichkeit hervor; die Leute, die kommen, warten geduldig, aber sie müssen die Gewähr haben, daß sie auch in der Tat etwas bekommen, damit zu der Mühsal des Wartens nicht auch noch die qualende Sorge kommt, es könnte vergebens sein.

Eine zweite Forderung — und auch sie wurde in der „Oesterreichischen Volks-Zeitung“ bereits ausgesprochen — ist die nach einer Dezentralisierung der am meisten besuchten Stadtküche. Leerstehende Lokale gibt es in Hülle und Fülle. Man errichte drei, vier Filialen im Stadlinnern, und das furchtbare, aufreibende Anstellen wird aufgehört, die Mühe des „Kampfes um das tägliche Mittagmahl“ wird leichter zu erlangen sein. Und die Tausende arbeitender Männer, Frauen und Mädchen, die diesen harten Kampf Tag für Tag führen müssen, haben ein Recht darauf, daß man alles tut, um ihn nach Möglichkeit zu erleichtern!

2./VIII. 1917

33

Eine neue Kriegsküche.

Gestern vormittag wurde die Kriegsküche Floridsdorf, Brünnerstraße Nr. 139, von Frau Erzherzogin Isabelle eröffnet. Die Frau Erzherzogin verweilte bis $\frac{1}{4}$ 1 Uhr in der Kriegsküche und wohnt der ersten Auspeisung bei. Die Mahlzeiten werden in dieser Kriegsküche nur an Zivilpersonen verabfolgt. Der Preis

einer Mahlzeit stellte sich gestern auf 50 bis 80 Heller. Von dieser Kriegsküche fuhr die Frau Erzherzogin in die Kriegsküche Floridsdorf, Brünnerstraße 36. Die Erzherzogin besichtigte auch diese Kriegsküche und wohnt der Auspeisung bei.

— Kriegsküchen. Nach dem Bericht der Zentral-Küchenkommission der Kriegsfürsorge ist das Ergebnis der Speisung im Monat Juni eine Steigerung von 48 247 Portionen, obgleich durch die Ueberweisung von Kindern aufs Land die Schulkinderpeisung um 17 916 zurückgegangen ist. Die Steigerung der Gästezahl in den Kriegsküchen beträgt demnach 66 163 Portionen. Für den Juli und August erwartet man eine weitere Zunahme. Der Bericht erwähnt die Knappheit an Heizmaterial, hebt hervor, daß die Einzelhaushaltungen im Vergleich mit einer großen Küche unwirtschaftlich erhebliche Mengen Kohlen usw. verbrauchen, und meint, in gewissen Kreisen könne die Forderung wieder lebendig werden, das ganze Volk mit dem Eintopfgericht zu versorgen. Der Mangel an allen Lebensmitteln ohne Ausnahme erklärt sich dadurch, daß die wichtigsten Nährwertträger, insbesondere Fett und tierisches Eiweiß, uns während des Krieges nur in ungenügender Menge zur Verfügung stehen. Das bedingt den Ansturm auf alle Lebensmittelvorräte. Ein Beispiel aus den Frankfurter Kriegsküchen veranschaulicht, wie man die Qualität durch die Quantität zu ersetzen sucht. Im Oktober 1914 wurden für die Mahlzeit 480 Gramm fettes Stoffe gegeben, im März 1917 hingegen, obwohl das Essen in der Güte einen Vergleich mit der Zeit nicht mehr aushalten kann, wo noch alles zu haben war, wurden 664 Gramm gegeben. Im Privathaushalt liegt es nicht anders. Die Güte aller Nahrungsmittel hat abgenommen und dadurch ist der Mengenbedarf ungeheuer gestiegen. Die Preise der Portionen rein für Lebensmittel betragen im Juni 44 Pfg., sie blieben damit wieder etwas hinter dem Kostensatz vom Mai zurück, im übrigen sind wesentliche Abweichungen gegen den Malbericht nicht festzustellen.

10. VIII. 1917

35

Die Abprovisionierung im Kriege. Eine Gemeinschaftsküche für den Mittelstand in Döbling.

Die Vorteile, die in unserer gegenwärtigen Ernährungskrisis und bei der Notwendigkeit des Sparens auf allen Gebieten die Gemeinschaftsküchen sowohl den Minderbemittelten wie auch den Angehörigen des Mittelstandes bieten, zeigen sich immer klarer, und so gewinnt diese Einrichtung einer harten Kriegszeit immer größere Verbreitung. Ursprünglich bestanden, wie festgestellt werden muß, gewisse Mißtrauen gegen die Kriegsküchen aller Art, ein Mißtrauen, bei dem ganz sicherlich das Gefühl, sozusagen öffentlich den Zwang zur Sparsamkeit zu bekunden, namentlich bei Personen und Familien des Mittelstandes, mitwirkte. Der Krieg, der in so vielen Dingen des öffentlichen und privaten Lebens unsere Anschauungen veränderte, hat auch hier Wandel geschafft, und so ist die rasche Entwicklung der Gemeinschaftsküchen in den letzten Monaten leicht erklärlich. Kein Bezirk von Wien unterbreitet mehr der Gemeinschaftsküchen, in den meisten Bezirken sind bereits mehrere solcher Küchen jeder Art errichtet und das System, Angehörige verwandter Berufe in Gemeinschaftsküchen zu vereinigen, macht sich immer mehr geltend. Auch in Stadtteilen, die durch den villenartigen Charakter sich scheinbar weniger eignen für die Gemeinschaftsküche, wie beispielsweise Döbling, sind in rascher Aufeinander-

folge Gemeinschaftsküchen entstanden und haben großen Zuspruch.

Im 13. Bezirk hat die angesehenste Gesselligkeitsvereinigung, der Verein „Westend“, die Gemeinschaftsküchen für den Mittelstand organisiert und am 4. d. zu der vor wenigen Wochen eröffneten Küche in der Altgasse Nr. 1 eine zweite Gemeinschaftsküche in Ober-St. Veit, Döbling, Hauptstraße Nr. 143, angefügt. Die Räume des ehemaligen Ober-Sant-Better Kaffeehauses, ein großer, sehr heller Salon mit mehreren Zimmern, sowie ein von alten Bäumen beschatteter Garten bieten den Mitgliedern dieser Gemeinschaftsküche für den Mittelstand einen angenehmen Aufenthalt. Bei der Samstag in Anwesenheit der Erzherzogin Isabella, die den Kriegsküchen ein ganz besonderes Interesse zuwendet, vorgenommenen Eröffnung zeigte sich, daß auch ein reichliches, sehr gut zubereitetes Mittagessen für auch in Friedenszeiten geringen Betrag von zwei Kronen verabreicht werden kann, weil durch die Gemeinamkeit große Ersparnisse beim Einkauf der Nahrungsmittel sowie im Verbrauch von Brennmaterial wie in der Verwendung der Arbeitskräfte erzielt werden können, die jedem einzelnen Gast zum Nutzen gereichen.

Erzherzogin Isabella, die in Begleitung ihres Kammerherrn Grafen Capry, einer Hofdame und des Hauptmannes Molnar erschienen war, wurde von dem Obmann des Westend-Gemeinschaftsküchenvereines Herrn Heinrich Widalovich, dessen als Hausfrau dieser Küche fungierender Gattin Frau Josefine Widalovich, den Aufsichtsdamen Martha Beyer, Julie Poliser, Bauvatergattin Glama und dem um die Schaffung der Wiener Gemeinschaftsküchen sehr verdienten Bezirksrichter Dr. Alexander Eisler und Herrwaller Fischer empfangen. Die Erzherzogin erkundigte sich über die Einrichtung der Gemeinschaftsküchen des 13. Bezirkes. Obmann Widalovich teilte der Erzherzogin mit, daß sowohl die Gemeinschaftsküche in der Altgasse wie die neue in Ober-St. Veit und eine demnächst in Betrieb gelangende Küche in Penzing für die Speisung von je 600 Mitgliedern berechnet sind, während die vierte Küche für Hütteldorf-Hausung geplant und für nahezu 1000 Gäste bestimmt ist. Jedes Mitglied wird, wann rechtzeitig die Anmeldung, am besten durch Lösung eines Wochenblocks zu 14 K. 30 H., erfolgt ist, in der Zeit von 12 bis 1/3 Uhr nachmittags verköstigt, doch ist auch die Abgabe in die Wohnung möglich. Mit den Damen besprach die Erzherzogin sehr eingehend die gegenwärtigen Marktverhältnisse, insbesondere die Klagen über die mangelhafte Obst- und Gemüsezufuhr.

Nach Besichtigung der Küche, in der nebst angestellten Köchinnen und Bedienungspersonal auch die Vorstandsdamen und Fräulein Helene Widalovich freiwillig tätig sind, nahm die Erzherzogin an einem Probeessen teil, das aus Suppe, Fleisch mit Gemüse und einer Mehlspeise bestand. Die Erzherzogin und ihre Begleitung lobten ebenso wie die zahlreichen Gäste die Art der Zubereitung. Während des Mahles hielt Bezirksrichter Dr. Alexander Eisler eine Ansprache, in der er auf die Notwendigkeit der Gemeinschaftsküchen für den Mittelstand hinwies, der Fürsorge des Kaiserhauses sowie der Erzherzogin Isabella in dieser wichtigen Angelegenheit des Ernährungswesens gedachte und mit einem Hoch auf das Kaiserpaar schloß. Nach einstündigem Aufenthalt verließ Erzherzogin Isabella mit Worten der Anerkennung die Gemeinschaftsküche in Ober-St. Veit, die von Sonntag an ihrer Bestimmung übergeben ist.

Städtische Mittelstandsküche.

Das mit der Leitung der städt. Mittelstandsküche betraute Komitee hat ihre mit 30. Juni abgeschlossene Bilanz der städt. Generalversammlung vorgelegt. Laut derselben betragen die Einnahmen im ersten Halbjahr 1917 K. 74.736.82, die Ausgaben K. 69.693.21, von dem sich ergebenden Betriebsüberschuss von K. 5043.61 wurden 2104 K. 39 Heller auf Abschreibungen vom Werte des mit K. 8417 zu Buche stehenden Inventars verwendet, 2500 K. wurden als Reservefond angelegt und der Rest von Kronen 439.22 als Gewinn auf neue Rechnung vortragen. Der inventarmäßige Wert der mit 30. Juni in der Vorratskammer der Küche befindlichen Lebensmittel betrug K. 9738.10.

Der Bericht sagt dann weiter:

Die in der Bilanz angemessene Schuld der Küche an das städt. Lebensmittelamt per Kronen 11.749.—, welcher Schuld ein Guthaben der Küche bei der Eskomptebank in der Höhe von Kronen 12.270.— gegenübersteht, findet ihre Erklärung darin, daß der Betriebsvorschuß von 3000 Kronen, welchen die Generalversammlung der Küche zur Verfügung stellte, und wovon ein Teil noch auf die Einrichtung verwendet werden mußte, nicht hinreichte. Wir mußten den Kredit des städt. Lebensmittelamtes in Anspruch nehmen. Dieser Kredit wird durch die Küche in Monatsraten a 1000 Kronen getilgt. Auf diese Weise waren wir nicht genötigt, von der Generalversammlung eine namhafte Erhöhung des Betriebskapitals-Vorschusses zu verlangen, und verfügten anderseits stets über soviel Barmittel, als wir zu größeren Einkäufen nötig hatten.

Mit Ende Juni ist die Zahl der zum Preis von einer Krone täglich verabfolgten Mittagessen, bestehend aus Suppe, Gemüse und Mehlspeise (zweimal wöchentlich Fleisch anstatt der Mehlspeise) auf über 700 gestiegen, hievon werden ca. 250 Mittagessen in den von uns eingerichteten beiden Speisensälen serviert, die übrigen werden abgeholt.

Leider mußten wir der Aufnahme neuer Mitglieder vorläufig eine Grenze setzen, einestheils darum, weil es dem Komitee trotz allen Bemühungen nicht gelungen ist, für den Winter einen größeren Fettvorrat sicher zu stellen. Das Komitee beabsichtigt zur Erhöhung der Leistungsfähigkeit der Küche auf mindestens 1000 Mittagessen eine elektrisch betriebene Teigknetmaschine anzuschaffen.

Mit großem Bedauern müssen wir melden, daß die Zahl derjenigen sehr groß ist, die täglich um die Aufnahme in die Küche ersuchen, und die wir aus der früher erwähnten Ursache nicht aufnehmen, sondern nur für später vormerken können.

Trotzdem daß die Erhaltung und Führung einer derartigen Küche unter den gegenwärtigen Verhältnissen, bei der maßlosen Lernerung und der schweren Anschaffungsmodalität der wichtigsten Lebensmittel immer schwieriger wird, müssen wir doch an dieser Stelle unserer Ueberzeugung Ausdruck geben, daß wir in Hinblick auf den bevorstehenden Winter die Errichtung neuer Kriechküchen in unserer Stadt als im Interesse der Bevölkerung als gelegen erachten.

Indem wir unseren vorliegenden Bericht genehmigend zur Kenntnis zu nehmen und dem Küchenkomitee das Absolutorium bis 30. Juni zu erteilen bitten, beantragen wir gleichzeitig, die

löbliche Generalversammlung wolle allen jenen geehrten Damen des Komitees, die durch ihr opferndes Mitwirken den gletten Betrieb der Mittelstandsküche möglich machen, den Dank der Stadtgemeinde aussprechen.

Pozsony, 20. Juli 1917.

Im Namen des Komitees der städt. Mittelstandsküche:

Eugen Engeli, Präses.

Umwandlung der Gasthausküchen in Kriegsküchen.

Die großen Gasthäuser mit den großen Preistarifen für Speisen und Getränke finden auch jetzt während der Kriegszeit noch ihr Auslangen. Anders steht es um die Kleinbetriebe, die vielfach nur von heute auf morgen leben und die besonders schlecht jetzt nach der weiteren zwanzigprozentigen Bierperrung daran sind. Dazu kommt noch, daß die Branereien Fedlee und Schellenhof überhaupt geschlossen haben, da sie nicht mehr in der Lage sind, Bier zu erzeugen. Viele der kleineren Gastwirte würden es daher vielleicht nicht ungern sehen, wenn dem seit langem geplanten Projekt der Umwandlung der Gasthausküchen in Kriegsküchen jetzt näher getreten würde. Wie uns von der Vorsteherin der Gastwirtegenossenschaft mitgeteilt wird, ist aber an eine Durchführung des Projekts nicht eher zu denken, als bis die Behörden in der Lage sind,

die Sicherstellung der nötigen Lebensmittel zu garantieren. Die Leitung der Genossenschaft steht auf dem Standpunkt, daß jeder frühere Anfang der Umwandlungssaktion ein verfehlter Schritt wäre. Andererseits scheint den Behörden an der Etablierung zahlreicher Kriegsküchen viel gelegen zu sein. Das dürfte zur Genüge folgendes Beispiel erweisen: Die Kochschule des Wiener Hausfrauenvereins gibt täglich etwa 1000 Portionen Mittagessen aus. Man erhält dort Suppe, Fleisch und Gemüse zum Preise von R. 1.20. Vor einiger Zeit trat man nun behördlicherseits an die Leiterin der Kochschule mit dem Ersuchen heran, das Privatunternehmen in eine Kriegsküche umzuwandeln. In dem Schreiben wurde eine Ueberlegungsfrist bis 1. September d. J. gesetzt. Gestern sperrte man nun einfach der Kochschule ohne vorherige Verständigung den Bezug der bisher gelieferten wöchentlichen drei Sack Mehl ohne Angabe von Gründen. Da die Schule über keine Vorräte verfügt, ist sie gezwungen, ihren Betrieb einzustellen, und tausend arbeitende Menschen sind nun um den Bezug ihres billigen Mittagmahles gebracht.

(Das Einflüchchenhaus.) Sicherlich haben die wirtschaftlichen Schwierigkeiten der Kriegszeit den Gedanken des Einflüchchenhauses so schnell popularisiert. In normalen Zeiten hätte er zweifellos schwerer bei uns Wurzel gefasst. Gegenwärtig jedoch, da immer mehr Frauen, auch verheiratete Frauen, sich dem Erwerbe zuwenden müssen und tüchtiges Hauspersonal nicht leicht zu haben ist, denkt man auch hierzulande an eine Zentralisierung und technische Durchbildung des Haushaltes. Man will aus der unökonomischen Einzelwirtschaft Großbetriebe entstehen lassen. Selbstverständlich nicht nach rein amerikanischem System, das unierm Rationalcharakter wenig zusagt. Das österreichische Einflüchchenhaus ist so gedacht, daß die Gemütskräfte der Familie dabei darin nicht verlorengehen dürfen. Im Gegenteil, die Interessenten hoffen dadurch, daß die Frauen von aufreibender, nicht befriedigender Kleinarbeit teilweise befreit werden, eine geistige Veredlung der Mutterpflichten und des Familienlebens. Denn, so argumentieren sie, eine Frau, der man den Vorrat mit dem Küchenpersonal und die zahlreichen damit verbundenen Bemühungen erspart, wird fröhlicher und glücklicher sein. Sie wird mehr Zeit für Mann und Kind und auch für intellektuelle Interessen erübrigen. Als jetzt ist es ja nur allzu oft geschehen, daß geliebte und in vieler Hinsicht unterrichtete Mädchen nach ihrer Heirat alle erworbenen Kenntnisse an Küchensettel, an Staub und an den Waschtag abgeben mußten. Das verspricht im Einflüchchenhause anders zu werden. Es soll namentlich das durch Hausfrauen- und Berufspflichten zerrissene Dasein erwerbender Frauen einheitlicher gestalten. Wir haben im Frühjahr von einem Vortrag berichtet, den Ingenieur Architekt Otto Pokal in der Urania über das Einflüchchenhaus hielt. Seine Ausführungen mußten mehrfach wiederholt werden. Man interessiert sich lebhaft für die verschiedenen Typen des Zentralhaushaltes vom einfachen Ledigenheim bis zu dem komfortabel ausgestatteten Familienflüchchenhaus, dessen Zweck vor allen Dingen in wirtschaftlicher Bequemlichkeit und Hygiene besteht. Selbstverständlich kann in einem derartigen Großbetrieb billiger und sanfter gewirtschaftet werden als in den meisten Einzelhaushaltungen. Auch an die Beaufsichtigung jünger Kinder

ist gedacht, deren beide Eltern dem Erwerb nachgehen. Ganz besitzt bekanntlich das erste Familienflüchchenhaus in Oesterreich. Nun hat sich auch in Wien, von sozial denkenden Männern und Frauen ins Leben gerufen, ein Verein „Einflüchchenhaus“ gebildet zur Förderung und Errichtung von Mittelstandseinflüchchenhäusern. Vorsitzende ist Frau Elise Brückhausen. Mehrere Körperschaften und Frauenvereine haben sich dem neuen Verbands bereits angeschlossen. So der Bund österreichischer Frauenvereine, die Zentralstelle für Wohnungsreform, der Reichsverband der gemeinnützigen Bau- und Wohnungsgenossenschaften. „Heimhof“ und „Kohö“ haben ihr Interesse durch größere Gründerbeiträge bekundet. Der Sitz des Vereines ist 2. Bezirk, Peregringasse Nr. 2, Mezzanin, im Hause der Kaiser Franz Josef-Jubiläumstiftung für Volkswohnungen. Der Wörtlüberbeitrag beträgt 2 K. Es ist anzunehmen, daß auch bei uns ehestens aus dem theoretisch nachgerufenen Interesse das erste Einflüchchenhaus entstehen wird.

Die öffentliche Ausbeutung.

Die Lebensmittelnot, die die Verpflegung in Privathäusern immer schwieriger macht, hat den Zubrang an den Kriegs- und Volksküchen in der letzten Zeit außerordentlich gesteigert. Es sind heute schon nicht mehr bloß die unverheirateten Leute, die keine eigene Hauswirtschaft führen, sondern auch Leute, die nicht gerade für eine große Familienanzahl zu sorgen haben, ziehen es vor, ihr frugales Mahl lieber in einer öffentlichen Speiseanstalt einzunehmen, anstatt sich stundenlang den Greueln einer oft dazu noch ergebnislosen Anstellerserei um Lebensmittel auszuliegen. Wer also heute nicht Geld genug hat, sich sein Essen in einem Privatspeisehause zu beschaffen, was ja immerhin schon ein besseres Einkommen voraussetzt, der geht eben in eine der vorhandenen Kriegsküchen oder er muß mit der Volksküche zufrieden sein. Bei diesen gerade ist auch der Zubrang ganz außerordentlich groß geworden und man kann jetzt, besonders in den Mittagsstunden, schier endlose Züge von Menschen treffen, die überall bei den Eingängen zu den Volksküchen warten, bis ihnen Einlaß wird. Besonders arg ist es in der Innern Stadt, wo die Menschenreihen von der Schönlaterngasse bis über den Fleischmarkt gedrängt stehen; es sind das zumeist die kleinen Angestellten und Arbeiter des Handels und der Gewerbe, die in den äußeren Bezirken wohnen und für die die Beschaffung eines Mittagessens auf andere Art zu einer Unmöglichkeit wird, da die Entfernung von ihrer Wohnstätte zu weit und das Einkommen für ein Essen aus einer Privatküche zu gering ist. In der Friedenszeit, wo noch alles zu haben war, fanden sich alle diese vielen Hunderte von Menschen damit ab, daß sie sich zu Mittag ein Stück Speck oder in einem Volkskaffeehaus eine „Hausbäckerei“ zum Kaffee kauften und ihren Hunger damit stillten. Das hat heute aber längst aufgehört, denn derartige „Luxusgegenstände“ sind für den Armen nicht mehr zu haben. Es bleibt also schließlich nur noch die magere Kost der Volksküche als Zuflucht übrig. Aber auch die ist heute bei dem Massenandrang kaum mehr zu erreichen. Die Zahl unserer Volksküchen ist heute einfach zu klein geworden und die Räumlichkeiten und die ganzen Einrichtungen der vorhandenen g e n ü g e n n i c h t m e h r für den gesteigerten Bedarf. Diese traurige Beobachtung kann man jetzt jeden Tag zu Mittag machen, wo einfach fast bei jeder Volksküche viele Leute wieder ohne einen Bissen fortgehen müssen, weil die Speisezeit beendet ist, bevor sie an die Reihe kommen. Solche Erscheinungen, wie sie jetzt schon vorhanden sind, berechtigen wohl zu der Frage, wie das erst im Winter werden soll. Kriegsküchen sind noch viel zu wenig vorhanden, und dann haben doch gerade die Leute mit ihrer kurzen Mittagspause, in der sie nicht nach Hause können, keine andere Möglichkeit als eben nur die, die Volksküche aufzusuchen. Will man da im Winter zusehen, wie die Armen, halb erfroren und nichts im Magen, vor den Eingängen stehen, um dann wieder hungrig und vor Kälte erstarrt abziehen zu müssen? Es müßte doch unserer Meinung nach nicht so schwer sein, mit den Kriegsküchen Verbindungen herzustellen und wenigstens Zweigstellen an verschiedenen Plätzen zu errichten, damit die Leute, die zu Mittag ihren Hunger stillen wollen, auch in der ihnen knapp zugemessenen Zeit dazu Gelegenheit erhalten. Das ist eine Frage, um die sich die Gemeindeverwaltung kümmern muß, und zwar rechtzeitig, ehe uns der Winter alle seine Härten auf-erlegt hat.

14. Juni 1917

40

Beschwerden über die Kriegsküchen. Ein Besucher der Kriegsküchen schreibt uns: Daß manche Kriegsküchen nicht dem entsprechen, was sie sein sollen, ist schon zu oft wahrgenommen worden. In der Kriegsküche Nr. 1 in Meidling, Hofbauergasse, sind meistens ältere Leute angestellt, wodurch die Verabreichung der Speisen sehr langsam vor sich geht. Zur Bedienung bei Massenauspeisungen gehört unbedingt jüngeres, flinkes Personal, das, ohne sich viel in Wortwechsel mit den Speisenden einzulassen, rasch den Anforderungen, die gestellt werden, nachkommt. In dieser Kriegsküche kommt das Essen auch erst um 12 Uhr mittags, anstatt, wie es nötig wäre, eine Stunde früher. Die Arbeiter mit einer Stunde Mittagspause haben doch keine Zeit zu verlieren und können auf diese Weise ihre Mahlzeiten sehr schwer einnehmen. Dann kostet hier eine Suppe 20 Heller und ein Gemüse 40 Heller, während man in demselben Bezirk in einer kleinen Auskocherei, die doch vom Gemein leben muß, die Suppe für 10 Heller bekommt, wobei das ganze Essen noch schwächer hergerichtet ist. In der Kriegsküche Nr. 3 im III. Bezirk, Sophienbrückengasse, gibt es wieder eine Menge Vierschreiberei an der Kasse, wodurch die rasche Abfertigung sehr gehindert wird. Auch das Benehmen gegenüber den Besuchern ist nicht gerade sehr höflich.

Slibowitz ist notwendiger! Ein Leser stellt uns folgendes Rundschreiben zur Verfügung:

Somit beehre ich mich, Sie höflichst zu verständigen, daß ich von der „Ersten Karansebeser Sparrassa-Mitgliedschaft“ in Karansebes (Südungarn), die die alleinige Obstzentrale von 98 Ortschaften ist, beauftragt wurde, den Verkauf ihrer Slibowitzprodukte des Jahres 1917 von etwa 800 bis 1000 Waggons auf den Markt zu bringen. Die Anstalt, die von dem hohen Ministerium konzeptioniert wurde, Betriebskapital von Millionen und erforderliche Requisiten besitzt, kann mit 60 bis 70 Kesseln ausgestattet in die heurige Slibowitz-Lampagne eintreten wird, dürfte die beste Ware auf dem Markt bringen, wodurch Sie jedes beliebige Slibowitzquantum billigst und aus allererster Hand beziehen werden können. Ich ersuche Sie daher, schon jetzt Ihren Lagerbestand bereit zu halten, damit, wenn Ihnen meine Offerte, die ich Ihnen recht bald unterbreiten werde, konvenieren, Sie nach Abschluß des Geschäftes sofort Ihre Leerfässer an die Brennstation obiger Zentrale absenden können.

Mit Hochachtung Konst. Mandulics (Berichtig.)

Da können wir freilich kein Obst kriegen!

Altona. Neuordnung in den Altonaer Kriegsstüchen.

Man schreibt uns: „Die Knappheit der zur Verfügung stehenden Lebensmittel einerseits sowie die Erfordernis, das Essen in den Kriegsstüchen in Zukunft gehalt- und abwechslungsreicher zu gestalten, haben es erforderlich gemacht, daß eine etwas stärkere Anrechnung der rationierten Lebensmittel sowie eine Voranmeldung auf den Bezug von Essen während einer ganzen Woche vorgeschrieben werden mußten. Vom 20. August an kann nur noch der von den Altonaer Kriegsstüchen Essen beziehen, der in der Woche zuvor (also in der laufenden Woche) sich Ausweise über die Anrechnung von Lebensmitteln gegen Vorlage und entsprechende Entwertung der Reichsfleischkarte sowie der Kartoffel- und Nahrungsmittelkarten gelöst hat. Es werden entwertet für den täglichen Bezug von 1 Liter Essen für die Dauer einer Woche die Hälfte der Wochenmenge an Kartoffeln, die Hälfte der Wochenmenge an Nahrungsmitteln sowie $\frac{1}{10}$ der wöchentlichen Fleischmenge. An Personen, die das Essen abholen, kann nicht mehr als 1 Liter für den Tag und Stopf zur Ausgabe gelangen. Nur die Personen, die gezwungen sind, in den Stüchen selbst zu essen, können $1\frac{1}{2}$ Liter bis 2 Liter täglich dort essen. Es wird ihnen alsdann beim Bezug von $1\frac{1}{2}$ Liter Essen für die Woche außer den oben genannten Mengen an Nahrungsmitteln und Fleisch $\frac{1}{8}$ der Kartoffelmenge und beim Bezuge von täglich 2 Liter Kriegsstüchenessen für die Woche außer den oben genannten Fleisch- und Nahrungsmittelmengen $\frac{1}{8}$ der Kartoffelwochenmenge abgenommen.

Die Einlösung der Ausweise über die Anrechnung von Lebensmitteln kann jeweils in der ganzen Woche zuvor in den zuständigen Brotkommissionen während der Dienststunden erfolgen. Die Ausweise über Anrechnung von Lebensmitteln berechtigen nur in der Stüche, die darauf verzeichnet ist, sowie in der Woche, für die die Ausweise gelöst sind zum Bezuge von Essen.

Altonaer, die von einer Kriegsstüche Essen beziehen wollen, haben gleichfalls bei der für sie zuständigen Brotkommission die Lösung der Ausweise über die Anrechnung von Lebensmitteln vorzunehmen. Sie haben dann diesen Ausweis in der Hamburger Kriegsstüche, von der sie das Essen beziehen wollen, gegen die dort gültigen Karten einzutauschen.“

Eine Kriegstüche für Mittelschüler.

Aus Freistadt in Oberösterreich schreibt man uns: Das hiesige Staatsgymnasium errichtet mit Bewilligung der Statthalterei und des Landes-schulrates mit Beginn des Studienjahres 1917/18 eine Kriegstüche für die Schüler, die infolge Zuweisung der nötigen Lebensmittel und durch Gewährung eines namhaften staatlichen Geld-beitrages in der Lage ist, Mittag- und Abendmahl zum Preise von K. 2 zu verabreichen. Das Mittag-mahl besteht an Fleischtagen aus Suppe und Rind-fleisch mit Beilage, an Sonn- und Feiertagen aus Suppe und Braten mit Beilage; an fleischlosen Tagen aus Suppe, Mehlspeisen oder auch aus Fisch; das Abendmahl aus Innereien oder Mehlspeisen.

Die Kriegstüche steht unter der ständigen Auf-sicht der Direktion des Gymnasiums. Die Geschäfts-führung obliegt einem Ausschusse, dem außer dem Direktor und Mitgliedern des Lehrkörpers der Be-zirkshauptmann, Appropensionierungsreferenten, Be-zirksarzt, Bürgermeister und Sparsassendorstand angehören. Selbstverständlich kann ein Schüler auch bloß eine Mahlzeit — Mittagmahl K. 1.30, Abendmahl 70 S. — einnehmen. Für die Ber-keimigung mittelloser Schüler kommt der Studentenunterstützungsverein nach Maßgabe der verfügbaren Mittel auf.

Eröffnung der Gemeinschaftsküchen „Isabella- halle der Katholischen Frauenorganisation.

In würdiger, dem Ernst der Zeit entsprechend einfacher Weise eröffnete heute nachmittag die Katholische Reichsfrauenorganisation für Niederösterreich ihre soeben fertiggestellten zwei Gemeinschaftsküchen „Isabellaheim“ in der „Naherhof“, bzw. Fleischmannsgasse auf der Wieden. Die Einrichtung und Ausstattung der Räumlichkeiten sind praktisch, sauber und freundlich. Das Entzünden der Frauen fanden die Kochräume. Vier große Kessel, je zwei für Suppe und Gemüse für 200 bis 300 Liter, zwei Gasherde, ein Doppelofen usw. gewährleisten die modernste Kochweise. Die ganze Anlage ist für Gasbetrieb eingerichtet. Die Plätze in der Fleischmannsgasse ist nach demselben Muster gebaut und sind beide Räumlichkeiten nur wegen Platzmangel von einander getrennt. Der heute eröffneten Gemeinschaftsküchen auf der Wieden werden solche von der Frauenorganisation demnächst in der Inneren Stadt (Steindlgasse) und in der Gendgasse in Währing folgen. Die Kriegsküche wird täglich von halb 12 bis halb 2 Uhr geöffnet sein und werden in der ersten Stunde auch Speisen über die Gasse verabreicht. Es sind bisher schon 800 Personen angemeldet und beträgt der Preis für das vollständige Mittagmahl pro Kopf 2 Kronen. Für spätere Zeit ist auch die Verabfolgung eines Nachtmahles in Aussicht genommen. Die Gründung selbst ist eine Idee der Katholischen Frauenorganisation mit Gräfin Gerta Walterskirchen an der Spitze; die Mühen und Sorgen einer Leitung haben Frau Oberst Irene Huber und Frau Hauptmann Emma Redlich übernommen. Zur heutigen Eröffnung waren die Protektorin der Kriegsküchen Frau Erzherzogin Isabella, die ihr Erscheinen zugesagt, aber durch ein Familienereignis am Kommen verhindert war, dieser Tage das „Isabellenheim“ während des Betriebes zu besuchen. Unter anderen erschienen in Vertretung des Bürgermeisters StM. Regierungsrat Professor Schmid, in Vertretung des Bezirksvorstehers Charvat WSt. Keller, der Leiter des Polizeikommissariates Wieden Regierungsrat Schmidt, Oberst Huber, Stadtschichtkanonikus und Pfarrer Rundi, Pfarrer G. G. Panosch, W. Merth, Präsident des Zentralverbandes der Gemeinschaftsküchen Oberlandesgerichtsrat Buhler, in Vertretung des Präsidenten des Vereines zur Erhaltung von Kriegsküchen Oberst Baldini, Dr. Schlossar, ferner Direktor Zimmerl der Einkaufsstelle für Gemeinschafts- und Kriegsküchen, den Vorstand der Gemeinschaftsküche Hiebing Dr. Bidalovic, Direktor Cebula, Gräfin Walterskirchen, Baronin Unrechisberg, Frau Regierungsrat Redolicka, Frau Hauptmann Doster, Generalsekretärin Frau Dr. Seih, eine Vertretung des Landes-Kriegsküchenkommissariats Frau Freindorfer vom Christlichen Verband weiblicher Hausbediensteter u. v. a. Die Katholische Frauenorganisation hatte sich absichtlich zu ihrer heutigen Eröffnung einen fleischlosen Tag gewählt und sie bewies durch ihre treffliche Speisenfolge, daß man auch ohne Fleisch eine gute Mittagkost verabreichen kann. Das vorzüglich zubereitete Mittagmahl bestand aus Leberpüreesuppe, Leberpastete mit Bellage und einer Nusstorte mit Cremelbergqu. Gräfin Gerta Walterskirchen eröffnete namens der Organisation mit einer Begrüßung der Gäste den Reigen der üblichen Eröffnungsansprachen. Wie hervorgehoben wurde, soll die Isabellenkitchen nicht bloß eine Kriegsbeinrichtung sein, sondern soll als bleibende Einrichtung in die Friedenswirtschaft übernommen werden.

24. VIII. 1917

44

Neue Gemeinschaftsküche.

Mit Beginn des neuen Schuljahres gelangt eine Gemeinschaftsküche für Studierende und Lehrpersonen aller Kategorien im 1. Bezirk zur Eröffnung. Voranmeldungen werden in der Kanzlei der Studienfürsorge für Kriegervaisen, I., Wollzeile 16, entgegengenommen.

Fremdeblatt *Abendblatt*
28. VIII. 1917

65
22

Neue Kriegsküche.

Die Kriegsküche 49 im 5. Bezirk, Margaretenstraße 103, wird Donnerstag den 30. d. ihren Betrieb aufnehmen. Anmeldungen nimmt diese Kriegsküche am Dienstag den 28. und Mittwoch den 29. d. von 9 bis 11 Uhr vormittags und von 3 bis 5 Uhr nachmittags entgegen.

2./IX. 1917

46

Eine Kriegsküche für Künstler.

Ein Komitee unter dem Ehrenvorsitze des Hofburgtheaterdirektors Hofrat Max v. Milenkovich und des Hofoperndirektors Hans Gregor teilt die Gründung und demnächstige Eröffnung der „Ersten Wiener Künstlergesellschaftskriegsküche“ für Schauspieler, Sänger, Maler, Bildhauer, Ingenieure, Architekten und Angehörige der Presse mit. Der Gesellschaftsbeitrag beträgt 20 Kr., die Einschreibgebühr 2 Kr., die sich auch für mehrere Familienangehörige nicht erhöht; der Mittagstisch wird mit Kr. 2.50 berechnet. Die Verabreichung der Speisen geschieht in dem ehemaligen „Spatenbräu“, Schleismühlgasse (Linien 61 und 63). Anmeldungen werden entgegengenommen: I. Bezirk, Mühlgasse Nr. 24, Valerie Grog, und Oesterreichischer Bühnenverein, Dorotheergasse Nr. 6/8.

330.000 Personen in der Ausspeisung.

Die unentgeltliche Ausspeisung in Wien auf dem Höhepunkt. — Rund 100.000 Personen per Tagesdurchschnitt. — Immer stärkerer Andrang zur unentgeltlichen Ausspeisung. — 130.000 Personen in den Kriegsküchen. — 95.000 Personen in den Gemeinschaftsküchen. — Ein eiserner Mehlvorrat für die Kriegsküchen.

Unter dem Vorsitze des Bgm. Dr. Weiskirchner fand eine Sitzung des Ausschusses der Zentralstelle der Fürsorge für die Angehörigen der Einberufenen und für die durch den Krieg in Not Geratenen in Wien und Niederösterreich statt, in welcher der Rechnungsabschluss über die Einnahmen und Ausgaben bis Ende Juli vorgelegt wurde. Für fortlaufende Unterstützungen wurden 3.263.966 Kr. ausgegeben, für einmalige Unterstützungen 2.176.051 Kr., für die Ausspeisung Bedürftiger 23.491.868 Kr., für die Näh- und Strickstuben 3.018.973 Kr., für Beiträge an Fürsorgestellen 1.131.916 Kr. Die Gesamtausgaben betragen 33.230.310 Kr. Sehr wissenswert sind die Ziffern über die öffentliche Ausspeisung:

In der öffentlichen unentgeltlichen Ausspeisung wurden im Jahre 1915 38.352, im Jahre 1916 57.380 und im Jahre 1917 98.490 Portionen täglich im Durchschnitte abgegeben. Im ersten Halbjahre 1918 wurden durchschnittlich täglich 107.478 Personen ausgespeist, gegenüber 105.399 Personen im zweiten Halbjahre 1917, also täglich um 2047 Personen mehr. Die unentgeltliche Ausspeisung dürfte bereits auf dem Höhepunkt angelangt sein. An Speisestellen standen 157 im Jahre 1917 im Betriebe; es besteht die Absicht, kleinere Ausspeisestellen aufzulösen, bezw. zu größeren zusammenzuführen. Die prozentuelle Steigerung bei der entgeltlichen Ausspeisung in den Kriegsküchen ist eine viel bedeutendere, als bei der unentgeltlichen Ausspeisung. In der ersten Hälfte des Jahres 1917 wurden 11.5 Mill. Speiseportionen, in der zweiten Hälfte dieses Jahres 21.6 und in der ersten Hälfte 1918 bereits 32.9 Millionen Speiseportionen verabreicht. Im Jahre 1916 bestanden 28 Küchen, im Jahre 1917 kamen 24 und im ersten Halbjahre 1918 12 Küchen hinzu, so daß derzeit 64 Kriegsküchen bestehen. Man will auch die bestehenden Kriegsküchen vergrößern und leistungsfähiger gestalten, neue Kriegsküchen nicht mehr schaffen. Derzeit werden in Wien rund 100.000 Personen in der öffentlichen unentgeltlichen Ausspeisung, rund 95.000 Personen in den Gemeinschaftsküchen und rund 130.000 Personen in den offenen Kriegsküchen, zusammen rund 330.000 Personen ausgespeist.

Die Aktion der Verabreichung eines Frühstückes an die Schulkinder wurde im Jänner 1916 probeweise begonnen. Ende 1917 wurden 10.844 Portionen, im Jahre 1918 täglich 11.896 Portionen in 167 Schulgebäuden mit 458 Schulen verabreicht. An Brotausweisen wurden 3.328.729 Stück verteilt, die Kosten betragen 803.631 Kr. Die Lebensmittelverteilung durch die Frauenarbeitskomitees verursachte seit Kriegsbeginn Kosten in der Höhe von 920.000 Kronen. Die Wohlfahrtsaktion für Mindestbrennstoffe erzielte in der Zeit vom April 1917 bis Juni 1918 einen Umsatz von 451.382.000 Kr.

Bgm. Dr. Weiskirchner betonte in jener Sitzung, daß ihm von der ungarischen Regierung aus dem Titel der öffentlichen Ausspeisung immer Entgegenkommen bewiesen worden sei. Es sei Vorsorge getroffen, daß die Leistungsfähigkeit der Kriegsküchen noch gesteigert werden könne, es sei aber unbedingt notwendig, daß für die Kriegsküchen ein eiserner Vorrat an Mehl geschaffen werde, und mit dieser Forderung werde er in nächster Zeit wieder an die Regierung herantreten.

6./IX. 1914

Die Approbationierung im Kriege.

Erste Künstlergesellschafts-Kriegstätige.

Die Anmeldungen für diese Aktion haben bereits begonnen und werden täglich von 10 bis 12 und von 4 bis 6 Uhr bei Frau Valerie Czech, 4. Bezirk, Mühlgasse Nr. 24, 2. Stock, entgegengenommen. Es können teilnehmen: Schauspieler, Sänger, Musiker, Mimiker, Tänzer und Rezitatoren sowie sonstige Bühnengestellte, Schriftsteller, Redakteure und Zeitungskorrespondenten, Kuristaler, Bildhauer, Radierer und Graphiker, Baukünstler und die Mitglieder des Vereines „Allgemeine Kunstfürsorge“. Jedes Mitglied zahlt einen Anteilbetrag zu 20 K., Regiebeitrag 5 K. und eine Einschreibgebühr von 3 K. Das Spielort wird sich in den ehemaligen Räumen des Spatenbräu in der Schleifmühlgasse befinden. Die Eröffnung dürfte noch diesen Monat stattfinden und wird rechtzeitig durch die Tagesblätter bekanntgegeben werden.

(Die öffentliche Auspeisung.) Die Ehrenpräsidentin des Schwarzgelben Kreuzes Gräfin Anta v. Wienert-Schmerling und der Leiter dieser Kriegshilfsstelle Siegfried Dörmh haben gestern dem Bürgermeister Dr. Welschbacher für die Zwecke der unentgeltlichen öffentlichen Auspeisung als Monatsergebnis einen Betrag von 70,000 K. übermittelt, wovon 50,000 K. aus der von der Erstenart selbständig durchgeführten Freitischablösung und 20,000 K. aus den vom Schwarzgelben Kreuz erzielten Einnahmen herrühren. Spenden übernimmt die Administration unseres Blattes und die Betriebszentrale des Schwarzgelben Kreuzes, 1. Bezirk, Krämerstraße Nr. 4.

Das Essen aus den Kriegsküchen. Ein großer Teil der in Wien Beschäftigten ist darauf angewiesen, sich aus Kriegsküchen das Mittagessen zu beschaffen, weil viele nicht die Mittel haben, um im Gasthause das Essen einzunehmen. Leider ist die Kriegsküchenkost zumeist so schlecht, daß es oft Ueberwindung kostet, sie zu verzehren. Es hängt da viel von der Leitung ab. In der einen Kriegsküche ist das Essen verhältnismäßig erträglich genießbar, in vielen anderen klagen die Besucher darüber, daß es immer schlecht ist. Ein Besucher der Kriegsküche Nr. 49 in der Margaretenstraße brachte uns gestern eine Doppelportion „Dörrgemüse“. Diese kleine Menge einer grauen Flüssigkeit, in der ganz wenige Stücke von Rüben schwammen, schmeckte beim Kössen widerlich. Man verpürte daraus saure Rüben, Salz und eine pappige Sauce, die sehr wässerig war. Sechszig Heller für eine solche Doppelportion ist hinausgeworfenes Geld, weil darin nicht einmal um zehn Heller Nahrungsmittel vorhanden sind. Wenn man glaubt, daß mit solchem Wassergemüse jemand durchhalten kann, dann sollen sich die Prediger des Durchhaltens von dieser Kost nähren. Sie würden schnell auf das Durchhalten verzichten. Es wäre Pflicht der Kriegsküchenkontrolle, darauf zu achten, daß man den Kriegsküchenbesuchern für ihr Geld, auch Nahrung bietet und nicht Spülwasser mit ein wenig Zutaten, die Gemüse sein sollen. Auch an Tagen mit „Kürbissaucen“ soll es in dieser Küche nicht besser sein. Gewiß fehlt es mancher Kriegsküche an Mehl und Fett, um die Speisen besser zu machen, aber wenn man schon den Kriegsküchen diese Zutaten nicht zuweist, dann soll man sie nicht zwingen, solchen Fraß zu kochen, der viel zu teuer und zu schlecht ist. Unsere Gemeindeverwaltung, die so für das „Durchhalten“ ist, hätte auch die Aufgabe, den Kriegsküchen die erforderlichen Behelfe beizustellen, damit die Leute wenigstens zu Mittag etwas Genießbares im Magen haben. Wenn man das nicht kann, dann soll man Schluss mit dem Durchhalten und dem Kriege machen.

* (Die erste Kriegstüche im Prater.) Auch die Praterleute haben sich nun zur Schaffung einer Kriegstüche zusammengetan, der ersten, die im Prater errichtet werden soll. Sie wird in den nächsten Tagen in den Lokalkäten zum „Weißen Döfjen“ eröffnet werden, aber nicht nur den Praterleuten, sondern jedermann gegen Anmeldung zugänglich sein. Auskünfte auch telefonisch Nr. 43119.

„Wir haben genug“.

Aus Leserkreisen wird uns geschrieben: Die „Reichspost“ hat schon wiederholt darauf aufmerksam gemacht, daß die an sich gewiß löbliche Einrichtung der sogenannten Kriegs-Gesellschafts- und Gemeinschaftsküchen, wie die Dinge derzeit liegen, wohlhabenden Leuten zur „Doppelversorgung“ dienen kann. Da den Teilnehmern an solchen Küchen durchaus nicht die sonstige Versorgung unmöglich gemacht ist (das bißchen Mehlkarte für Wehlweifen will nichts besagen), so sind Mißbräuchen zum Nachteil der Allgemeinheit Tür und Tor geöffnet. Dies ist um so unerfreulicher, als bekanntlich diese Küchen vor den privaten Haushalten bei der „Belieferung“ mit Waren von den Behörden bevorzugt werden. Was müssen die Hunderttausende non täglich „Angestellten“, die aus irgendeinem triftigen Grunde keiner Kriegsküche angeschlossen sein können, sich denken, wenn sie im „N. W. Journal“ vom 12. d. von einem Funktionär dieser Gesellschaftsküchen erfahren:

„Daß die Gemeinschaftsküchen imstande sind, ein so billiges Essen herzustellen, ist nicht darauf zurückzuführen, daß die Regie bis aufs Äußerste verbilligt ist. Einer der wichtigsten Gründe ist in diesem Zusammenhange wohl der Einkauf der Lebensmittel durch die Einkaufsgenossenschaft in deren Magazin die Hausfrau so manche Lebensmittel vorfinden dürfte, die sie sich längst nicht mehr aufzutreiben vermag... Schokolade hat die Einkaufsstelle genug... Wer unsere Lagerräume sieht, erhält augenblicklich die Beruhigung, daß wir auch in dem allseits mit Angst erwarteten Winter keine Not leiden werden. Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Kondensmilch, Käse, Schokolade, Eier und Gewürze haben wir in ansehnlichen Mengen vorrätig. Auch mit Heizmaterial haben wir uns für alle Küchen vorgesorgt und so sehen wir dem Winter in aller Ruhe entgegen.“

Das ist gewiß alles sehr erbaulich und tröstlich für die Mitglieder der Küchen, aber weniger erfreulich für die Allgemeinheit, die zuziehen kann, wie es bevorzugten Kreisen noch immer leidlich gut geht. Wer der Anschauung war, daß die Organisation des Durchhaltens darin bestehe, daß möglichst alle Begünstigungen fallen und die verfügbaren Vorräte in möglichst gleichmäßiger, gerechter Weise der Gesamtbevölkerung zugänglich gemacht werden, der wird sich über das Frohlocken der Gemeinschaftsküchen, daß es ihnen viel besser gehe, als den privaten Haushalten, keine eigenen Gedanken machen.

Gegen die Doppelversorgung.

Im Volksernährungsamte beschäftigt man sich gegenwärtig auch sehr eingehend mit der Frage, der Doppelversorgung Schwach zu bieten. Geldkräftige Leute vermögen sich trotz der Lebensmittelknappheit noch immer ein Plus von Nahrungsmitteln anzulegen, wodurch nicht nur die Allgemeinversorgung gestört, sondern auch die Lebensmittelpreise preischnell in die Höhe gejagt werden. In erster Linie will man die Doppelversorgungsmöglichkeit, die durch die Gasthäuser geboten wird, auszuschalten trachten. Hierzu bietet das im Studium befindliche Projekt der Gasthaustaxe die beste Stütze. Dann wird man auch die Zählung der zu verköstigenden Personen schärfer unter die Lupe nehmen, denn es hat sich gezeigt, daß so ziemlich allgemein das Bestreben vorherrscht, den Bevölkerungszuwachs sofort anzugeigen, während man es hingegen mit der Anzeige der in Abfall kommenden Personen gar nicht sehr genau nimmt. Es häuften sich zahlreiche solche Fälle, bei denen die bezügliche Anzeige überhaupt gänzlich unterlassen und durch lange Zeit hindurch das dadurch entstandene Mehr an Lebensmittelarten einfach behalten wurde. Speziell im Falle von Einrückungen zum Militärdienst von Haushaltungsmitgliedern wurde die Anmeldepflicht bei den zuständigen Stellen nicht so genau genommen. Bei der Wertung der gegen die Doppelversorgung zu ergreifenden Maßnahmen wird man auch diesem Unfug zu steuern versuchen.

Regelung der Versorgung der Eisenbahner.

Amtlich wird mitgeteilt: Die ungestörte Aufrechterhaltung des Eisenbahnbetriebes ist für das gesamte Wirtschaftsleben sowie für die Schlagfertigkeit der Armee von allergrößter Bedeutung; sie hängt wesentlich von der klaglosen Lebensmittelversorgung des Eisenbahnpersonales ab, das seinen schweren Dienst nur dann zu leisten imstande ist, wenn es entsprechend den außerordentlichen Anforderungen der Kriegszeit ausreichend versorgt ist. Das Amt für Volksernährung hat zur Besserung der bisherigen Approvisionierungsverhältnisse im Einvernehmen mit dem Eisenbahnministerium die Versorgung der Eisenbahnbediensteten und ihrer Angehörigen einheitlich geregelt. Die Organisation umfaßt sämtliche Angestellte der Staatsbahnen, der im staatlichen Betriebe stehenden Lokalbahnen sowie folgender Privatbahnen: Südbahngesellschaft, Kaschau—Oderberger Bahn, Auffsig—Teplitzer Eisenbahn, Buschtehrader Eisenbahn, Eisenbahn Wien—Aspang, Wiener Lokalbahn N. O. und niederösterreichische Landesbahnen. Den Mittelpunkt der Organisation bildet die im Eisenbahnministerium errichtete Hauptwirtschaftsstelle, der die in den verschiedenen Kronländern schon bestehenden oder

noch zu errichtenden Lebensmittelmagazine unterstellt sind. Die Versorgung erstreckt sich auf Mehl und Mahlprodukte, Hülsenfrüchte, Butter, Fett, Zucker, Kaffee-Ersatz, Marmelade, Dörrobst und Gemüse und Seife. Unter besonderen Bedingungen nehmen an dieser Versorgung auch die Angestellten der mit dem Eisenbahndienst in unmittelbarem Zusammenhange stehenden Ämter des Post- und Finanzdienstes teil.

Eine Kriegsküche des Vereines der Reserveoffiziere.

Der Verein der Reserveoffiziere in Wien beabsichtigt, im 8. oder 9. Bezirk eine Kriegsküche für seine Mitglieder und deren Angehörige zu errichten. Mitglieder des Vereines können alle nichtaktiven Offiziere und Militärbeamten (Aspiranten) werden, auf Kriegsdauer auch Landsturmragisten. Vorläufige Anmeldungen wegen Teilnahme an der Kriegsküche sind an den Verein der Reserveoffiziere in Wien, 1. Bezirk, Weiburggasse Nr. 14, zu richten.

Ein Jahr Gemeinschaftsküche der Eisenbahnbeamten.

Die von den Frauen der Eisenbahnbeamten begründete und in uneigennütziger Weise geleitete Gemeinschaftsküche am Wiener Westbahnhof vollendete am 15. d. das erste Jahr ihres Bestandes. Aus diesem Anlasse wurden die Mitglieder des Damenkomitees, die Frauen Plohn, Klotz und Sellner, vom Eisenbahnminister Freiherrn v. Banhaus in Ardienz empfangen, dem sie den Dank für die bisherige Unterstützung und Förderung der Gemeinschaftsküche durch das Eisenbahnministerium aussprachen und gleichzeitig das Ersuchen um Gewährung einer neuerlichen Subvention vorbrachten. Der Beitrag soll der Erweiterung der Gemeinschaftsküche dienen, die ursprünglich für 500 Personen bestimmt war, heute aber schon 900 Mitglieder zählt und an der Grenze ihrer Leistungsfähigkeit angelangt ist. Der Eisenbahnminister sprach den Damen seine Anerkennung für ihre Tätigkeit im Interesse der Versorgung von vielen Hunderten von Familien aus und sagte die Gewährung der Subvention für die Gemeinschaftsküche der Eisenbahnbeamten am Westbahnhof, in der innerhalb eines Jahres mehr als eine Viertelmillion Mittagsmahlzeiten ausgestellt wurden, zu.

Die Gemeinschaftsküchen.

Eine Unterredung mit dem Präsidenten Dr. Eisler.

Die Nahrungsmittelbeschaffung für den einzelnen Haushalt gestaltet sich von Tag zu Tag schwieriger und umständlicher. Daher ist es auch leicht verständlich, daß viele Haushaltungen im Laufe der letzten Monate die Eigenmenage aufgeben und die Kost aus einer der vielen Gemeinschafts- oder Anstaltsküchen beziehen. Die Wiederkehr der kalten Jahreszeit, der Kohlenmangel und die Qual des Anstellens im Winter dürften nun zur Folge haben, daß der Zug nach der Gemeinschaftsküche immer weiterer Kreise sich bemächtigt. Angesichts dieser Verhältnisse liegt nun die Frage nahe: Haben unsere Wiener Gemeinschaftsküchen das wirtschaftliche Ziel, das sie sich stecken, erreicht, und welches waren die Schwierigkeiten, die sich ihrem Betriebe entgegenstellten haben oder noch entgegenzustellen drohen?

Der Präsident des Verbandes der Gemeinschaftsküchen, Bezirksrichter Dr. Eisler, hatte die Lebenswürdigkeit, zu diesen Fragen einem unserer Mitarbeiter folgende Mitteilungen zu machen:

„Dem Verband gehören bis jetzt insgesamt 99 Gemeinschafts- und Anstaltsküchen an, in denen täglich etwa 49.000 Personen versorgt werden. Die größte der angeschlossenen Küchen ist die Speiseanstalt der Berndorfer Metallwarenfabrik Artur Krupp A. G. in Berndorf, mit 7000 Gästen. Ihr folgt der Arieasmittagstisch für Privatangestellte in der Peter Jordanstraße mit 2300, dann die Kaffeeküche der Telegraphenzentralstation mit 1400 Gästen. Zu den Großbetrieben dieser Art zählt auch die Gemeinschaftsküche Elisabethhof mit 1250 Gästen, der sich die Personalküchen der Post- und Telegraphendirektion im dritten und neunten Bezirk mit je 1200 Gästen anreihen. Dann folgen Abteilungen, die uns bis zur niedrigsten Teilnehmerzahl von dreißig Gästen in einer Küche führen.“

Von den Schwierigkeiten der Lebensmittelbeschaffung für alle diese Küchen macht sich der Fernstehende keinen Begriff. Einen oberflächlichen Einblick in die Sorgen und Mühen der diversen Küchenleitungen dürften aber doch die folgenden Angaben erndolichen:

Das schwierigste Problem ist augenblicklich unstreitig die Fleischversorgung aller Küchen. Die Versorgung geschieht auf folgendem Wege: Der Verband erhält durch die Statthalterei monatlich 20 Rinder, und zwar zehn österreichischer und zehn ungarischer Herkunft, zugewiesen. Außerdem ist mit der Großschlächterei ein Abkommen getroffen, demzufolge diese monatlich 6000 Kilogramm österreichisches und 44.000 Kilogramm ungarisches Fleisch zuweist. Der Durchschnittspreis dieses Fleisches stellt sich auf etwa 12 Kronen pro Kilogramm einschließlich der Zuführung. Von großem Vorteil ist es, daß uns bei den oben erwähnten zwanzig Rindern auch die Innereien zur Verfügung bleiben.

Gleichfalls mit großen Schwierigkeiten verknüpft ist die Beschaffung von Gemüse. Eine regelmäßige Gemüseversorgung der Gemeinschaftsküchen war nur dadurch möglich, daß die Statthalterei die Geos anwies, dem Verband wöchentlich einen halben Waggon Gemüse abzugeben. Da dieser natürlich den Bedarf nicht deckt, sind die Küchenleitungen im übrigen auf die Versorgung mit Gemüse im freien Einkauf angewiesen. Durch die Dezeg wurde einige Male irisches Gemüse aus dem Ausland zugeführt.

Ueber Mangel an Kartoffeln war glücklicherweise bisher noch nicht zu klagen. Diese werden in genügender Menge und einwandfreier Qualität durch die Kriegsgetreideverkehrsanstalt geliefert. Frische Milch kommt weder in den Gemeinschafts- noch in den Anstaltsküchen in Verwendung. Zu gewissen Mehlspeisen und Gerichten, bei denen Milch eine unerläßliche Zutat ist, wird nur Trockenmilch verwendet. Aber auch von dieser sind nur sehr geringe Mengen zu haben, und es kommt vor, daß manchmal nicht einmal die notwendigsten Mengen gedeckt sind.

Mit dem Mehl muß äußerst sparsam umgegangen werden. Die Leiterinnen einzelner Küchen stehen oft vor nicht leichten Rechenaufgaben, wenn sie ihre Mehlmengen für das Einbrennen und die Bereitung von Mehlspeisen aufteilen sollen. Die Gemeinschaftsküchen erhalten nämlich wöchentlich für den Kopf nur ein Viertelfilo in Marken. Je nach Maßgabe des vorhandenen Vorrates ist zuweilen ohne Markenzwang als Mehlspreckmittel ein allerdings stets sehr geringes Quantum Kartoffelmehl erhältlich.

Ueber Sülsenfrüchte läßt sich heute noch kein abschließendes Urteil fällen. Für die Zeit vom 22. Juli bis 1. Oktober d. J. wurden den Gemeinschaftsküchen allerdings durch die Statthalterei drei ganze Waggon zugewiesen. Selbstverständlich wurde aber mit diesem Vorrat, der Not der Zeit Rechnung tragend, sehr häuslicherisch umgegangen. Auch wurde ein be-

deutender Teil dieser Sendung als eigener Vorrat angelegt.

Um Speisen, einerlei, aus was sie bestehen, schmackhaft zu machen, gehört zu ihrer Zubereitung Fett. Auch Fett haben die Gemeinschaftsküchen bisher in genügender Menge durch das Volksernährungsamt zugewiesen erhalten. Für den Kopf und Monat wurden 175 Gramm Butter und Margarine ausgegeben.

Zucker, der mit $\frac{1}{4}$ Kilogramm pro Kopf und Monat zugewiesen wird, ist allerdings nicht im Ueberfluß vorhanden, aber bis heute war das Auskommen zu finden. Die völlig einheitliche Verteilung aller Lebensmittel hat eben auch hier das Gute gezeitigt, daß sie zur Sparsamkeit erzogen hat.

Die Preise, die für ein Mittagmahl von den Gästen gezahlt werden müssen, schwanken zwischen K. 2.— und 2.30. Einige Gemeinschaftsküchen fordern K. 1.50 bis 1.80. Ob es aber auf die Dauer, bei dem immer teurer werdenden Einkauf möglich sein wird, diese außerordentlich billigen Preise bei gleicher Größe der Portionen aufrechtzuerhalten, läßt sich heute noch nicht sagen.

Den Betrieb der Küchen auch auf die Abgabe eines billigen Abendessens auszudehnen, erwies sich bisher aus rein technischen Gründen als leider undurchführbar. Es würde durch den Abendbetrieb eine so große Registereigerung eintreten, daß die Küchen nicht mehr ihr Auskommen finden könnten. Auch steht der Einführung warmer Abendkost in den Gemeinschaftsküchen die Gewohnheit des Wieners entgegen, im Mittagmahl die Hauptmahlzeit zu sehen und am Abend mit einer kalten Kleinigkeit sich zu begnügen. Alles in allem aber kann gesagt werden: die Gemeinschafts- und Anstaltsküchen haben ihre Aufgabe, weiteren Kreisen des Mittelstandes eine billige Mittagkost zu bieten, flaglos erfüllt. Der Zubrang zu den Küchen wächst. Waren die Schwierigkeiten bei der Beschaffung einzelner Lebensmittel auch groß, so konnten sie doch bewältigt werden. Es besteht die Hoffnung, daß dies auch, wie immer der Markt sich gestalten mag, in Zukunft der Fall sein wird.

* Die Massenspeisung wird teurer. Zwischen Berlin und den Vororten ist ein Übereinkommen getroffen worden, wonach vom 1. Oktober ab die Massenspeisung teurer wird. Eine ganze Portion wird dann statt bisher 40 Pfg. 50 Pfg. und eine halbe Portion statt 20 Pfg. 25 Pfg. kosten. Zu dieser Preiserhöhung sehen sich die Gemeinden infolge der immer mehr steigenden Preise für Lebensmittel gezwungen. Auch bei den neuen Preisen werden die Gemeinden noch erhebliche Zuschüsse leisten müssen. Die Inanspruchnahme der Massenspeisungen war in den letzten Monaten erheblich zurückgegangen, teilweise bis zu 40 v. H. der Beteiligung im Winter. Dieser Rückgang dürfte nicht in letzter Linie auf die besser gewordene Belieferung der Bevölkerung mit Kartoffeln und Gemüse zurückzuführen sein. Nachdem nun aber wieder großer Gemüsemangel herrscht, ist der Zudrang wieder stärker geworden. Es wird jedoch angenommen, daß die Inanspruchnahme der Massenspeisung nicht so groß werden wird wie im letzten Winter, wo z. B. in Berlin täglich 130 000 Portionen ausgegeben wurden, da nach einer Anweisung des Kriegsernährungsamtes jetzt auch in den Massenspeisungsküchen die vollen Lebensmittelkartenabschnitte abgetrennt werden müssen, während bisher in dieser Beziehung gewisse Bergünstigungen bestanden.

Gesellschaftstische Neubau.

Der „Verein der Beamten und Lehrer im 7. Bezirk“ eröffnet am 8. Oktober 1917 in der Ficalergasse 25 eine Gesellschaftstische für Beamte, Lehrer, Gewerbe- und Handelstreibende des 7. Bezirkes. Eintrittsgebühr zur Teilnahme Kr. 10.—, Preis eines Mittagmahles Kr. 2.50. Auskünfte erteilt und Anmeldungen nimmt entgegen *G. R. Z i m m e r m a n n*, VII., Randscheingasse 11 (nachmittags zwischen 4 und 7 Uhr).

27./X. 1918

59

Gesellschaftsküche der „Studienfürsorge“.

Es wird uns geschrieben: Mitte Oktober d. J. wird die von dem unter dem Protektorate der Kaiserin Zita stehenden Vereine „Studienfürsorge“ gegründete Gemeinschaftsküche im 1. Bezirk, Weiburggasse 10 eröffnet. Hier sollen, nach den Absichten des Leitungsausschusses der „Studienfürsorge“, Studenten männlichen und weiblichen Geschlechtes, für mäßiges Entgelt ein ausgiebiges Mittagessen erhalten. Schon die ersten Mitteilungen, die in die Öffentlichkeit gelangten, haben dem Vereine reichliche Spenden zugeführt und außerdem ziemlich beträchtliche Unterstützungen seitens der Behörden, öffentlichen Anstalten, privaten Unternehmungen und Wohlthätern gesichert. Die „Studienfürsorge“ wendet sich nun nochmals an alle gutgesinnten Menschen, da bereits im Vorbereitungsstadium eine so große Anzahl von Ansuchen hilfsbedürftiger Studierender eingelaufen ist, daß die vorhandenen Mittel kaum genügen dürften, um einen dauernden Betrieb zu sichern. Die große Anzahl der um einen Freiplatz oder um ein möglichst billiges Mittagessen ansuchenden Studenten beweist die Notwendigkeit der Gemeinschaftsküche. Die Möglichkeit armer Studenten, sich durch Nachhilfeunterricht die Mittel für ihre Lebensführung bei wohlhabenden Familien, die Magenfrage aber durch „Freitische“ beschaffen zu können, besteht heute nur mehr in ganz beschränktem Maße. Hier greift nun die Aktion des Vereines „Studienfürsorge“ ein, der Studenten aller Unterrichtsanstalten von der Mittelschule aufwärts Aufnahme gewähren will, wenn die Mittel für die Erhaltung von Freiplätzen gesichert erscheinen, sowohl Realschülern wie Gymnasiasten, Handelsakademikern, Kunstakademikern und Hörern der Hochschulen, ebenso Lehrpersonen dieser Anstalten. Der Preis eines Mittagessens, bestehend aus Suppe, Fleisch, Gemüse und einer Süßspeise, ist mit Kr. 2.50 festgesetzt, doch ist bereits Vorsorge getroffen, daß nach Wahl auch eine einfachere, doch immerhin ausgiebige Mittagsmahlzeit für Bedürftige um Kr. 1.50 abgegeben werden kann. Dem Verein, dessen Gemeinschaftsküche 2000 Studierenden täglich ein Mittagessen zu verabreichen vermag, liegen Ansuchen um Freiplätze von nahezu dieser Anzahl vor, so daß der Verein genötigt ist, eine Erweiterung vorzunehmen, bevor er sein Werk beginnt. — Spenden und Mitteilungen wollen an das Vereinslokal (1. Bezirk, Wollzeile 16) oder an Frau Martha Beyer (13. Bezirk, Wattmannngasse 25) gesendet werden.

Die Einkaufsstelle der Kriegsküchen Wiens und Niederösterreichs.

Mit der zunehmenden Erschwerung der Lebensmittelversorgung für den einzelnen hat die Kriegsküchenbewegung einen ganz außerordentlichen Umfang angenommen. Um aber die Versorgung der Kriegsküchen zu sichern und zu regeln, ist über Auftrag der Statthalterei und des Ernährungsamtes eine neue Organisation geschaffen worden, die alle Gesellschafts-, Gemeinschafts- und Kriegsküchen umfaßt, der Zentralverband der Gemeinschafts- und Kriegsküchen, die erste Form einer reinen Konsumentenorganisation. Als Belieferungsstelle für diesen Zentralverband wurde am 22. Juli d. J. die Einkaufsstelle als eine Ges. m. b. H. mit einem Stammkapital von 100.000 Kronen gegründet, die über Anregung des H. Bielowitzky von dem Zentralverband der gewerblichen Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaften finanziert wird, nachdem dieser Verband mit dem Zentralverband der Gemeinschaftsküchen in Verbindung getreten war. Hierdurch wurden einerseits die Banken ausgeschaltet, andererseits der Kaufmann- und Gewerbestand berücksichtigt. Das Gewinnmoment fällt bei der Preisbildung weg, die erzielten Gebärungsüberschüsse kommen den Konsumenten wieder zugute.

Die neue Einkaufsstelle versorgt in Wien die Gemeinschaftsküchen, die Banken- und Industrieunternehmungen, soweit sie nicht dem Lebensmittelverbände angehören, die Küchen der Staatsangestellten, diejenigen Klöster und Erziehungsanstalten, die Halbinternate haben, und die Offiziersmessen einschließlich der Kriegsküche im Arsenal, in Niederösterreich sämtliche Kriegsküchen der Land- und Stadtgemeinden, alle Klöster, die Küchenorganisation der Herzogin von Parma mit 8000 Personen und die Küchen der Kriegsdienstleistungsbetriebe die nicht der „Wita“ angehören. Der Gesamtverpflegungsstand beträgt täglich 120.000 bis 150.000 Personen und wird voraussichtlich noch eine große Steigerung erfahren. Da sich infolge der trefflichen Ar-

beit der Einkaufsstelle überall neue Küchen bilden. Die Einkaufsstelle ist gleichsam das Zwischenglied zwischen den einzelnen Zentralen und den Küchen. Während früher jede kleine Kriegsküche um das Mehl nach Schwedat, um Fett und Öl zur „Dehag“, um Obst und Gemüse zur „Geos“ usw. schicken mußte, kriegt jetzt jede Küche alles von der Einkaufsstelle. Sie versorgt die Küche mit Fett, Käse, Mahlprodukten, Hülsenfrüchten, Kartoffeln, Gemüse, Kolonialwaren und Eiern, die sie in einem riesenmagazin im Hause Zieglergasse 5 aufgestapelt hat. Das mit dem Gelde des Zentralverbandes der gewerblichen Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaften gekaufte Magazin wird nach Kriegsende wieder den Gewerbetreibenden als Rohstofflager zugute kommen. Die indessen hier einzulagernden Waren erwirbt die Einkaufsstelle von den Zentralen in der knapp bemessenen Menge, die der Kopfszahl der bei den einzelnen Küchen angemessenen Mitglieder entspricht. Sie kauft aber auch freihändig ein, soweit es sich nicht um Kartenartikel handelt, und steht in regem Verkehr mit der „Gewer“, der Großverkaufsgenossenschaft der Wiener Kaufleute. Die Einkaufsstelle, die seit der kurzen Zeit ihres Bestandes bereits einen Umsatz von 2 bis 3 Millionen Kronen erzielt hat, ist auch in der Lage, durch ihre Einkäufe im großen ihre Waren, wenn schon nicht immer billiger, aber doch zu entsprechenden Preisen abzugeben. Eine Doppelversorgung der Teilnehmer an der Kriegsküche mit rationierten Waren wie Mehl ist, wie versichert wird, ausgeschlossen; denn erstens wird jedem Teilnehmer in der Kriegsküche die seiner Mahlzeit entsprechende Menge von Fett- oder Mehlmarken abgenommen und zweitens werden bei der Einkaufsstelle für die Küchenbesucher Evidenzblätter geführt, in denen auch der Ort angeführt wird, wo sie z. B. ihr Mehl sonst beziehen. Alle 14 Tage werden diese Evidenzblätter der Kriegsgetreideverkehrsanstalt übermittelt, die wiederum den Konsumvereinen, städtischen Mehlabgabestellen usw., bei denen die Teilnehmer rationiert sind, entsprechend weniger Mehl für die Woche zuteilt, so daß diesen (den Konsumvereinen usw.) kein Mehl überbleiben kann.

Die kommerzielle Leitung der Einkaufsstelle führt Direktor Zimmerl als Vertreter des Zentralverbandes der gewerblichen Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaften. Ansonsten gehören der Leitung noch an Gremialrat Feldmann für die Kaufmannschaft, StR. Müller für die Gemeinde, LGM. Dr. Puzler und Bezirksrichter Dr. Eisler als Vertreter der Konsumenten. Den Aufsichtsrat bilden je ein Vertreter der Statthalterei, der Landesverwaltung, der Gemeinde- und des Kriegsküchenkommissariates. Den Vorsitz führt Landesinspektor Heinl. Die Einkaufsstelle erfreut sich der tatkräftigsten Unterstützung durch Land und Gemeinde.

Einführung von Speisemarken für Gasthäuser.

Im Einlaufe der heutigen Sitzung des Abgeordnetenhauses befindet sich folgende Anfragebeantwortung des Ministers und Leiters des k. k. Amtes für Volksernährung auf die von den Herren Abgeordneten Fahrner, Knirsch und Genossen in der Sitzung vom 14. Juli 1917 eingebrachte Anfrage:

„Rücksichtlich des beklagten Uebelstandes, daß die großen Gastwirtschaften bei der Versorgung mit Lebensmitteln vor den kleineren Betrieben eine bevorzugte Stellung genießen, muß ich zunächst hervorheben, daß die Zuweisung von staatlich bewirtschafteten Lebensmitteln an die erwähnten Gewerbebetriebe den lokalen Approvinsionierungsstellen (politischen Landesstellen und politischen Bezirksbehörden) überlassen ist, die sich hiebei vielfach der Vermittlung der betreffenden gewerblichen Genossenschaften bedienen; mögen vielleicht in einzelnen Fällen Ungleichmäßigkeiten vorgekommen sein, so dürfte doch in der Regel — zumal in den Genossenschaften die kleinen Wirte, Pensioninhaber usw. die Majorität besitzen — eine Benachteiligung eben dieser kleineren Betriebe ausgeschlossen sein. Die Dotierung der Gastwirtschaften usw. speziell mit Mehl und Fettstoffen kann bei der herrschenden Knappheit naturgemäß nur innerhalb der bescheidensten Grenzen erfolgen. Die Tatsache, daß die großen Hotelbesitzer häufig über bedeutendere Mengen von Lebensmitteln verfügen, ist in der Regel wohl nicht auf Mängel der behördlichen Verteilung, sondern vielmehr darauf zurückzuführen, daß derartige kapitalstärkige Unternehmungen, für welche die Leistung von Ueberzahlungen bei der Beschaffung von Vorräten keine Rolle spielt, immer noch in der Lage sind, auf illegitimen Wege — durch Einkäufer auf dem Lande und Schleichhandel aller Art — sich größere Vorräte auch über den notwendigen Bedarf hinaus zu verschaffen. Ich bin selbstverständlich mit allen Mitteln bestrebt, auch diesem Unfuge zu steuern, muß aber

offen bekennen, daß bei der geringen Anzahl und der enormen Arbeitsüberlastung der für den exekutiven Ueberwachungsdienst zur Verfügung stehenden Kräfte eine radikale Abstellung des in Rede stehenden Mißbrauches großen Schwierigkeiten begegnet.

Anlangend die von den Herren Interpellanten relevierte Tatsache, daß den bemittelten, die großen Hotels und Restaurants frequentierenden Bevölkerungskreisen durch eine uneingeschränkte Verköstigung außer Hause die Möglichkeit einer Doppelversorgung geboten ist, gestatte ich mir mitzutheilen, daß die Hinausgabe einer Verordnung bevorsteht, durch die im Wege amtlicher Speisemarken die Doppelversorgung durch Verköstigung außerhalb eines Haushaltes verhindert werden soll. Die Lösung dieser Speisemarken soll nur nach entsprechender Kürzung der in Betracht kommenden Lebensmittelarten erfolgen können; außerdem ist beabsichtigt, durch entsprechende Bestimmungen die Einnahme von Doppelmahlzeiten durch ein und dieselbe Person in wirksamer Weise auszuschließen. Die Belieferung der Gastwirte mit den staatlich bewirtschafteten Artikeln hätte dann in Zukunft nur auf Grund der von den betreffenden Gewerbeinhabern abzuliefernden Speisemarken zu erfolgen, wodurch eine gleichmäßige Versorgung und Ueberwachung der in Betracht kommenden Betriebe ermöglicht und die Beseitigung der den Anlaß zur vorliegenden Interpellation bildenden Uebelstände erzielt werden würde.“

(Gesellschaftliche der Studienfürsorge.)

Mitte Oktober dieses Jahres wird die von dem unter dem Protoktorat der Kaiserin Zita stehenden Vereine „Studienfürsorge“ gegründete Gesellschaftliche im 1. Bezirk, Weiburggasse Nr. 10, eröffnet. Hier werden, nach den Wünschen des Leitungsausschusses der „Studienfürsorge“, Studenten männlichen und weiblichen Geschlechtes für mäßiges Entgelt ein ausgiebiges Mittagessen erhalten, und damit wird ein wichtiger Teil unserer beständigen Sorge im Interesse der heranwachsenden Jugend gelöst. Schon die ersten Mitteilungen, die in die Öffentlichkeit gelangten, haben dem Verein reichliche Spenden zugeführt und außerdem ziemlich beträchtliche Subventionen seitens der Behörden, öffentlichen Anstalten, privaten Unternehmungen und Wohlthäter zugesichert. So dankbar die „Studienfürsorge“ für diese tätige Mithilfe bei der Gründung der Gesellschaftliche für Studierende auch ist, muß sie doch nochmals sich an die Einsicht aller gutgesinnten Menschen wenden, denn bereits im Vorbereitungsstadium ist eine so große Anzahl von Ansuchen hilfsbedürftiger Studierender eingelaufen, daß die vorhandenen Mittel kaum genügen dürften, um einen dauernden Betrieb zu sichern. Die große Anzahl der um einen Freiplatz oder um ein möglichst billiges Mittagessen ansuchenden Studenten beweist die Notwendigkeit der Errichtung der Gesellschaftliche, ebenso wie das Gebot, hier wirksame, gründliche und dauernde Arbeit zu vollbringen. Es ist ja begreiflich, daß in einer Zeit, in der die armen Studenten, die durch Nachhilfeunterricht die Mittel für ihre Lebensführung finden, nicht mehr wie früher durch „Freistöße“ bei finanziell besser situierten Familien die Lagefrage befriedigen können. Die Bezahlung des privaten Unterrichtes steht auch in gar keinem Verhältnis zu der sich täglich mehrenden Teuerung aller Lebensmittel, und auf diese Weise sind Studierende, die bisher noch niemals private Hilfe in Anspruch nehmen mußten, vor dieser peinlichen Lage nicht mehr bewahrt. Der Verein „Studienfürsorge“ sieht hier eine ebenso wichtige wie schwierige und mühevoll Aufgabe vor sich, aber er darf sich auch der Hoffnung hingeben, daß er für seine Schützlinge willig Gehör finden wird bei Personen, die es irgend tun können und es als ihre Pflicht ansehen, die Kraft und Gesundheit der jungen Generation nach Möglichkeit zu fördern. In der Gesellschaftliche der „Studienfürsorge“ werden Studenten aller Unterrichtsanstalten von der Mittelschule aufwärts dann Aufnahme finden können, wenn die Mittel für die Erhaltung von Freiplätzen auf eine lange Dauer hin gesichert erscheinen. Sowohl Realschüler wie Gymnasiasten, Handelsakademiker, Kunstakademiker und Hörer der Hochschulen, ebenso die Lehrpersonen dieser Anstalten werden hier Unterkunft finden. Der Preis eines Mittagessens, bestehend aus Suppe, Fleisch, Gemüse und einer Süßspeise, ist mit 2 K. 50 S. festgesetzt, doch ist bereits Vorsorge getroffen, daß nach Wahl auch ein einfaches, doch immerhin ausgiebiges Mittagsmahl für Bedürftige zu 1 K. 50 S. abgegeben werden kann und ganze sowie halbe Freiplätze vergeben werden. Die Gesellschaftliche der „Studienfürsorge“ gewährt zweitausend Studierenden

täglich ein Mittagessen, allein die Ansuchen um Freiplätze haben diese stattliche Anzahl nahezu erreicht, und der Verein wird daher genötigt sein müssen, eine Erweiterung vorzunehmen, noch bevor er seinen Plan in die Wirklichkeit umgesetzt hat. Er wird dies gern durchführen, wenn ihn edle Menschen unterstützen, den Hunger und die Not armer Studenten zu stillen. — Spenden und Mitteilungen wollen an das Vereinslokal, 1. Bezirk, Bollzeile Nr. 16, oder an Frau Martha Beyer, 13. Bezirk, Wattermannsgasse Nr. 25, gesendet werden. Die Spenden werden in den Tagesblättern ausgewiesen.

5./X. 1917

69

*** (Die Gasthauskarte.)** Wie wir mitgeteilt haben, sollen in naher Zeit Speisefarten ausgegeben werden, die eine Verköstigung der Konsumenten nur entweder im Heime oder im Gasthause gestatten, so daß eine Doppelversorgung ausgeschlossen ist. Auf Anfragen teilen wir mit, daß uns von unterrichteter Seite bedeutet wird, daß auch gemischte Speisefarten ausgegeben werden sollen, so daß die Verköstigung teils im Hause, teils im Restaurant ebenso möglich sein wird. Es soll ja nur verhindert werden, daß Personen zur Erzielung einer ausgiebigeren Versorgung die Bedürfnisse einer Mahlzeit sowohl im Hause als auch im Gasthause decken.

5/X. 1917

64

* (Westend-Gemeinschaftsküche in Siebing.)

Die vornehme Siebinger Vereinigung „Westend“ die während der Kriegszeit eine Reihe hervorragender Leistungen auf dem Gebiet der Kriegsfürsorge durchführte, widmet sich seit mehreren Monaten mit großem Erfolg der Errichtung von Gemeinschaftsküchen, die zumeist für die Angehörigen des Mittelstandes bestimmt sind. In kurzer Aufeinanderfolge entstanden in der Altgasse und in der Siebinger Hauptstraße in Ober-St. Veit zwei von der Genossenschaft „Westend“ gegründete Mittelstandsküchen, und der lebhafte Zuspruch machte die Eröffnung einer dritten Kriegsküche notwendig, die sich Am Platz Nr. 5 in Siebing befindet und als Gemeinschaftsküche „Peuzing“ trotz eines kaum zweiwöchigen Betriebes gleichfalls mehrere hundert Mitglieder zählt für einen Preis, der auch in Friedenszeiten als mäßig bezeichnet werden dürfte, wird den Besuchern ein gut zubereitetes Mittagessen geboten. Eine sehr sparsame Regie und die aufopfernde Tätigkeit der mit der Leitung betrauten Hausfrauen verringert die Unkosten wesentlich, und dadurch besteht die Möglichkeit, auch bei den sehr hohen Lebensmittelpreisen ein knappes Auskommen zu finden und den Bedarf zu decken. Allerdings könnte eine ausgiebige Unterstützung von öffentlicher Stelle oder von privater Seite dazu beitragen, diese Mittelstandsküchen, die durchaus ein Erfordernis geworden sind, besser auszuhalten und zu versorgen, gleichzeitig auch die Preise für ein Mittagessen billiger zu stellen. Die Leitung der Mittelstandsküche „Peuzing“ haben die Damen inne: Stadtbaumeister Irene Rönninger und Baurat Christine Born, die mit Hilfe der Damen Dr. Hilde Dostal, Kommerzialrat Schmidt und Fräulein Mibi Rönninger auch die Küche herstellen. Anlässlich der vor einigen Tagen abgehaltenen Eröffnungsfeier hatten sich als Gäste in der neuen Mittelstandsküche der Genossenschaft „Westend“ eingefunden: Obermagistratsrat Dr. Dont, der Leiter der Einkaufszentrale Bezirksrichter Dr. Eisler, Frau Hofrat Kühnelt, die Damen Sektionschef Herbst, Freund-Marcus. Der Obmann Herr Heinrich Widakovich begrüßte die Gäste, worauf Dr. Schlossar des Kaisers als Förderer aller Wohlfahrtsunternehmungen gedachte. Für die Gäste sprachen Frau Hofrat Kühnelt, Frau Freund-Marcus sowie die Herren Obermagistratsrat Dr. Dont und Pollak, v. Parnegg in Worten der Anerkennung für die Leistungen der neuen Mittelstandsküche.

5./X. 1914

65

Die Approbationierung im Kriege. Eröffnung der 50. Kriegsküche.

In Anwesenheit der Erzherzogin Isabella fand gestern die Eröffnung der 50. Kriegsküche statt, welche im Amtshause des 7. Bezirkes in der Hermannsgasse untergebracht ist. Dazzu hatten sich eingefunden: Bürgermeister Dr. Weiskirchner, Gräfin Stephanie Wendheim, die Stadt- und Gemeinderäte Daberlow, Fraß, Komrowski, Michler und Zimmermann, Bezirksvorsteher Ohrfandl, Obmann des Armeninstituts Ströbl, Magistratsrat Böser, Polizeibezirksleiter Reglerungsrat Tauber, Bezirksschulinspektor Professor Ludwig, Frau Karner von der Frauenhilfsaktion, die Kriegsküchenleiterinnen Frau Sanger-Kauba und Frau Schindler, Dechant Brahar und Pfarrer Binzer. Der Bürgermeister wurde bei seinem Erscheinen vom Bezirksvorsteher Ohrfandl begrüßt und erwiderte auf dessen Ansprache: „Ich bin gern gekommen, um mit meinen Freunden am Neubau wieder in Verbindung zu treten. Wenn ich in diesen schweren Zeiten nicht jenen Kontakt mit allen 21 Bezirken aufrecht erhalten kann, den ich selbst am

meisten wünschen würde, bitte ich dies mit der Arbeit zu entschuldigen, die auf meinen Schultern ruht. Die Verwaltung der Zwei-Millionen-Stadt ist durch diesen Krieg mit Aufgaben belastet worden, die wir nicht ahnen, nicht voraussehen konnten, und die Sorge um das tägliche Brot ist unsere Hauptaufgabe geworden. Wie gern hätte ich Friedenswerte geschaffen, aber die Sorge um die Lebensmittel überragt alles andre. Als im August 1914 die ersten Organisationsformen für die öffentliche Auspeisung getroffen wurden, dachten wir nicht daran, welchen Umfang dieser Zweig der öffentlichen Verwaltung nehmen werde. Wir hatten damals 10,000 Personen in der öffentlichen Auspeisung, jetzt sind es 105,000. Wer hätte daran gedacht, daß Familien, denen die Aufrechterhaltung des Haushaltes stets die Hauptsache war, soweit herabsteigen würden, daß sie die Einrichtungen einer öffentlichen Kriegsküche in Anspruch nehmen müssen. Wenn ich die Tätigkeit dieser 50 Kriegsküchen überblicke, kann ich nicht anders als den Wiener Frauen den besten Dank des Bürgermeisters und der Gemeinde zum Ausdruck zu bringen; was sie leisten, verdient unsere vollste Bewunderung und Anerkennung.“

Mittlerweile war Erzherzogin Isabella mit ihrer Tochter Erzherzogin Alice in Begleitung der Obersthofmeisterin Gräfin Wimpffen und des Stammervorstehers Grafen Cappi erschienen. Die Gäste wurden vom Bürgermeister erwartet und begrüßt und sodann in den Versammlungsraum der Teilnehmer an der Feier geleitet. Dort richtete Bürgermeister Dr. Weiskirchner an Erzherzogin Isabella eine Ansprache, in welcher er im Namen der Reichshaupt- und Residenzstadt den tief-ergebendsten Dank für die hochherzigen Bemühungen der Erzherzogin um die Förderung des Kriegsküchenwesens in Wien zum Ausdruck brachte. Mit Stolz dürfe darauf hingewiesen werden, daß es gelungen sei, durch den Entschluß der Frau Erzherzogin die Kosten der Errichtung von zwölf neuen Kriegsküchen für Wien sicherzustellen und zwei Krankenküchen zu errichten. Was den Wienern aber die größte Freude und Genugtuung bereite, sei, daß die Frau Erzherzogin unentwegt den persönlichen Kontakt mit der Bevölkerung suche. Man wisse aber auch, daß ihre hohen Antentionen noch weiter gehen und daß auch die Bemühung der Kriegsküchen solchen Bevölkerungsschichten zugänglich gemacht werden soll, welche nicht den vollen Betrag für die Verköstigung aufbringen können. Der Bürgermeister schloß mit dem neuerlichsten und ergebensten Dank.

Erzherzogin Isabella erwiderte: „Für Ihre freundliche Begrüßung danke ich Ihnen vom Herzen. Ich freue mich, der Eröffnung der fünfzigsten Kriegsküche beiwohnen zu können, und gratuliere der Stadt Wien, daß sie in verhältnismäßig so kurzer Zeit und bei Ueberwindung so vieler Schwierigkeiten diesen schönen Erfolg, die fünfzigste Kriegsküche in Betrieb gesetzt zu haben, aufweisen kann. Zweifellos ist durch die Kriegsküche manche Sorge behoben, manches Leid abgewendet worden. Dies soll uns alle ermutigen, an der Schaffung weiterer solcher Institutionen weiterzuarbeiten zum Wohle unserer tapferen Bevölkerung, die nun schon seit langer Zeit mit heldenhaftem Opfermut so unendlich Schweres getragen. Für diesen Opfermut wollen wir den Wienern danken und Gottes Segen als Lohn auf sie herabsiehen. Sie mögen stolz sein im Bewußtsein, daß das Opfer eines jeden einen Baustein bildet zu Oesterreichs Ehre und zur Erlangung eines guten Friedens. Empfangen Sie nochmals meinen Dank mit dem innigen Wunsche, daß Ihre Bemühungen auch weiter von Erfolg gekrönt seien.“

Nach einem dreifachen Hoch auf die Erzherzogin stellte Bürgermeister Dr. Weiskirchner sodann die erschienenen Persönlichkeiten der Erzherzogin einzeln vor, worauf die Kriegsküche, die eben im vollen Betriebe war, eingehend besichtigt wurde. Die Erzherzogin und ihre Tochter sprachen zahlreiche Personen in der Kriegsküche an, verkosteten auch das zubereitete Essen und informierten sich eingehend über alle Lokalverhältnisse. Nach längerem Verweilen verließen die Erzherzoginnen mit dem Ausdrucke ihrer Befriedigung über das Gesehene die Kriegsküche.

Künstlerkriegsküche.

Die Gründerin der Künstlergesellschaftsküche Frau Valerie Grey wurde dieser Tage vom Bürgermeister Dr. Weiskirchner empfangen, welchen sie um Förderung des Unternehmens bat. Der Bürgermeister, welcher Frau Grey in liebenswürdigster Weise entgegenkam, erklärte, daß die Gemeindeverwaltung der Institution der Kriegsküche wohlwollend gegenüberstehe und auch das neue Unternehmen, soweit die allerdings beschränkten Mittel der Gemeinde es gestatten, fördern werde.

9/X. 1918

66

Erste Künstlergesellschafts-Kriegsküche.

Wenn die Waffen reden, sind Künstler, sie, die so oft Freude in unser Dasein gebracht haben, die Schwerebetroffenen. Schon in Friedenszeiten galt für den größten Teil unserer Künstler das Wort Lessings: „Die Kunst geht nach Brot,“ und es waren immer nur verhältnismäßig wenig Glückliche, für die es keine Geltung besaß. Um wieviel trauriger ist es um die Künstler im Weltkrieg bestellt! Und wenn sich tausend Kräfte regen, kostbare Werke zu retten, wird doch leicht vergessen, daß zu den kostbarsten eines Volkes seine Künstler gehören: die schöpferischen wie die darstellenden. Mögen darum die, die den Wert der Kunst für die Nation erkennen, helfend die Hand reichen den Männern und

Frauen, die sich zusammengeschlossen haben, ein Werk ins Leben zu rufen, geeignet, die Künstler und damit die Kunst in dieser schweren Zeit zu schützen und zu stützen.

Wir bitten alle Freunde der Kunst, wes Namens, Ranges, Standes und Berufes sie sein mögen, die Errichtung unserer Ersten Künstlergesellschafts-Kriegsküche zu fördern.

Gründer wird, wer zur Gründung der Ersten Künstlergesellschafts-Kriegsküche 500 K. widmet. Der Stifter übernimmt die Verpflichtung, für einen notleidenden Künstler einen Mittagstisch zu stiften. Das unterstützende Mitglied hat jährlich einen Beitrag von mindestens 20 K. dem Unternehmen zuzuwenden. Von Spendern wird jede Spende von mehr als 20 K. entgegengenommen, wir sind aber auch sehr dankbar für Tischwäsche, Lebensmittel sowie Heizmaterial.

Möge diese herzliche Bitte, die wir an die sprichwörtlich herzensgute Bevölkerung Oesterreichs richten, den Erfolg abhen der unserm Fürsorgewerk die Bewirklichung sichert.

Ehrenpräsidium:

- Exzellenz Generalmajor Anton v. Höfer, I. I. Minister und Leiter des Amtes für Volksernährung.
- Exzellenz Regner Ritter v. Bleyleben, I. I. Statthalter.
- Exzellenz Dr. Richard Weiskirchner, Bürgermeister der Haupt- und Residenzstadt Wien.
- Edmund Gayer, I. I. Polizeipräsident.
- Hofrat Max v. Millenkovich, Direktor des I. I. Hofburgtheaters.
- Hans Gregor, Direktor des I. I. Hofopertheaters.

Ehrenmitglieder:

- A. u. I. Hofchauspieler Karl Baumgartner, Direktor Dr. Rudolf Beer, Anka Bernstein, Pianistin, I. u. I. Hofchauspielerin Hedwig Bleibtreu-Römpfer, Molly Boyer v. Berghof, Direktor Alfred Bernau, Direktor Ben Lieber, Direktor Alfred Cabar, Professor Hugo Darnaut, I. u. I. Hofchauspieler und Regisseur Max Devrient, Exzellenz Sophie v. Dillmont, Direktor Siegmund Eibenschütz, Schriftsteller Karl Esquier, Opernsänger Artur Fleischer, Direktor Oskar Fronz, Betti Fischer, Schriftsteller Egid v. Fisel, Schriftstellersgattin Theresie Gelber, I. u. I. Hofchauspieler Alfred Gerasch, Alexander Girardi, Regierungsratsgattin Marie Glossy, I. I. Hofburgschauspielerin Blanka Glossy, I. I. Kammervirtuose Professor Alfred Grünfeld, Direktor Dr. Emil Geyer, Franz Glawatsch, Mithi Günther, Josefina Glöckner-Kramer, Schriftsteller Heinrich Glücksmann, Universitätsprofessor Dr. Josef v. Galban, I. u. I. Kammerfängerin Selma v. Galban-Kurz, Schriftstellerin Erna Hamburger, Darfenvirtuosin Hanni Hammer, I. I. Hofoperfängerin Melitta Heim, I. u. I. Hofchauspieler und Regisseur Albert Heine, Professor Anton Slavaczek, Pianistin Olga v. Sueber-Mansch, Direktor Josef Jarno,

Generalsekretär Rudolf Kaltenhuber samt Gemahlin, Direktor Wilhelm Karzag, Isidor Kaufmann, Luise Kartouich, Mimi Kött, Josef König, Dora Keplinger, I. u. I. Hofmusiker Professor Ary van Seunwen, Komponist Karl Lafitte samt Gemahlin, Regine Land, Staatsbahnrat Dr. Viktor Leipen, Schriftstellerin Lola Lorme, I. u. I. Hofchauspielerin Lilli Marberg, I. I. Hofoperfänger Richard Mayr, I. u. I. Hofchauspielerin Maria Mayer, I. I. Hofburgschauspielerin Marie Mayen, Direktor Raoul Mader, Subert Marischka, Schriftsteller Max Messer, Elise v. Millenkovich, geb. Frein v. Reichlin-Medegg, Kamillo Morgan, Direktor Erich Müller, Hans Niese-Jarno, I. u. I. Kammerfänger Alfred Piccaver, Marietta Piccaver-Johanny, Viktoria Pohl-Meiser, Chefredakteur Hans Puchstein, I. u. I. Hofchauspieler und Regisseur, Ehrenpräsident des Oesterr. Bühnenervereins Georg Reimers, I. u. I. Hofchauspielerin Babette Reinhold, Komponist Josef Reutter, Direktor Emil Richter-Roland, Schriftsteller Heinrich Rindöhl, Direktor Dr. Artur Rindt, Ingenieur Bernhard Rindt samt Gemahlin, Dr. Robert Schen, Senatspräsident Rudolf Schörghuber samt Gemahlin, Frau Franz v. Schönthan, Stadtrat Hans Arnold Schwer, I. u. I. Hofchauspieler Hans Siebert, Kapellmeister Stala, Pianistin Gisela Springer, Verlagsdirektor Emil Steininger, Anne Marie Steinfied, Direktor Oskar Straus, Frau Johann Strauß, Ernst Tautenhayn, I. u. I. Hofchauspieler Harry Walden, Direktor Karl Wallner, Grilla v. Wagner, Charlotte Waldow, Hofrat Othavian Weber v. Ebenhof, Malerin Laura Wiesen-Bauer, I. u. I. Hofchauspielerin Auguste Wilbrandt-Baudins, Oberleutnant Dr. Wilhelm Winler, I. u. I. Hofchauspielerin Lotte Witt, I. u. I. Hofchauspielerin Gusti Wittels, I. u. I. Hofchauspielerin Elise Wohlgemuth, Oberlandesgerichtsrat Eugen Wranz, I. u. I. Hofchauspieler und Regisseur Karl v. Besza, Professor Karl Zemly samt

Gemahlin, I. I. Hofballmusikdirektor E. M. Ziehrer samt Gemahlin, Regisseur Fritz Zoref, Mithi Zwerenz.

Der Vorstand:

Schriftstellerin Valerie Gröb, Vorsitzende; Alice Leipen, Verwalterin; Generalkonjul Leo Hirsch, Schatzmeister; Bankier Emil Reitler, Kontrollor.

Aufsichtsrat:

Hermine Antropp, Sidy Krone, Adele Rindöhl, Kary Tomzka, Marie Valerie Wilhelm, Schriftsteller Oberrechnungsrat Theodor Antropp, Chefredakteur Emmerich Boyer v. Berghof, Universitätslektor Marius Faber, Verwaltungsdirektor Heinrich Fried, Opernfänger Hermann Frischler, Schriftsteller Adolf Geiber, Regierungsrat Karl Glossy, Exzellenz Artur Grünzweig v. Eichenfieg, kaiserlicher Rat Simon Lehr, Baurat Johannes Krone, Oberinspektor Rudolf Mansch, Schauspieler Rudolf Klein-Rhoden, Generalstabarzt Dr. Adolf Drach, Dr. Julius Pittner, Schauspieler Leopold Straßmeyer.

**Eine Kriegsküche der Herzogin von
Parma in Wien.**

Wie wir erfahren, wird eine große, für sechs-
tausend Personen bestimmte Kriegsküche
in Wien durch die Kaiserin-Mutter,
Ihre königliche Hoheit Frau Herzogin von Parma,
errichtet.

Die Kriegsküche entsteht im 16. Bezirke und
zwar an der Gablenzgasse und gegenüber der
Kadežkykaserne. Die Gemeinde Wien
hat dankbar die von der hohen Frau kundgegebene
Absicht zur Kenntnis genommen. Der Stadtrat hat über
Antrag des StR. Gebhart den Baugrund, öffentliches
Gut Katastralparzelle 206/97, zur Errich-
tung dieser Kriegsküche unentgeltlich zur Ver-
fügung gestellt und weiters die unentgeltliche
Zuleitung des Wassers und Gases angeordnet. Die Ein-
richtung dieser Kriegsküche wird von der segensreich
wirkenden Kriegsküchenaktion der Frau Herzogin von
Parma im Bezirke Neunkirchen durchgeführt werden.

N. 1. 1917

Öffentliche Küchen.

Vom Stadtpräsidenten Heinrich v. Biro, Leiter der Budapestener Massenauspeisungaktion.

Das Ernährungsproblem ist, wie in allen kriegsführenden Staaten, so auch in Ungarn, in den Vordergrund getreten. Die Schwierigkeiten, die bei der Beschaffung von Nahrungsmitteln herrschen, sind eine Folge der Kriegsverhältnisse. Für jeden Haushalt erwachsen durch die schwache Beschickung der Märkte schwere Sorgen. Es gibt da nur ein Mittel: Sparbarkeit! Diese Umstände, die durch die lange Kriegsdauer verschärft werden, fordern es, daß auch die Ernährungs-Kopfquote kontingentiert wird, was durch die Massenauspeisung zu erreichen ist. Die Massenauspeisung, die das Prinzip der Sparbarkeit restlos verwirklicht, werden die Behörden in allen größeren Städten und den Industriezentren einführen müssen. Die öffentlichen Küchen werden auch eine nach dem Krieg fortbestehende Institution bleiben, da sie die Ernährung wesentlich verbilligen. Im Allgemeinen werden die hohen Lebensmittelpreise eine Organisation der Volksernährung notwendig machen, sowohl bezüglich der Feststellung des Menüs, wie auch bei der Zusammenstellung des Nährwertes. In erster Reihe ist hierbei die Wohlfeilheit von Augen zu halten, damit die Massenauspeisung weiten Volksschichten die Beschaffung der nöthigen Nahrung möglich macht.

Die große Theuerung wird die Aufrechterhaltung der kleinen Haushaltungen erschweren, sie bei Existenzen mit geringem Einkommen überhaupt nicht gestatten, zumal wo auch die Frau darauf angewiesen ist, durch eigene Arbeit ihr Brot zu verdienen. Es kann daher als feststehend angenommen werden, daß die Entwicklung auch nach dem Kriege zu der Bildung von großen Küchen, Volksküchen, Volksauspeisungsstellen und Gemeinschaftsküchen führen wird. Das Landes-Ernährungsamt wird jetzt vereint mit der Hauptstadt Budapest eine großzügige Massenauspeisung für die unteren Volksschichten und für den Mittelstand errichten. Der Theil der Aktion, der sich auf den Mittelstand bezieht, die sogenannten bürgerlichen Küchen, sind nicht als Wohltätigkeitsinstitutionen gedacht, sondern als Unternehmungen, die auf geschäftlicher kaufmännischer Basis beruhend, die Vorteile des Großeinkaufs und des Großbetriebs jedem Einzelnen genießen läßt, ohne auf eigenen Profit zu sehen. Der zweite Theil der Aktion, der die Auspeisung der unteren Volksschichten entweder zu einem ganz niedrigen Preise oder ganz umsonst bezweckt, ist ganz abgeändert von den früher erwähnten Küchen. Die Auspeisung der Armen wird durch eine Central- und Barackenküche mit Einbeziehung der Küchen der bestehenden behördlichen und Privatwohlthätigkeitsvereine erfolgen.

Die Zukunft wird es beweisen, daß auch in der Zeit nach dem Kriege in der durch die Theuerung geschaffenen Situation die in behördlichem Betriebe befindlichen oder mit behördlicher Unterstützung wirkenden öffentlichen Küchen, die auf Selbstkostenpreisen arbeiten, Existenznothwendigkeiten für den bescheidenen Mittelstand und die ärmeren Schichten der Bevölkerung sein werden. Auf die Vorteile des Küchen-großbetriebes wird Jedermann mit kleinerem Einkommen angewiesen sein, es wird kaum ein Unternehmen (Amt, Fabrik, Bank, Bergwerk und Eisenbahn) geben, das nicht in eigenen Küchen die Angestellten und deren Familienmitglieder auspeisen wird. Selbstverständlich dürfen diese Küchen nicht nach Gewinn streben, sondern jeden Vorteil zum Besten der Ausgespeisten verwenden.

Die Vorteile des Küchen-großbetriebes sind mannigfaltig. Besondere Bedeutung kommt ihm betreffs der Materialersparnis zu. Im Küchen-großbetrieb können gewisse Nahrungsmittel verwendet werden, deren Verbrauch in Privathaushaltungen unmöglich ist. Auch die Fettersparnis ist ganz bedeutend. Die Organisation von Gemeinschaftsküchen verdient die Unterstützung und Förderung, im Nothfalle auch die Finanzierung seitens der Behörden. In dem Kampf gegen die Theuerung, von der nun auch der Mittelstand betroffen wird, bilden die Küchen-großbetriebe ein wirksames Mittel.

Obzwar unsere Theuerung als keine lokale, sondern als eine allgemeine Erscheinung angeprochen werden muß, leiden doch die Städte in erster Reihe unter ihr. In den Städten wächst in dem größten Tempo die Zahl der Verbraucher, die von der Landwirtschaft der Umgebung Nahrungsmittel erwarten. Das ist ein Kriegssymptom, denn im

Frieden werden die Städte bei den heutigen Verkehrsverhältnissen von der ganzen Welt gespeist. Hier muß auf die traurige Thatsache hingewiesen werden, daß die Umgebung Budapests betreffs intensiver Landwirtschaft sich in sehr zurückgebliebenem Zustande befindet. Im Pester Komitat gibt es 122,000 Joch unbedauten Aders, das sind 6 Prozent des gesammten Flächenraums, 32,000 Joch umfassen Ackerland, also zusammen 7 1/2 Prozent, während das ganze Gebiet des brachliegenden Bodens des ganzen Landes, mitgerechnet die unfruchtbarsten Theile, bloß 48 Prozent des gesammten Flächenraumes des Landes beträgt. Der Viehstand des Pester Komitats ist um 15 Prozent kleiner als der Landesdurchschnitt.

Je trauriger diese Daten sind, umso mehr haben die Behörden die Pflicht, Wege zu suchen, damit die Volksernährung der Städte sanirt werde. Drei Aufgaben sind zu lösen: die Landwirtschaft muß intensiver gestaltet werden, die Städte haben eine bessere Bodenpolitik zu verfolgen (Errichtung von Küchengärtnereien) und es sind städtische öffentliche Küchen ins Leben zu rufen.

Wie wir erfahren, werden die Budapestener Kriegsküchen für Arme und die bürgerlichen Küchen, deren Organisation derzeit vor sich geht, Anfangs November dieses Jahres eröffnet werden.

12./X. 1917

69

Die Kriegsküche der Kaiserin Zita.

Aus Schloß Schwarzau am Steinfeld erfahren wir:

Der persönlichen Initiative Ihrer Majestät der Kaiserin Zita entsprang der Plan der Gründung einer großen Kriegsküche in Wien für sechstausend Personen. Die Kaiserin hat sich das Liebeswert der segensreich wirkenden Kriegsküchenaktion zu eigen gemacht und ist mit der ihr eigenen Umsicht und Entschiedenheit an der Errichtung einer Kriegsküche in jenem Volksviertel gegangen, in welchem diese Fürsorgeaktion der Kriegsküchen zur besonderen Notwendigkeit geworden ist. Der Bauplatz, welchen der Stadtrat unentgeltlich zur Verfügung gestellt hat, liegt im 16. Bezirke und zwar an der Gablenzgasse und gegenüber der Radetzkykaserne. Wiens Bevölkerung wird der Kaiserin dafür Dank wissen, daß sie als Landesmutter dieses werbende Beispiel sozialer Fürsorgetätigkeit gegeben hat.

In unseren heutigen Morgenblatt berichteten wir, daß die Kriegsküche im 16. Bezirk von der Frau Herzogin von Parma, der Mutter der Kaiserin errichtet werde. Dieser Irrtum erklärt sich aus dem großen Anteil, den die Frau Herzogin von Parma an der Kriegsküchenaktion nimmt und aus der umfassenden Tätigkeit, die sie hiesfür entfaltet, so daß sich die Deffentlichkeit bereits gewöhnt hat, stets ihren Namen mit den Gründungen neuer Kriegsküchen in Verbindung zu bringen.

Der Kaiser für die Errichtung von Kriegsküchen.

Zwei Handschreiben des Kaisers.

Wien, 11. Oktober.

Der Kaiser hat in einem Handschreiben an die Erzherzogin Isabella den Wunsch ausgedrückt, daß die Ausgestaltung der Kriegsfürsorge in der Richtung erfolge, daß im ganzen Reiche Kriegsküchen auf charitativer Grundlage errichtet werden, und hat in einem zweiten Handschreiben an den Ministerpräsidenten Dr. Ritter v. Seidler den Auftrag gegeben, daß diese Aktion von den maßgebenden Stellen in jeder möglichen Weise unterstützt werden solle. Das Kriegshilfsbureau des Ministeriums des Innern wird sich in den nächsten Tagen mit einem Aufrufe an die Oeffentlichkeit wenden, um die erforderlichen Mittel aufzubringen.

Der Leiter dieses Bureaus Hofrat Dr. Eduard Prinz von und zu Lichtenstein gab heute einem unserer Mitarbeiter über diese vom Kaiser angeregte Aktion folgende nähere Aufklärungen:

Das Kriegshilfsbureau hatte zunächst die Aufgabe, sich der Familien der Eingekerkerten anzunehmen. Nachdem durch die Erhöhung der Unterhaltsbeiträge und die Ausdehnung des Kreises der Bezugsberechtigten sich die Tätigkeit des Kriegshilfsbureaus auf den weiten Kreis der sonst zu Schaden gekommenen erstreckte, mußte es sich natürlich auch der Frage der Auspeisung zuwenden, und dank einer von Erzherzogin Isabella eingeleiteten Aktion gelang es, Kriegsküchen auf charitativer Grundlage zu schaffen, in welchen die Bevölkerung zwar nicht unentgeltlich, aber doch zu Preisen, die hinter den Gesteckungskosten zurückbleiben, ihre Hauptmahlzeiten beschaffen kann. Die Sammlung der Erzherzogin brachte 560.000 K., wovon derzeit noch über 320.000 K. für diesen Zweck zur Verfügung stehen. Aus dieser Aktion sind bisher sechs Kriegsküchen und zwei Krankenküchen entstanden. Nun hat der Kaiser mit einem Handschreiben an die Erzherzogin „in Anbetracht des bereits erprobten Wertes der Kriegs- und Krankenküchen für die Volksernährung“ diese ersucht, diesem Zweige der Kriegsfürsorge ihr besonderes Augenmerk zuzuwenden und die österreichische und ungarische Regierung angewiesen, „alle auf die weitere Ausgestaltung dieses Unternehmens gerichteten Bestrebungen auf das tüchtigste zu unterstützen und auch sonst alle in Betracht kommenden Faktoren im gleichen Sinne anzuweisen.“

In den letzten Tagen haben zwei Sitzungen stattgefunden, die sich mit der Durchführung der vom Kaiser angeregten Aktion beschäftigten. An der ersten Sitzung nahmen Erzherzogin Isabella, die Minister Graf Tölggenburg und Doktor Mataja sowie die Vertreter aller politischen Landesstellen, beziehungsweise der Landeshilfsbureaux teil. Ich habe die Grundzüge des Aktionsplanes vorgetragen und nachgewiesen, daß mit der Aktion sofort begonnen werden kann, wenn von den bei den Landeshilfsbureaux verfügbaren Geldern und der sechsten Dotation des ministeriellen Kriegshilfsbureaus ein Betrag von rund 1.800.000 K. zur Verfügung gestellt werde, da das ministerielle Kriegshilfsbureau aus seinen Reserven sofort eine weitere halbe Million beistellen könne. Geplant ist die Errichtung neuer Kriegsküchen dort, wo sie sich als notwendig erweist, und die Verabreichung von Speisen in diesen und in den meisten bestehenden staatlichen an Kinder- und Mindestbemittelte zu einem nach den Vermögensverhältnissen abgestuften, den Selbstkostenpreis nicht erreichenden Betrag. Die Differenz auf diesen Betrag muß aus den gesammelten Mitteln auf Grund eines Kartens-

oder Bonussystems der Küchenverwaltung bezahlt werden, da die staatlichen Kriegsküchen selbst nach wirtschaftlichen, nicht nach charitativen Grundsätzen geführt werden müssen. Die Aktion ist in engster Fühlung mit dem Ernährungsamte vorbereitet.

Es fand dann noch eine Beratung unter meinem Vorsitz statt, in welcher die Vertreter jedes Kronlandes über die Bedürfnisse ihrer Länder auf dem Gebiete des Kriegsküchenwesens sprachen. Es ergab sich, daß die vollkommen unentgeltliche Abgabe von Speisen nicht einmal gewünscht werde und nur ganz ausnahmsweise vorzunehmen wäre. Weiter daß es in den meisten Ländern weniger darauf ankommen werde, neue Kriegsküchen zu errichten, als einer größeren Anzahl von Mindestbemittelten eine Begünstigung zukommen zu lassen. Das Kriegshilfsbureau wird nunmehr für diese Aktion eine Sammlung einleiten, über welche ein in den nächsten Tagen erscheinender Aufruf das Nähere bekanntgeben wird.

Der Abend
12. IX. 1918

71

Wertwürdige Vorgänge.

Der Vizepräsident des Zentralverbandes der Gemeinschaftsküchen, Bezirksrichter Dr. Alexander Eisler, ist von seiner Stelle zurückgetreten. Dr. Eisler war bisher Leiter der Einkaufsstelle der Gemeinschaftsküchen und gleichzeitig Vizepräsident des genannten Verbandes, der von der Einkaufsgenossenschaft die für die Betriebsführung nötigen Waren kauft. Eine Vereinigung dieser zwei Stellen in einer Person wäre in jedem gesitteten Staat von vornherein ausgeschlossen gewesen. In Wien war sie möglich. In der letzten Zeit scheint man den Unfug erkannt zu haben, der in dieser Tatsache liegt und schaffte ihn durch den Rücktritt des Dr. Eisler aus der Welt.

Das war um so notwendiger als in der letzten Zeit gegen die Geschäftsführung der „Einkaufsstelle der Gemeinschafts- und Kriegsküchen für Wien und Niederösterreich“ die schwersten Bedenken laut wurden. Die Einkaufsstelle hat ein Gesellschaftsvermögen von 100.000 Kronen, ihre Geschäftsführer sind Bezirksrichter Dr. Eisler, Direktor Feldmann von der „Gefawe“, Franz Zimmerl, Landesgerichtsrat Puzker und der christlichsoziale Stadtrat Josef Müller. Der einzige Lebensmittelsachmann unter diesen fünf Geschäftsführern ist Direktor Feldmann. Inwiefern er sich betätigte, ist für heute nicht von Belang. Tatsache ist, daß die Einkaufsstelle fortwährend ungünstige Einkäufe machte, darunter einen Käsekauf, bei dem viele Tausende Kronen verloren wurden.

Den Schaden trägt wohl nicht die Einkaufsstelle allein, sondern mit ihr die Gemeinschafts- und Kriegsküchen, die Abnehmer der Einkaufsstelle, auf welche die Schäden zu überwälzen ein naheliegender Gedanke ist.

Die Einkaufsstelle wird am besten tun, durch eine öffentliche Verlautbarung über die Gründe des Rücktrittes des Dr. Eisler volle Aufklärung zu bieten. z.

Eröffnung der Künstler-Gesellschafts-Kriegsküche.

Im Hause Schleifmühlgasse 21 auf der Wieden, dort, wo seinerzeit das Spatenbräu allabendlich trinkfeste Zecher versammelte, wurde heute mittags die erste Künstler-Gesellschafts-Kriegsküche mit einer kleinen Feier eröffnet, zu der u. a. auch Hofrat Graf Alexander Ledtowitz in Vertretung des Statthalters, Obermagistratsrat Dr. Dont in Vertretung des Bürgermeisters, der Direktor des Burgtheaters Hofrat Max v. Milenkovich, Erz. v. Grünzweig, Baurat Krone, Regierungsrat Schmitz, der Direktor des Parlamentsarchivs Dr. Neuber, W. Charwat, Bezirksrichter Dr. Eisler, der Präsident der Gemeinschaftsküchen von Hiezing und Ober-St. Veit Widakovich erschienen waren. Nachdem die Gäste an den blumengeschmückten appetitlich gedeckten Tischen Platz genommen hatten, richtete Schriftstellerin Frau Valerie Grey, deren unermüdbarem Wirken die neue Küche ihre Entstehung verdankt, an die Versammelten eine kleine Ansprache. Es habe ihr in der Seele wehgetan, zu sehen, wie während der bisherigen langen Kriegszeit für alle Stände Wohlfahrtsmaßnahmen zur Erleichterung des Durchhaltens getroffen worden seien, nur für die vom Glück minder begünstigten Künstler und Künstlerinnen nicht, mit Hilfe derer aber im Dienste der Wohlthätigkeit schon so viele Millionen hereingebracht wurden. Diese Künstler sollen nicht glauben, daß man ihrer vergessen habe. Voll Gottvertrauen und Idealismus habe sich Rednerin an die Arbeit gemacht und es nun glücklich erreicht, daß wenigstens 1000 Jünger der Kunst hier ein bekömmliches Mittagessen zu 2 Kronen 50 Heller erhalten können. Frau Grey dankte noch der Statthalterei, der Gemeinde, den Hoftheaterdirektoren, der Presse, Baurat Krone, Bankier Reitler usw. für die Unterstützung, die die Genannten ihrem Liebeswerke angedeihen ließen und schloß ihre Ausführungen unter lebhaftem Beifall. Nachdem noch Graf Ledtowitz Frau Grey als der geistigen Inspiratorin des Werkes gedacht und diese ein dreifaches Hoch auf das Kaiserpaar ausgebracht hatte, wurden die einfachen Speisen aufgetragen, über deren Güte und Schmachthaftigkeit sich die Anwesenden in sehr anerkennender Weise äußerten. Eine zum Schlusse unter den Gästen eingeleitete Sammlung führte der Küche einen namhaften Betrag zu.

14. / X. 1918

73

[Zur Eröffnung der beiden neuen großen Gesellschaftskriegsküchen.] Frau Martha Beher schreibt uns: „Die kommende Woche steht im Zeichen der Eröffnung zweier großer Gesellschaftskriegsküchen, die der Kunst in allen ihren Zweigen, sowie der studierenden Jugend gewidmet sind. Morgen Sonntag öffnen sich die Pforten der Künstlergesellschaftskriegsküchen, die den Malern, Bildhauern, Sängern, Schauspielern und Schriftstellern, die durch den Krieg betroffen sind, als gastliches Heim dienen werden. Montag wird mit einer kleinen Feierlichkeit die Gesellschaftskriegsküche des unter dem Protektorat unserer Kaiserin stehenden Vereines „Studienfürsorge für Kriegervaisen“ ihrer Bestimmung zugeführt werden. Dort werden hauptsächlich Professoren, Lehrer, Lehrerinnen, Studenten und Mitglieder der Studienfürsorge ein gutes, kräftiges Mittagessen gegen geringes Entgelt erhalten. Welche Bedeutung gerade diesen Kriegsküchen in unserem sozialen und wirtschaftlichen Leben zukommt, braucht wohl nicht besonders erläutert zu werden — gilt es doch, unsere Intelligenz, unseren geistigen Nachwuchs, die Studenten — den wertvollsten Besitzstand des Staates — durch eine entsprechende Ernährung bei körperlichen und physischen Kräften zu erhalten. Obwohl die Eröffnung der so dringend notwendigen Kriegsküchen, die bei entsprechend billigen Preisen, zum Teil auch mit Freiplätzen vielen vom Kriege Heimgekehrten zugute kommen wird, nur einen Anfang zur Erreichung dieses hochwichtigen Zieles bedeutet, so ist dennoch zu hoffen, daß das edle Beispiel auch in den Landeshauptstädten Nachahmung finden wird und daß in Wien dieses Werk — geschaffen aus den dringendsten Notwendigkeiten unserer Zeit — noch eine weitere Ausgestaltung erfahren wird, sobald nur die entsprechenden Mittel zur Verfügung stehen werden. Die beiden Leiterinnen der zwei neuen großen Gesellschaftskriegsküchen betrachten es als ihre Ehrenaufgabe, diese schwierige Arbeit zum Erfolg zu führen. Nachdem unsere Frauen sich in diesen drei schweren Kriegsjahren bei allen Aktionen zugunsten der vaterländischen Kriegsfürsorge sehr bewährt haben, so werden sie auch diesmal hoffentlich die neue Aufgabe zur Befriedigung lösen.“

14. IX. 1918

79

Mehr Kriegsküchen!

Immer größer wird die Zahl der Notleidenden, denen die Aufrechterhaltung der eigenen Wirtschaft, die Versorgung des Haushaltes mit unentbehrlichen Lebensmitteln, kurzum die Fortführung regelmäßiger Mahlzeiten zu Hause, unmöglich ist. Es gibt ganze Gruppen von Berufsleuten, die mit ihrer früh morgens beginnenden und oft bis zum späten Abend andauernden Tätigkeit jene umsichtige und zeitraubende Mühewaltung ausschließen, die jetzt zur ordentlichen Versorgung von Küche und Haus nötig ist. Immer mehr Frauen werden in Fabriken und Kontore gezwungen, werden vom öffentlichen Dienst an Stelle ihrer Gatten und Brüder im Felde in Anspruch genommen. Die Sicherstellung der täglichen Mahlzeit ist für Ungelächte im Hinterlande zu einer sorgenvollen Frage geworden.

Diesem Notstande abzuwehren, hat Seine Majestät Kaiser Karl, dessen Herzen das Wohl der gesamten Bevölkerung und soziale Fürsorge jeder Art so nahe stehen, die Initiative ergriffen. Ihre I. u. L. Hoheit die durchlauchtigste Frau Erzherzogin Isabella wurde von Seiner Majestät „in Anbetracht des bereits erprobten Wertes der Kriegs- und Krankenküchen für Volksernährung“ mit Allerhöchstem Handschreiben in Kenntnis gesetzt, daß Seine Majestät die von ihr so wirksam geförderte Aktion zur Errichtung solcher Küchen der besonderen Aufmerksamkeit der Regierung empfohlen hat. Zugleich wurde die Regierung von Seiner Majestät beauftragt, „alle auf die weitere Ausgestaltung dieses Unternehmens gerichteten Bestrebungen auf das tüchtigste zu unterstützen und auch sonst alle in Betracht kommenden Faktoren im gleichen Sinne anzuweisen“.

Geplant ist die Errichtung von Kriegsküchen, deren Besuch auch jenen zugänglich ist, denen ihr Einkommen die Zahlung der vollen Kosten einer Mahlzeit nicht ermöglicht. Wer in solcher Kriegsküche seine Mahlzeit findet, soll gleichwohl nicht das brüderliche Gefühl eines gar nicht erwünschten Almofens mit nach Hause nehmen; er soll einen Beitrag leisten, der die Kosten der vorgelegten Speisen nicht erreicht, wohl aber für die Aufrechterhaltung des Betriebes ernstlich ins Gewicht fällt. Jeder soll seinen Verhältnissen entsprechend in gerechter Wertschätzung seinen Beitrag leisten. Für alle aber soll ohne Unterschied täglich der Tisch gedeckt sein.

An die Glücklichen nun, die in so schwerer Zeit ihren Hausstand aufrecht zu erhalten vermögen und die mit ihren Lieben am selben Tische vereint im trauten Heime sich einer zureichenden Mahlzeit erfreuen, an alle Besitzenden ergeht die innige und dringende Bitte, das Werk, das das Allerhöchste so warme Interesse des Kaisers gefunden hat, nach besten Kräften zu fördern.

In allen größeren Städten, überall im Reiche, sollen Kriegsküchen entstehen. Niemand erhebe sich satt vom Tische, ohne der Bedürftigen zu gedenken, denen der Tisch bereitet werden soll. Jeder fühle sich als Gastgeber. Die frohen Feste von einst gibt es nicht mehr. Aber kann eine schönere, eblere Form der Gastfreundschaft bestehen als die, bei der man Unbekannte, die es hungert, zu Tische lädt als Brüder, verbunden durch die gleiche Liebe und das gleiche Opfer!

Friedrich Graf Loggenburg, I. L. Minister des Innern, Generalmajor Höfer, I. L. Minister, Dr. Viktor Mataja, I. L. Minister, Dr. Eduard Pring von und zu Plichtenstein, I. L. Hofrat und Leiter des Kriegshilfsbureaus des I. L. Ministeriums des Innern.

Spenden für das Unternehmen wollen eingezahlt werden unter der Bezeichnung „Kriegsküchenaktion“ an das Kriegshilfsbureau des I. L. Ministeriums des Innern, Wien, I. Bezirk, Hoher Markt 5, oder auf dessen Konto bei der I. L. priv. allg. Verkehrsbank in Wien oder bei der Postsparkassa, Konto Nr. 161.765, endlich bei sämtlichen bei den politischen Landesstellen errichteten Landeskriegshilfsbureaus, in Wien bei der „Zentralstelle zur Fürsorge für die Angehörigen der Einberufenen und die durch den Krieg in Not Geratenen“ im Rathause. Es bleibt jedem Spender unbenommen, wenn gewünscht, seine Gabe für bestimmte Orte oder Länder ausdrücklich zu bezeichnen. Eine gleichzeitige Sammlung der Landeskriegshilfsbureaus für obigen Zweck findet nicht statt.

Spenden für die Aktion können wie alle Spenden an das Kriegshilfsbureau und die Landes-Kriegshilfsbureaus bei Berechnung der Kriegsgewinnsteuer als Abzugspost geltend gemacht werden.

Ubrund
16/X. 1917

16
75

Die Kriegsküche der Studienfürsorge.

Zur gestrigen Eröffnung.

Die Zahl der Gemeinschaftsküchen, deren Notwendigkeit für die Verköstigung der Angehörigen des Mittelstandes immer mehr erfasst wird, ist gestern durch die Eröffnung der Kriegsküche der Studienfürsorge im 1. Bezirk, Weiburggasse Nr. 10, in wertvoller Weise bereichert worden. Der Zweck dieser Gemeinschaftsküche ist, den Studierenden Wiens, die Mittelschulen und Hochschulen sowie ihnen gleichgestellte Lehranstalten besuchen, ein verhältnismäßig billiges und stets reichliches Mittagessen zu bieten. Der Preis eines solchen Mahles, das unter Beobachtung der gesetzlich vorgeschriebenen Einteilung gegeben wird, beträgt 2 K. 50 S., doch werden auch Speisefolgen zu 1 K. 50 S. abgegeben und überdies ist durch eine sehr erfolgreiche Spendenwerbung möglich, vierhundert Freiplätze einzurichten. Die Freiplätze sind bereits vergeben, ebenso wie fast sämtliche verfügbaren Zahlplätze der neuen Gemeinschaftsküche, obgleich diese täglich mehr als tausend Personen verköstigen kann. Diese An-

gaben im Zusammenhang mit der Tatsache, daß die Ansuchen um Frei- und Zahlplätze noch nach tausenden zählen und derzeit infolge Platzmangels und übermäßiger Inanspruchnahme der Mittel nicht erledigt werden können, beweisen die besondere Wichtigkeit einer Gemeinschaftsküche für die studierende Jugend.

Die neue Mittelstandsküche steht unter dem Schutz der Kaiserin Zita. Von der Weiburggasse führt eine breite Stiege in den Souterrainsaal, der in Friedenszeiten einer gut bürgerlichen Gastwirtschaft diente und sich leicht für die gegenwärtigen Zwecke ausgestalten ließ. Die eigentliche Küche ist sehr groß und modern eingerichtet, der Speisesaal und ein zweiter nicht minder hübscher und geräumiger Nebensaal werden für die Gäste dienen, wobei mit Hilfe einer gut erdachten Organisation auf rasche und kluge Bewirtung Wert gelegt wird. Die Leitung der Küche hat die Frauverwalterin derselben, Frau Maria Beyer, inne, der Frau Wiskipp in gleich uneigennütziger Weise zur Seite steht. Die beiden Damen haben alle Vorarbeiten in muntergütiger Weise durchgeführt und damit den Erfolg, den die gestrige Eröffnung hatte, erzielt. Unter den Gästen befanden sich Prinzessin Solms-Braunfels, Prinzessin Hanna Liechtenstein, die Gemahlin des Statthalters Baronin Pleyleben, Gräfin Walterskirchen, Baronin Troilo, Baronin Schuster-Bonnot, der Präsident des Ausschusses dieser Kriegsküche Vizepräsident Baron Macchio, der Vizepräsident des Landes-Schulrates Breitenberg, die Hof- und Ministerialräte Setunsky, Renault, Marešch, Sander, Generalstabsarzt Dr. Drach, Graf Hartig, Reichsratsabgeordneter Max Friedmann, Landtagsabgeordneter Professor Wolny, Leopold und Felix Pollat von Karnegg, der Präsident des Schulbücherverlages Dr. Heinz, Generalsekretär des Gewerbevereines Professor Dr. Kobatsch, Freiherr v. Jacobs vom Ernährungsamt, Bezirksrichter Dr. Alexander Giesler, Helene Granitsch und Frau Dirschhauser, Doktor Blant vom Kriegsküchenkommissariat des Kriegsministeriums, kaiserlicher Rat Siegfried Weil.

Nach der Besichtigung der Räumlichkeiten wurde ein Probeessen vorgenommen, das hinsichtlich seiner Zubereitung und seiner Reichhaltigkeit allgemeinen Beifall fand. Beim Mahl dankte Baron Macchio den Gästen und brachte ein Hoch auf die Protektorin aus, dann dankten Bezirksrichter Dr. Alexander Giesler namens der Centrale der Kriegsküchen und Generalstabsarzt Dr. Drach für die Gäste, denen Frau Martha Beyer im Namen des Arbeitskomitees den Dank für die Anerkennung aussprach.

Die Küche wird morgen Mittwoch ihrer Bestimmung übergeben werden. Außer dem Abonnement sind Gastkarten zu 3 K. erhältlich.

16. IX. 1917

76

Eröffnung der Gemeinschaftsküche für arische Festangestellte.

Dem Ernste der Zeit Rechnung tragend, hat der Verein der Beamten und Lehrer am Neubau eine Gemeinschaftsküche errichtet, die Samstag mittag im Beisein geladener Gäste eröffnet wurde. Das Lokal der Kriegsküche befindet sich VII., Zieglergasse 26; geleitet wird diese von Obmannstellvertreter G. Zimmermann sowie Inspektor Hannisch; die Obsorge der Küche führt Frau Direktor Schäffer. Zur Eröffnung haben sich u. a. eingefunden: W. Dhrfandl, die Stadträte Fraß und Müller, die Gemeinderäte kaiserl. Rat Komrowsky und Andreas Mayer samt Frau, Regierungsrat Hofdirektor Roth, Polizeibezirksleiter ObPolRat, RegRat. Tauber, Baron Falobß vom I. L. Ernährungsamt, der Präsident des Zentralverbandes der Gemeinschaftsküchen Landesgerichtsrat Doktor Buchler, Magistratsrat Dr. Loderer, Direktor Zimmerl der Einkaufsstelle für Kriegsküchen, Frau Oberst v. Winkler, Frau Oberstleutnant Müller, Frau Pachter, Frau G. Zimmermann, Frau Direktor Zimmerl, Frau Landesinspektor Heidl, zahlreiche Bezirksräte usw. Das wohlzubereitete Mittagmahl bestand aus Gemüsesuppe, Braten mit Rotkraut und Kartoffeln, Omelette und schwarzem Kaffee. Landesinspektor Heidl und G. Zimmermann begrüßten die Gäste und baten um ihre Unterstützung. StR. Fraß gratulierte dem Verein der Beamten und Lehrer, daß er trotz der anfänglichen Schwierigkeiten diese Wohlfahrtsaktion ins Leben gerufen habe und sprach Wunsch und Hoffnung aus, daß die arischen Kreise, für die das Werk geschaffen wurde, es auch in Anspruch nehmen und fördern werden. W. Dhrfandl verwies auf die soziale Notwendigkeit, daß neben Volks- und Kinderküchen auch eine solche für geistige Arbeiter geschaffen werde. Im gleichen Sinne sprach noch Frau Pachter. Verabreicht wird ein Mittagessen bestehend aus Suppe, Fleischspeise mit Gemüse und Nachspeise (Weihlspeise, Käse, Obst, Kompott); an fleischlosen Tagen Erbsenspeise. Der Preis beträgt Kr. 2.50 für ein Mittagmahl. Die Teilnehmer haben 5 Mehl- und 3 Fettmarken pro Woche und Person abzugeben. Das Essen ist von 1/2 12 bis 12 Uhr abzuholen, oder zwischen 12 bis 3 Uhr im Lokal einzunehmen. Auskünfte erteilt und Anmeldungen übernimmt Obmannstellvertreter G. Hollinsp. Zimmermann, VII., Rondscheingasse 11, von 4 bis 7 Uhr abends.

(Eine warme Abendsuppe für die Armen.)

In der vorgestern stattgehabten Sitzung der Fürsorgezentrale im Rathhause wies Bürgermeister Doktor Weiskirchner auf die Notwendigkeit hin, der unbemittelten Bevölkerung im kommenden Winter auch am Abend eine warme Nahrung zu bieten, und erklärte, die vorbereitenden Schritte für diese Aktion bereits unternommen zu haben. Es soll die unentgeltliche Verabreichung warmer Suppe am Abend organisiert werden; in den bestehenden Kriegsküchen, in den Suppen- und Teekantinen, in den Wärmestuben sei die Gelegenheit gegeben für die Zubereitung der Suppe; die Verendung an die einzelnen Abgabestellen könne leicht durch Fahrkarten besorgt werden. Er bitte um die Genehmigung, diese Aktion aus den Mitteln der Zentralkasse durchzuführen zu können. In der hierüber abgeführten Debatte wurde die beabsichtigte Aktion allenthalben aufs wärmste begrüßt und dem Bürgermeister einstimmig die Genehmigung erteilt, die Abendauspeisung im Sinne seiner Anregungen aus den Mitteln der Zentralkasse durchzuführen. — Bürgermeister Doktor Weiskirchner teilt ferner mit, daß er mit Rücksicht auf die zunehmende Finanzknappheit der Zentralkasse zur Verfügung stehenden Mittel und das Sinken der durch die Privatwohlthätigkeit einlangenden Spenden an das Amt für Volksernährung wegen Heranziehung von Hilfsaktionsmitteln zur Deckung der Kosten der unentgeltlichen Auspeisung herangezogen sei; das Amt für Volksernährung habe sich bereit erklärt, einen Teil der Kosten für die unentgeltliche Auspeisung teilweise unter gewissen Voraussetzungen aus staatlichen Mitteln zu decken. Der Erlass des Volksernährungsamtes wurde dankend zur Kenntnis genommen und über eine Urrogung des Gemeinderates Neumann hiesel der Wunsch ausgedrückt, daß der staatliche Beitrag ein dauernder und für gewisse Zeiträume im vorhinein zu leistender sei.

Humanitäres Kriegsküchenwesen.

Dieser Tage fand im Ministerium des Innern eine Sitzung der Vertreter aller politischen Landesstellen, beziehungsweise Landeskriegshilfsbureaus statt, deren Gegenstand die Einleitung einer neuen Aktion zur Förderung des Kriegsküchenwesens auf charitativer Grundlage bildete.

Sofrat Prinz Liechtenstein entwickelte die Grundzüge der Aktion. Erzherzogin Isabella, sagte er, habe im Frühjahr 1917 ohne an die Öffentlichkeit zu treten, eine Sammelaktion eingeleitet, aus der bisher sechs Kriegsküchen und zwei Krankenküchen in Wien geschaffen wurden, durch die die Errichtung einer ganzen Reihe weiterer Kriegsküchen im Zuge ist. Der Kaiser habe mit einem Handschreiben an die Erzherzogin „in Anbetracht des bereits erprobten Wertes der Kriegs- und Krankenküchen für die Volksernährung“ diese ersucht, diesem Zweige der Kriegsfürsorge ihr besonderes Augenmerk zuzuwenden und die österreichische und die ungarische Regierung angewiesen, „alle auf die weitere Ausgestaltung dieses Unternehmens gerichteten Bestrebungen auf das tüchtigste zu unterstützen und auch sonst alle in Betracht kommenden Faktoren im gleichen Sinne anzuweisen.“

Erzherzogin Isabella hielt eine Ansprache, in der sie sagte: Ich bin überzeugt, daß dadurch

daß die auf so vielen Arbeitsfeldern der Kriegsfürsorge bestehende Organisation des ministeriellen Kriegshilfsbureaus mit seinen Landeskriegshilfsbureaus, die ja auch sich auf dem Gebiete der Waffenverköstigung sehr erfolgreich betätigt haben, die Durchführung der neueingeleiteten Aktion übernimmt, die sicherste Bürgschaft für das volle Gelingen unserer patriotischen Absicht geboten wird, die gewiß in weiten Kreisen der Bevölkerung den verdienten Widerhall und die notwendige Unterstützung finden wird.

Nachdem noch Minister Graf Loggenburg der Erzherzogin für ihr Erscheinen gedankt hatte, folgte noch eine mehrstündige Besprechung.

Spenden sind unter der ausdrücklichen Bezeichnung „Kriegsküchenaktion“ auf das Konto des Kriegshilfsbureaus des Ministeriums des Innern bei der Verkehrsbank in Wien oder auf das Postsparkassentkonto Nr. 161.755 zu leisten.

25. X. 1914

80

Die Künstlerkriegsküche in der Schleifmühlgasse

Der große Zubrang zu der am 13. d. M. eröffneten ersten Künstlerkriegsküche lieferte den deutlichsten Beweis für die Notwendigkeit dieses Unternehmens und veranlaßte den Vorstand, ein Souterrainlokal nach raschster Adaptierung in den Betrieb einzubeziehen. Dies ermöglicht die Annahme von Neuansmeldungen, die im Sekretariat, 4. Bezirk, Mühlgasse 24, von 10 bis 1 Uhr vormittags und von 2 bis 4 Uhr nachmittags erfolgen können. Die Mahlzeiten sind gut und geschickt zusammengestellt. Sonntag gab es Kollgerstelsuppe, Schweinsbraten mit Erbäpfelsalat und Lortz; Montag Lebersuppe, Gollaschfleisch mit Kartoffeln und Käse, Dienstag Suppe, zweierlei Gemüse und Powidlsbuchteln, alles in vortrefflicher Zubereitung. Dienstag erschienen FML. Grünzweig v. Eichensieg und Professor Darnaut in der Künstlerkriegsküche. Von der Direktion des Theaters an der Wien kam im Namen der Mitglieder ein besonderer Dank mit der Erklärung vollster Zufriedenheit und als willkommenes Angebinde ein Motor mit elektrischem Antrieb zum Gemüseschneiden. Sowohl Minister v. Höfer als auch Bürgermeister Dr. Weiskirchner haben der Küche alle mögliche Förderung zuteil werden lassen. Dieser Tage war der Direktor des Hofburgtheaters Hofrat v. Millenkovich, der einer der eifrigsten Förderer ist, wieder einmal zu Gaste und äußerte sich nach Besichtigung des gesamten Betriebes zu den Ehrendamen sehr schmeichelhaft.

* (Die Künstlerkriegsküche in der Schleifmühlgasse.) Der große Zudrang zu der am 13. d. eröffneten ersten Künstlerkriegsküche lieferte den deutlichen Beweis für die Notwendigkeit dieses Unternehmens und veranlaßte den Vorstand, ein glücklicherweise vorhandenes Souterrainlokal nach erfolgter Abaptierung in den Betrieb einzubeziehen, so daß es bereits in den nächsten Tagen in Benutzung genommen werden kann. Dies ermöglicht die Annahme von Neuanmeldungen, die (im Sekretariat, 4. Bezirk, Mühlgasse Nr. 24) von 10 Uhr vormittags bis 1 Uhr mittags und von 2 bis 4 Uhr nachmittags erfolgen können. Die volle Zufriedenheit der bisherigen Teilnehmer ist nicht zum wenigsten auf die nach Lage der Verhältnisse in der Tat sehr rationelle und geschickte Zusammensetzung der Mahlzeiten zurückzuführen. So gab es am Sonntag Kollergesetzsuppe, Schweinsbraten mit Erdäpfelsalat und Torten; Montag eine ausgezeichnete Lebersuppe, Gullaschkfleisch mit Kartoffeln und Käse, weiter Dienstag eine vorzügliche Suppe und, in Anbetracht des fleischlosen Tages, zweierlei Gemüse sowie Kartoffelbuckeln, und zwar alles in ausgezeichnete Zubereitung und in stattlichen Portionen. Am Dienstag erschienen MM. Grünzweig von Eichenrieg und Professor Darnaut um 1 Uhr mittags, also gerade zur Zeit des härtesten Betriebes, und konnten nach eingehender Beobachtung des Agles und glatt ablaufenden Betriebes den anwesenden Ehrendamen nur ihre volle Bewunderung für Qualität und Quantität des Gebotenen sowie für die ganze Organisation aussprechen, die den Eindruck rechtfertigt, als ob hier eine einzige große Familie zu Gast wäre. Von der Direktion des Theaters an der Wien kam im Namen der Mitglieder ein besonderer Dank mit der Erklärung vollster Zufriedenheit sowie mit einem willkommenen Angebinde, das — zeitgemäß — unter Verzicht auf sonst beliebte Effekte nicht aus Freilarten und nicht aus Lorbeerkränzen besteht, sondern aus einem prachtvollen Motor mit elektrischem Antrieb zum Gemüseschneiden! Ebenso ließ die Vorsteherin des Elisabethkünstlerheims Frau Kathi Thaler namens der im Heim befindlichen Künstler einen schmeichelhaften Dankbrief für die ganz ausgezeichnete Führung des Betriebes an die Leitung gelangen. Es muß hervorgehoben werden, daß von seiten des Ministers v. Höfer wie auch seitens des Bürgermeisters Dr. Weiskirchner der Küche alle mögliche Förderung zuteil wurde, wofür sich die Leitung in besonders herzlichen Zuschriften bedankte. Dieser Tage war der Direktor des Burgtheaters Hofrat v. Millenkovich, der, gleichwie seine greise Mutter, einer der eifrigsten Förderer der Künstlerkriegsküche ist, wieder einmal zu Gast und äußerte sich, nachdem er den gesamten Betrieb einer genauen Inspektion unterzogen hatte, den Ehrendamen gegenüber in außerordentlich anerkennender Weise.

Die städtische Volkspeisung.

Aus der Berliner Stadtverordnetenversammlung.

Im Mittelpunkt der gestrigen Beratungen der Berliner Stadtverordnetenversammlung stand die Mitteilung des Magistrats von der Erhöhung des Preises für die städtische Volkspeisung (von 40 auf 50 Pf. für die ganze und von 20 auf 25 Pf. für die halbe Portion vom 5. November ab).

Stadtv. Hing e (U. Soz.) wendet sich gegen die Preiserhöhung. Diese werde sicher viele Nutznießer der Massenspeisung verschrecken, dadurch würden sich die Nebenkosten im Verhältnis noch steigern. Im Interesse der Kriegerfamilien, die hauptsächlich an der Massenspeisung teilnehmen, dürften die Preise nicht erhöht werden. Der Redner empfiehlt einen dahingehenden Antrag seiner Freunde. Der Magistrat sei nicht berechtigt, ohne Zustimmung der Versammlung einseitig die Preise zu erhöhen.

Stadtrat D o s l e i n: Der Magistrat steht auf dem Standpunkt, daß er allein die Preiserhöhung vornehmen kann. Der Preis soll nach dem Gemeindebeschlusse den Selbstkosten entsprechen und deshalb muß der Magistrat befugt sein, mit den Preisen diesen Selbstkosten zu folgen, wie es die Vorlage will. Mit 40 Pfennig werden die Selbstkosten bei weitem nicht gedeckt. Die Verwaltung war stets bemüht, die Speisen schmackhaft und möglichst nahrhaft herzustellen. Bis Ende August sind 33 Millionen Portionen verabreicht worden. Diese Riesearbeit konnte nur bewältigt werden durch die Hingabe und den Pflichteser der vielen meist ehrenamtlich tätigen Arbeitskräfte. Ich benutze gern die Gelegenheit, allen bei der Massenspeisung tätigen Personen den warmsten Dank der Stadt auszusprechen. (Beifall.)

Stadtv. R i t t e r (Soz.): Ich hätte auch gewünscht, daß uns die Vorlage nicht zur Kenntnis, sondern zur Beschlußfassung vorgelegt worden wäre. Wir stimmen dem Antrag zu, wonach von einer Preiserhöhung Abstand genommen werden soll. Dem Dank an die Ehrendamen kann ich mich leider nicht anschließen. Uns sind sehr viele Klagen über deren Benehmen zugegangen. (Sehr richtig! h. d. Soz.) Auch in der Organisation der Sache scheinen große Mängel zu bestehen. (Beifall h. d. Soz.)

Stadtv. U n g e r (L.) unterstreicht besonders den Ausdruck des Dankes für die Helferinnen bei der Massenspeisung und tritt für die Magistratsvorlage ein. Die Aufrechterhaltung der alten Portionspreise trotz der höheren Selbstkosten würde der Einrichtung den Stempel der Bohlheit aufdrücken, was vermieden werden sollte. (Sehr richtig!) Wir lehnen den sozialdemokratischen Antrag ab.

Stadtrat D o s l e i n nimmt die ehrenamtlichen Helferinnen entschieden gegen die Vorwürfe des Stadtv. Ritter in Schutz. Wenn die Damen über jedes unangemessene Verhalten des Publikums Beschwerde führen wollten, dann würden wir wahrscheinlich bald keine ehrenamtlichen Hilfskräfte mehr haben. (Beifall.)

Stadtv. T h i e m e (Fr. Fr.): Wir sind mit der Magistratsvorlage einverstanden. Sie entspricht einfach dem auch von der Stadtverordnetenversammlung aufgestellten Grundsatz, daß die Massenspeisung nicht den Charakter einer Unterstützung tragen soll. Den sozialdemokratischen Antrag lehnen wir ab. (Beifall.)

Stadtv. H i n g e (U. Soz.): Die Reden des Magistrats und der bürokratischen Stadtverordneten zeigen aufs krasseste, wie sie für die ärmere Bevölkerung Berlins sorgen wollen. (Unruhe — Aufseher: „Unerhört!“ — „Unglaublich!“)

Ein Antrag auf Ausschußberatung wird abgelehnt, ebenso der sozialdemokratische Antrag. Der Magistratsvorlage stimmt die Versammlung zu.

Für die Kosten der Einrichtung der städtischen Volkspeisung, für die i. J. vorläufig 2 Millionen M. zur Verfügung gestellt worden waren, beantragt der Magistrat die Nachbewilligung von 468 100 M. Die Versammlung ist damit einverstanden.

Der Einziehung der beiden Gemeindefschulen Lange Str. 76 und Bernauer Str. 89/90 stimmt die Versammlung zu, ebenso dem Borentwurf für Neubau der Obst- und Gemüsegroßmarkthalle Beusselstraße, wofür Stadtv. Seel (L.) den Ausschußbericht erstattet. Im Haushalt der städtischen Elektrizitätswerke Berlin sind in den beiden letzten Geschäftsjahren Ueberschreitungen im Gesamtbetrage von 4 811 025 M. eingetreten. Die Versammlung erklärt sich damit

einverstanden. Nach kurzer Erörterung wird die Forderung des Magistrats, zur Festsetzung des Betriebes der Kriegsbeschäftigtenfürsorge ihm weitere 200 000 M. zur Verfügung zu stellen, bewilligt.

Die Verkehrssteuerung beschäftigt zum Schluß die Versammlung. Stadtv. Dr. Rosenfeld (U. Soz.) begründet einen Antrag seiner Freunde, der den Magistrat auffordert, namens der Stadt Berlin zur Aufhebung der jüngsten Verteuerung des Eisenbahnverkehrs die geeigneten Maßnahmen zu ergreifen. Diese Verteuerung konnte gar nicht bürokratischer und plutokratischer erdacht werden.

Stadtv. D o v e (L.): Meine Freunde sind nicht in der Lage, dem Antrage zuzustimmen. Es handelt sich um eine allgemeine Kriegsmaßnahme, die nicht speziell nur gegen die Städte gerichtet ist. An sich erscheint eine Einschränkung des Eisenbahnverkehrs geboten auch im Interesse der städtischen Lebensmittelversorgung. Wir als Einzelstadt haben keine Veranlassung, zu dieser Angelegenheit Stellung zu nehmen. (Beifall.) Stadtv. M o m m s e n (Fr. Fr.) schließt sich im wesentlichen dem Vorredner an.

Nach einem Schlußwort des Stadtv. Dr. Rosenfeld (U. Soz.) wird der Antrag abgelehnt.

Die Lebensmittelversorgung.

Preiserhöhung in den Volkstüchen.

In der Vorstandssitzung des Ersten Wiener Volkstüchenvereins vom 20. d. wurde — wie die Vereinsleitung mitteilt — der halbjährige Rechnungsabschluss für das Jahr 1917 zur Vorlage gebracht. Im besprochenen Halbjahre belief sich der Absatz auf 12,277.233 Speise-, 405.988 Tee- und Kaffee- und 42.111 Kinderportionen; außerdem wurden in den sechs, den Volkstüchen angegliederten Kriegstüchen 367.086 Portionen, insgesamt 13,094.232 Portionen verabreicht. Die Auslagen für die Herstellung dieser Mengen betrugen R. 2,552.046-82, denen nur R. 2,473.824-67 an Einnahmen gegenüberstehen, so daß der Erste Wiener Volkstüchenverein im ersten Halbjahre mit einem Abgang von R. 78.222-15 abschließt. Dieser dürfte sich infolge der hohen Preise für Grün- gemüse, mit dem der Verein, infolge des Mangels an Hülsenfrüchten, Sauertraut und Kartoffeln in den letzten Sommermonaten arbeiten mußte, bis zum Jahreschlusse noch bedeutend erhöhen.

Da der Erste Wiener Volkstüchenverein schon im Vorjahre seine Kaiserin Elisabeth-Stiftung zur Deckung des Betriebsabganges von R. 53.773-79 herangezogen hat, sind mit dem diesjährigen Betriebsabgange seine, im Verhältnisse zu dem angeführten Umsatz nicht allzu großen Reserven fast schon überlastet. Der Verein sieht sich daher genötigt, die Portionenpreise in seinen 15 Volkstüchen zu erhöhen.

Um jedoch dabei nicht den mindestbemittelten Teil der Besucher am schwersten zu treffen, wurde beschlossen, die Gemüseportionen nur um 4 Heller, das ist von 12 auf 16 Heller, die Fleischportion dagegen mehr, und zwar Rindfleisch (3 Defogramm gekocht) mit Gemüse von 26 Heller auf 40 Heller und jene Portionengattung, für welche Innereien, Blutwürste mit Gemüse oder Faschiertes mit Salat verabreicht wird, von 48 Heller auf 70 Heller zu erhöhen. Es muß noch bemerkt werden, daß auch bei dieser Preiserhöhung die Selbstkosten der Aus- speisung, besonders für die Fleischportionen, nicht gedeckt werden und daß der Volkstüchenverein von keiner Seite eine Subvention genießt.

30./X. 1917

85

Hundertfünfzig Kriegsküchen in Wien.

In Wien bestehen gegenwärtig 150 Kriegs-Gemeinschafts- und Gesellschaftsküchen. Davon entfallen auf die mit kommunaler Unterstützung gegründeten Küchen fünfzig die übrigen hundert sind private Küchen, und zwar 22 Gesellschaftsküchen, 26 Anstaltsküchen, 48 Betriebsküchen, 4 Erwerbsküchen und 2 Krankenküchen. Die höchste Teilnehmerzahl einer Küche beträgt 8200, die niedrigste 50 Personen. Zur Förderung des Kriegsküchenwesens hat das Volksernährungsamt das im Rathause amtierende Kriegsküchenkommissariat ermächtigt, in berücksichtigungswürdigen Fällen von der genauen Einhaltung der Vorschriften des Kriegsküchenerlasses Umgang zu nehmen; auf die Abgabe von Lebensmittellarten wird aber strenge gesehen — im Gegensatz zu den meisten Gaitwirtschaften, wo das Abgeben von Mehllartenabschnitten längst nicht mehr gefordert wird!

Der Abend
3./XI. 1917

86

Hör's Wien.

Wir erhalten folgende Zuschrift: Wenn sie nicht zu Herzen dringt, zu dessen Verstand sollte sie doch sprechen, damit er sich frage, was — nicht menschlicher — aber vorsichtiger sei: etwas freiwillig tun oder die Dinge so auf die Spitze treiben, daß man unjauchend gezwungen werden wird. Die Zuschrift lautet:

Preiserhöhung in den Volksküchen — durch die ungeheuren Preise der Lebensmittel begründet! — Aber womit entschuldigt?

„Um jedoch dabei nicht den mindestbemittelten Teil der Besucher am schwersten zu treffen, wurde beschlossen, die Gemüseportion nur um 4 Seller, das ist von 12 auf 16 Seller zu erhöhen“, heißt es in der Begründung. Fleischportion von 26 auf 40 Seller, Blutwürste mit Gemüse usw. von 48 auf 70 Seller.“

Von 12 auf 16 Seller bedeutet aber $33\frac{1}{2}$ v. S., von 26 auf 40 und von 48 auf 70 Seller fast 50 v. S. Erhöhung!

An alle, die zu rechnen verstehen, geht die Bitte, das Ungeheure nicht geschehen zu lassen, daß den Hungerigsten und Allerbedürftigsten die einzige warme Mahlzeit, die sie sich im Tage leisten können, um jovie! erhöht werde!

Wie man dem abhelfen kann?

Es beschämte es jeder einzelne, ferner Mitglied irgend eines Vereines zu bleiben, wenn seine Mittel ihm nicht erlauben, vorher und zwar sofort, als Mitglied mit einem selbst zu bestimmenden Betrage in der Höhe von einer Krone Jahresbeitrag bis tausend Kronen Monatsbeitrag dem Ersten Wiener Volksküchenverein als Mitglied beizutreten.

Der Verein braucht viele unterstützende Mitglieder; denn also lautet es in der Begründung:

12.277.233 Speiseportionen,
405.988 Tee- und Kaffeeportionen,
42.111 Kinderportionen,

also rund 13.000.000 Portionen wurden im ersten Halbjahr 1917 verabreicht und nun naht der Winter, wo den Schlichtgekleideten die warme Mahlzeit zu noch größerem Bedürfnis wird.

Schreiber dieses hat bis nun für die „Speisestelle für Handels-Angestellte“ geworden und dank dem einsichtsvollen Pflichtgefühl weiter Kreise und dank der aufopfernden Eingabe der unermüdeten Leiterin dieser Küche wurde es ermöglicht, die Preise für eine komplette Mahlzeit nicht zu erhöhen. Und so muß es auch der „Ersten Wiener Volksküche“ durch Beiträge ermöglicht werden, die traurige Notwendigkeit des Beschlusses der Erhöhung zu widerrufen.

Hör's, Wien!

Bernhard Reich.

(Gewohnt, was wir unseren Lesern zumuten, auch selbst zu tun, treten wir hiemit dem „Ersten Wiener Volksküchenverein“ mit dem Jahresbeitrage von ein-

hundert Kronen bei, und hoffen, daß sich viele Nachahmer, jeder nach seinen Mitteln, finden werden. Der Sitz des Vereines ist IV., Sechtengasse 4, wohin Zuschriften und Geldsendungen gerichtet werden wollen. Die Schriftleitung.)

5./XII. 1917

88

Die Kriegsküche der Reserve-Offiziere.

Der allmähliche Ausbau des Wiener Kriegsküchenwesens, besonders der Mittelstandsküchen, hat auch zur Schaffung einer Messe für Reserveoffiziere geführt. Von dem Ausschusse des Vereines der Reserveoffiziere sorgsam vorbereitet, von der Militärverwaltung und den Approvisionierungsämtern gefördert, ist die neue Institution zustande gekommen und gestern Sonntag konnte diese Offiziers-Kriegsküche ihren Betrieb eröffnen. In der Gastwirtschaft „Gamerlinghof“ auf dem Gamerlingplatz sind zwei große Säle auf Kriegsdauer gepachtet worden, die Wirtschaft stellte Tische und Stühle bei und die erforderlichen Küchen- und Tafelgeräte, sowie Tischwäsche konnten nach manchen Mühen gleichfalls komplettiert werden.

Die Eröffnung wurde auf den Namenstag des Kaisers festgesetzt und dieser festliche Anlaß durch eine kleine intime Feier begangen. Der Vereins- und Kriegsküchenaussschuß konnte bei der ersten Mittagstafel eine Reihe militärischer und ziviler Würdenträger begrüßen und ihnen durch eine Kostprobe die Leistungsfähigkeit des Betriebes erweisen. Vereinspräsident Generalmajor v. Hoen und dessen Gemahlin sowie die Mitglieder des Kriegsküchenaussschusses mit dem Obmann Oberleutnant Tietze an der Spitze, machten den Gästen die Honneurs. Der Militärkommandant G. d. J. Freiherr von Kirchbach war gekommen, der Kriegsminister hatte Herrn Generalmajor Dzimhinski als Vertreter entsendet, ferner waren erschienen: der Kommandant der Ersatzschwadron des 3. Dragoner-Regiments Oberleutnant Stadler v. Wolfersgrün, Major Rohout, der Vorstand des Wiener Männergesangsvereines Oberleutnant Dr. Krükl, der Präsident der Einkaufsstelle für die gesamten Kriegsküchen Bezirksrichter Dr. Eisler, die Vereinsdamen, von der tägliche Aufsichtsdienst obliegt, und zwar Frau Major Kambousek, Frau Major Rybarz, die Offiziersfrauen Reinhardt, Böttger, Gröss, Benesch, Rentner, Fräulein Tomischl und die Leiterin der Kriegsküche Frau Dohrn, der die Hauptfürsorge um den geordneten Betrieb anvertraut ist. Herstellung einer Abwechslung bietenden Speisenfolge zum Einheitspreise von drei Kronen.

Die freundlichen Säle waren mit Fähnchen in den Farben der verbündeten Staaten und mit Reisiggewinden geschmückt, die Bilder unseres Kaiserpaares mit Lorbeer bekränzt, auf den gedeckten Tischen prangten Herbstblumen und blühende Erikasträucher. Einem der beiden Säle blieb die ursprüngliche Ausstattung als Klubheim eines Jagdvereines; die Wände zieren unzählige Hirsch- und Rehgeweihe in hübscher Gruppierung, Silber mit jagdlichen Motiven, von der Stirnwand grüßt St. Hubertus.

Während des Mahles hieß der Präsident Generalmajor v. Hoen die Gäste nochmals willkommen, widmete den auf dem Felde der Ehre gefallenen Helden Worte der Erin-

nerung und verwies auf die Fürsorgeeinrichtungen des Vereines der Reserveoffiziere, die nun durch die Schöpfung einer eigenen Kriegsküche eine begrüßenswerte Erweiterung erfahren. Besondere Anerkennung gebühren dem Opfermut und der Hilfsbereitschaft der Damen des Komitees, die es ermöglichten, daß die neue Institution zustande kam, sowie der Umsicht des Obmannes des Kriegsküchenaussschusses Oberleutnant Tietze, der bereits heute ins Feld abgeht, also in einem Augenblicke aus der Mitte seiner Kameraden scheidet, da das Werk seiner Mühe vollendet ist. In schwungvollen Worten gedachte Generalmajor v. Hoen dann des Kaisers, seiner Fürsorge um das Gesamtwohl, seines vielfach bekundeten Interesses für alle Wohlfahrtseinrichtungen und brachte auf den Monarchen ein dreifaches Hoch aus, das lauten Widerhall erweckte.

Oberleutnant Schrötter dankte im Namen der in Wien weilenden und im Felde stehenden Kameraden Herrn Gm. v. Hoen für seine werktätige Förderung der Vereinsinteressen, Bezirksrichter Dr. Eisler beglückwünschte die junge Organisation, die sich in den weiten Kranz der Kriegsküchen einfügt. Oberleutnant Tietze erhob sein Glas auf die Förderer des Unternehmens, auf die Presse, deren Vertreter er herzlich willkommen hieß, und auf die Damen des Komitees.

Erzherzogin Isabella, die bekanntermaßen an dem Ausbau des Kriegsküchenwesens hervorragenden Anteil nimmt, hatte das Fernbleiben von der Eröffnungsfeier mit Wünschen für das Gedeihen der neuen Offiziersküche entschuldigt. Begrüßungs- und Entschuldigungsschreiben waren weiter von Gräfin Berchtold, Minister Gm. v. Höfer, Statthalter Freiherr v. Bieleben, Bürgermeister Dr. Weiskirchner und Stadtkommandanten Major Mofzig eingelaufen.

Der gebotene Kriegsmittagstisch, Suppe, Braten mit Gemüse und Mehlspeise, darf sich der Vorzüge einer guten, schmackhaften Hausmannskost rühmen. Allgemein wurde die Güte der verabreichten Speisen gelobt und der Leiterin der Küche, Frau Dohrn, sowie den Komiteedamen die Anerkennung ausgesprochen. Bisher liegen Anmeldungen von 300 Vereinsmitgliedern vor, der Betrieb ist für eine Höchstleistung von 500 Tagesportionen eingerichtet. Bemerkenswert ist, daß das Bedienungspersonal fast ausschließlich aus Kriegermittwen und -Waisen besteht, eine Fürsorgemaßregel, die den sozialen Sinn der Begründer bekundet. —ck.

* Die Gemeinschaftslüche der Postbediensteten bildet, so schreibt uns ein Wiener Funktionär, schon einmal den Gegenstand einer berechtigten Klage wegen der zu kleinen Portionen. Nun soll das Komitee dieses Wohlfahrtsinstitutes auch Lebensmittel des Ernährungsamtes an das Personal zu Preisen abgeben, die mit den Höflichkeitspreisen gewaltig nicht übereinstimmen: Hartkäse zu 15 Heller das Deka, Säringe zu 86 Heller, ein Kilogramm grobes Weiskraut zu Kr. 1.80 bei zwangsweiser Abnahme eines gleichen Quantums von Weiskrüben das Kilogramm zu Kr. 1.80. Daß das Personal von diesem Zwangskauf und von solchen Preisen nicht erbaut ist, läßt sich denken.

Kriegsküche für 8000 Personen.

Der persönlichen Initiative der Kaiserin ist es zu danken, daß in Wien in den nächsten Tagen eine große Kriegsküche für 8000 Personen eröffnet wird. Die Kaiserin, die allen Fürsorgeunternehmungen ihr besonderes Augenmerk zuwendet, hat sich auch das Liebeswerk der so segensreich wirkenden Kriegsküchenaktion zu eigen gemacht und ist mit der ihr eigenen Umsicht und Entschiedenheit an die Errichtung einer Kriegsküche in jenem Volksviertel geschritten, in welchem diese Kriegsküche zur besonderen Notwendigkeit geordnet ist. Der Bauplatz, welchen der Stadtrat in entgegenkommendster Weise unentgeltlich zur Verfügung gestellt hat, liegt im 16. Bezirk, und zwar an der Gablengasse, gegenüber der Kadeptulafaserne. Mit der Durchführung der Idee hat die Kaiserin ein Komitee betraut, an dessen Spitze als Präsidentin die Gemahlin des Ministerpräsidenten Frau Thea v. Seidler steht. Stellvertreterin in dem Vorstis ist die Gemahlin des Kriegsministers Frau Marie v. Stöger-Steiner. Zur Leiterin der Kriegsküche wurde von der Kaiserin die Gemahlin des Korpskommandanten Frau Antonie Kaiser, zur wirtschaftlichen Inspektion Dr. Samedingen und Oberleutnant Karl Schaller und zur administrativ-finanziellen Inspektion Oberleutnant Fritz Spitzer berufen.

Das Damenkomitee setzt sich aus folgenden Personen zusammen: Nora Gräfin Uttems, Alice Baronin Baumgartner, Frau v. Czapp, Baronin Wilhelmine Danzl, Frau Marie Gayer, Baronin Hertling, Frau Thea v. Höfer, Frau Hermine v. Homann, Frau v. Kallay, Tina Baronin Kirchbach, Frau v. Köbels, Elsa von Ruffner, Frau Amalia v. Rut, Gräfin Nina Ledochowzka, Baronin Selene Malsen, Johanna Majewski, Else Baronin Marterer, Frau Karoline Mataja, Hedda Baronin Stoda, Elise Spitzer, Gräfin Toggenburg und Baronin Wimmer.

Die Kaiserin-Zita-Kriegsküche.

An der Schmelz, gegenüber der Kadettkaserne, ist auf einem Platz, den die Gemeinde zur Verfügung gestellt hat, in einem Stadtviertel, dessen Bevölkerung besonders hart die Kriegsnot empfindet, eine Kriegsküche entstanden, welche durch die persönliche Initiative der Kaiserin Zita geschaffen worden ist. Das Beispiel und die Unterstützung der Kaiserin ließ in vier Wochen einen netten, praktischen Holzbau entstehen, in welchem dank der zahlreich zugesprochenen Mittel täglich 8000 Personen ein Mittagessen erhalten können. Die Gattinnen der führenden Männer des Staates, der Armee und der Industrie haben sich werktätig in den Dienst der Idee unserer Kaiserin gestellt. In Schürze und Arbeitskleid werden diese Damen von heute an täglich an der Arbeit sein, das Mittagmahl für die arbeitende Bevölkerung herzustellen. Heute, am Tage der Einweihung, gab es für 60 Heller eine ausgezeichnete Suppe und Rindfleisch mit Lunkel, und Knödel. Es war der persönliche Wunsch der Kaiserin, daß sich die von ihr geschaffene Kriegsküche vollkommen in den Rahmen der bereits in Wien bestehenden 51 Kriegsküchen einfügen solle, wodurch die von der Gemeinde Wien so eifrig geförderte Kriegsküchenaktion, welche man gewohnt ist, mit dem Namen der Mutter der Kaiserin, der Frau Maria Antonia Herzogin von Parma, zu verknüpfen, durch die Schöpfung der Kaiserin Zita erneuten und verstärkten Aufschwung nehmen wird. Dies zeigte auch bereits die Entstehungsgeschichte der wie aus dem Boden herausgewachsenen, heute eröffneten und eingeweihten Kaiserin-Zita-Kriegsküche. Namens der Bevölkerung von Ottakring sprach Stadtpfarrer Kanonikus Paz warme Worte des Dankes an die Herrscherin für diese Tat zeitgemäße landesmütterliche Fürsorge.

Die Eröffnungsfeier wurde heute mit einer kurzen Ansprache der Gemahlin des Ministerpräsidenten Frau Thea v. Seidler, welche an der Spitze des Komitees steht, eröffnet, worauf Pfarrer Kopecký die Weihe der Küche vornahm. In Vertretung des Bürgermeisters dankte Obermagistratsrat Dr. Dont der Kaiserin, welche allen Fürsorgeunternehmungen ihr besonders Augenmerk zuwendet und auch das Liebeswerk der segensreich wirkenden Kriegsküchenaktion sich zu eigen machte, und mit der ihr eigenen Umsicht und Entschiedenheit an die Errichtung einer Kriegsküche in jenem

Volksviertel gegangen ist, in welchem sie eine besondere Notwendigkeit ist. Der Redner dankte auch den höchsten Gesellschaftskreisen angehörenden Damen, welche mit Liebe und Eifer mitwirken und die sicherlich die Intentionen der Kaiserin in bester Weise verwirklichen werden. Dr. Dont schloß mit einem begeistert aufgenommenen Hoch auf den Kaiser, die Kaiserin und das ganze Kaiserhaus und es wurde sodann ein Guldigungs-telegramm an die Kaiserin abgeendet.

23
92

Ernährung und Versorgung.

Reformen in den Speisebetrieben.

Kürzung der Speisensorte. — Kriegsmenus zu 4 und 6 Kronen. — Lebensmittelzuweisung durch das Ernährungsamt.

Die reichhaltige Speisensorte der Budapester Restauraants hört in nächster Zeit auf: am 12. d. tritt eine neue Ordnung in Kraft, die die gekürzte Speisensorte und die Einführung von Kriegsmenus vorsieht. Als Ergebnis längerer Verhandlungen zwischen dem Landes-Ernährungsamt, dem Magistrat und der Gewerbetekorporation der Budapester Hoteliers, Restaurateure und Gastwirthe wurden folgende Reformen beschlossen:

Die Kriegs-Speisensorte.

Die Speisensorte der Restaurationen und Gasthäuser darf in Zukunft nur folgende Gänge aufweisen: Vorspeisen, — Suppe, — Fleisch (zweierlei Gattung in zweifacher Zubereitung), — Gemüse, — Mehlspeisen (zweierlei, gekocht und gebacken).

Zur Herstellung der Vorspeisen dürfen höchstens 50 Gramm Fleisch verwendet werden. Die Zahl der Suppen ist frei. Aus Fleisch zweier Gattungen (zum Beispiel Kalbfleisch und Schweinefleisch) dürfen je zwei Fleischspeisen bereitet werden; es wird also vier Fleischgerichte geben. Innereien und Fische gelten nicht als Fleisch. Die Anordnung, daß Fische nur am Freitag verabfolgt werden dürfen, wird aufgehoben. Die Zahl der Gemüse wird nicht beschränkt. Es sind zweierlei Mehlspeisen, eine gekochte und eine gebackene, herzustellen. Torten und Konfitüren werden nicht als Mehlspeise betrachtet. Einem Gaste darf nur ein Fleischgericht servirt werden, dessen Gewicht 150 Gramm betragen muß. Das Gewicht der Mehlspeise wird sich zwischen 100 und 150 Gramm bewegen.

Menüs.

Sämmtliche Restaurationen, Hotels mit Küchenbetrieb und Gastwirthschaften sind verpflichtet, in der Schwemme ein Kriegsmenü zum Preise von 4 Kronen

zu verabfolgen. Das Menü hat zu bestehen aus Suppe, 300 Gramm Gemüse mit einer Fleischauflage von 60 Gramm und Mehlspeise. Die Restaurationen und Hotels mit Küchenbetrieb, die neben dem großen Speisesaal noch eine sogenannte Bürgerstube haben, müssen noch ein zweites Kriegsmenü zu 6 Kronen herstellen. Die Speisensolge dieses Menüs ist: Suppe, 100 Gramm Fleisch mit Gemüse und Mehlspeise. Die kleinen Gastwirthschaften dürfen Gemüse mit Fleischauflage mit höchstens 3 Kronen berechnen.

Lebensmittelzuweisung.

Zwischen der Verabfolgung dieser Kriegsmenus und der Zuweisung von Lebensmitteln an die Einkaufszentrale der Gastwirthe durch das Landes-Ernährungsamt besteht ein Functum. Die Inhaber der Speisebetriebe haben sich nur unter der Bedingung verpflichtet, die Menüs zu verabfolgen, wenn die Zuweisung der notwendigen Lebensmittel zum Maximalpreise erfolgt. Die Einkaufszentrale hat bereits ihre Thätigkeit aufgenommen; an ihrer Spitze stehen der Präsident der Korporation Eduard Palodics, Franz Kommer (Fägerhorn) und Sekretär Ludwig D. Kiss. Zur Durchführung der Reformen wurde ein Komitee bestehend aus Johann Glück-Grös (Bannonia), Michael Geller (Astoria), Otto Marencich (Donaupalast) und Julius Sárady (Royal) entsendet. Das Landes-Ernährungsamt hat bisher Schweinefleisch, Gemüse und Holz der Centrale zugewiesen, die auch Fett, Hülsenfrüchte, Kohle und alle vom Amte bewirthschafteten Artikel erhalten wird. Die Reformen in den Budapester Speisebetrieben werden ohne jede Störung ins Leben treten, da sich ihre Besitzer bereits darauf eingerichtet haben.

11./XII. 1917

93

Schaffung von Kinderkriegsküchen.

Auf Wunsch der Erzherzogin Isabella haben sich gestern in ihrem Palais der Statthalter im Beisein aller Mitglieder der Kriegsküchenlandeskommmission, ferner Vertreter des Amtes für Volksernährung, der Gemeinde Wien, der Wiener Suppen- und Teeanstalt und des Wiener Volksküchenvereins versammelt, um zur Frage der Errichtung und Ausgestaltung von Kinderkriegsküchen Stellung zu nehmen. Die Beratungen, welche durch eine Ansprache der Erzherzogin eröffnet und vom Statthalter geleitet wurde, hatte ein durchaus befriedigendes Ergebnis. Die Notwendigkeit der Errichtung dieser Küchen wurde wärmstens begrüßt. Die weitere Durchführung dieser Aktion wird durch das Kriegsküchenkommissariat der Gemeinde Wien (Obermagistratsrat Dr. Don t) erfolgen, zunächst jedoch in beschriebenen Grenzen gehalten werden.

Eröffnung der Kriegsküche des Vereines der Reserveoffiziere in Wien.

Anlässlich des Namenstages des Kaisers wurde am 4. d. die Eröffnung der Kriegsküche des Vereines der Reserveoffiziere in Wien, Hammeringplatz 1, vorgenommen. Zu dem Eröffnungsakt waren erschienen der Militärkommandant G. d. S. Freiherr v. Kirchbach, in Vertretung des Kriegsministers G. M. Dziabinski, Oberstauditor Glibichy, der Vorstand des Männergesangsvereines Dr. Krüll, Bezirksrichter Doktor Eisler, Präsident der Einkaufsstelle der Gemeinschaft der Kriegsküchen, Frau Generaldirektor Teirich, das Präsidium des Vereines, bestehend aus dem Präsidenten G. M. Hoen, Direktor des Kriegsarchivs mit Gemahlin, den Vizepräsidenten Oberleutnant Dr. Edgar Schrötter, Oberleutnant Völter mit Gemahlin, mit den Vorstandsmitgliedern Leutnant Dr. Pollak v. Barnau mit Gemahlin, Oberleutnant Dr. Tiede, Leiter des Kriegsküchenausschusses, der Kommandant der Ersatzschwadron der Dreier-Drägoner Oberleutnant Stadler v. Wolfersgrün, Major Rohut, Major Scheibenreiter, Fräulein v. Emperger und viele andere. G. M. Hoen begrüßte als Hausherr die Festgäste. In seiner Ansprache betonte er zunächst die großen wichtigen Aufgaben, die dem Verein erwachsen sind: die großzügigen Aktionen des Vereines, die Rückkehr der heimkehrenden Krieger in ihre bürgerlichen Berufe möglichst zu erleichtern, Mittel zur Unterstützung schwer betroffener Familien der Reserveoffiziere und der invalid zurückgekehrten Reserveoffiziere zu finden und anderes. Die letzte und jüngste Schöpfung des Vereines ist die Kriegsküche. Die Frage der Ernährung bildet ebenso eine Grundlage für das Aushalten wie der Selbstenmut in der Front. Wenn die Menschen ein Werk beginnen, suchen sie nach einem günstigen Vorzeichen für ihr Werk. Eine solche glückliche Vorbedeutung ist es, daß die Kriegsküche am Namensfeste des Kaisers eröffnet wird. G. M. Hoen schilbert Kaiser Karl als Feldherrn und als Friedensfürsten, insbesondere die Fürsorge des Monarchen in der Kriegsküchenfrage. Er zitiert das Dichtervort: „Fest steht er mit beiden Füßen auf dieser Erde und hört doch die Sterne singen“, und schloß mit einem jubelnd aufgenommenen Hochruf auf den Kaiser. Oberleutnant Dr. Edgar Schrötter betont, daß der Verein es sich zur Aufgabe gemacht habe, innige Beziehungen zu den aktiven Offizieren zu pflegen, und dies konnte man nicht anders beweisen, als daß der Verein einen aktiven General zu seinem Präsidenten erwählte. Er toastiert auf den Präsidenten G. M. Hoen. Bezirksrichter Dr. Eisler begrüßt die Gründung der neuen Kriegsküche, wünscht ihr ferneres Gedeihen und verpflichtet die Unterstützung der Einkaufsstelle der Gemeinschaft der Kriegsküchen. Oberleutnant Dr. Tiede dankt dem Küchenausschuß für seine rege und fleißige Arbeit, insbesondere der Leiterin der Küche, Frau Dohrn, sowie den Damen Kamboušek, Reinhardt, Böttger, Grös, Benesch, Tomjchi, Renten und Rybarz. Die Kriegsküche wurde sofort in Betrieb gesetzt. Da Oberleutnant Tiede wieder an die Front abrückte, hat Leutnant Dr. Pollak v. Barnau die militärische Leitung der Kriegsküche übernommen.

**Ernährung und Versorgung.
Reformen in den Speisebetrieben.
Eine Kundmachung des Magistrats.**

Das Landes-Ernährungsamt hat, wie wir bereits gemeldet haben, gemeinsam mit dem Magistrat der Hauptstadt Budapest und der Gewerke-Korporation der Budapester Hoteliers, Restaurateure und Gastwirthe eine neue Ordnung des Gasthauswesens festgesetzt. Der Magistrat der Hauptstadt läßt nun eine Kundmachung hierüber affichiren, die folgende Bestimmungen enthält:

Die gekürzte Speisekarte.

Die Speisebetriebe dürfen bei jeder Mahlzeit höchstens zweierlei Suppen, Speisen aus zweierlei Fleischgattungen und zweierlei Mehlspeisen herstellen und serviren. Als besondere Fleischgattung gilt das Fleisch von Rindern, Kalbern, Schweinen, Schafen, Ziegen, Pferden, Kaninchen, Geflügel und Wild im warmen, kalten und konservirten Zustande. Auch Selbwaaren werden als besondere Fleischgattung betrachtet, hingegen sind Fische und Speisen aus thierischen Nebenprodukten frei, ebenso Speisen, die mit weniger als 50 Gramm Fleisch hergestellt werden.

Sowohl auf der Mittags- wie auf der Abend-Speisekarte dürfen von beiden Fleischgattungen höchstens vielerlei Speisen figuriren. Außerdem dürfen von den beiden Fleischgattungen vielerlei Speisen à la minute hergestellt werden. Bei jeder Mahlzeit darf einer Person nur ein Fleischgericht servirt werden. Es ist verboten, in Fett, Butter oder Del, mit Bröseln gebadene Gerichte in Fett, Butter oder Del gebadene Mehlspeisen und Kartoffeln und Saucen mit Zubat von Del zu serviren. Das Gewicht einer Fleischportion muß im angerichteten Zustande zumindest 15 Dekagramm betragen. Dieses Gewicht bezieht sich aber nicht auf das Gabelrühstück. Zu jeder Fleischspeise (mit Ausnahme von Geflügel) hat ein Gemüse oder eine andere Garnirung ohne separate Berechnung servirt zu werden. Von den obligaten zweierlei Mehlspeisen muß eine gebaden oder ein Auflauf sein. Das Gewicht einer gekochten Mehlspeise ist mit 15 Dekagramm, einer gebadenen Mehlspeise oder eines Auflaufs mit 12 Dekagramm festgesetzt. Für eine gekochte Mehlspeise ist ein ganzer (10 Dekagramm) Mehlkartencoupon, für eine gebadene Mehlspeise oder einen Auflauf ein halber Coupon abzugeben. Für Torten und Zuckerbäckereien darf keine Mehlkarte gefordert werden.

Gemüse mit Auflage.

Jeder Speisebetrieb ist verpflichtet, Mittag und Abends Gemüse (30 Dekagramm) mit Auflage (6 Dekagramm) zu serviren. Der Höchstpreis hiefür ist mit 2 K. 80 S. festgesetzt.

Menüzwang.

Jeder Speisebetrieb hat ferner in der Zeit zwischen 12 Uhr Mittags und 3 Uhr Nachmittags und von halb 8 Uhr Abends bis Geschäftssperre ein bürgerliches Menü zu verabfolgen. Die Speisenfolge des Menüs ist auf der Speisekarte genau anzugeben.

Die Höchstpreise des Mittagsmenus betragen: Suppe, Gemüse mit Fleischauflage und Mehlspeise 4 Kronen, oder Suppe, Fleisch mit Gemüsegarnirung und Mehlspeise 6 Kronen; des Abendmenüs: Gemüse mit Fleischauflage und Mehlspeise 4 Kronen, oder Vorspeise, Fleisch mit Gemüsegarnirung und Mehlspeise (statt der Vorspeise kann auch Käse oder Obst verabfolgt werden) 6 K. Die Suppe, die ohne Mehlspeise, Grünzeug oder andere Zutaten nicht servirt werden darf, hat zwei Deziliter zu betragen. Das Gewicht der Fleischspeise ist mit 10 Dekagramm, der Gemüsezulage mit 15 Dekagramm festgesetzt; bei Gemüse mit Auflage: das Gemüse mit 30 Dekagramm, das Fleisch mit 6 Dekagramm. Von hartem Käse sind fünf Dekagramm, von weichem 4 Dekagramm aufzulegen.

Der Gastwirth ist verpflichtet, das 4 Kronen-Menü in der Schwemme zu serviren; in den übrigen Theilen des Gasthauses können beide Menüs, eines muß aber bestimmt servirt werden. In Hotels mit Speisebetrieb ist das bürgerliche Menü nur in einem für diesen Zweck bestimmten Theil der Lokalität zu verabfolgen. Der Magistrat kann jeden Speisebetrieb verpflichten, daß er ein 4 Kronen-Menü servirt. Speise-

Lokalitäten, in denen die erwähnten zwei Menüs das Bedürfnis der Stammgäste überschreiten, können von der Bezirksvorstehung vom Menüzwang entbunden werden. Jedem Gaste ist ein Rechenzettel über die verzehrten Speisen auszustellen. Die Speisebetriebe werden gehalten, ihre Speisearten wöchentlich einmal der hauptstädtischen Marktdirektion (4. Bezirk, Gerlóczygasse 11) einzusenden.

Die Verfügungen treten am 19. d. in Kraft.

10./XI. 1917

110

96

Gemeinschaftsküche des Oesterr. Touringklub.

Dem Vorstand ist es gelungen, dank dem Entgegenkommen der maßgebenden Faktoren, die Bewilligung zur Errichtung einer Gemeinschaftsküche zu erlangen. Die Gemeinschaftsküche des Oesterreichischen Touringklubs hat ihren Sitz im Souterrainlokal des Restaurants Deierl, 1. Bezirk, Babenbergerstraße 5a. Die Teilnehmer an dieser Gemeinschaftsküche erhalten täglich ein reichliches, aus Suppe, Fleisch, Gemüse und Mehlspeise bestehendes Mittagmahl zum Einheitspreise von 3 Kronen verabreicht. Zur Teilnahme an der Gemeinschaftsküche sind sämtliche Mitglieder des Oesterreichischen Touringklubs und deren Angehörige berechtigt. Anmeldungen hiefür sind mit Rücksicht auf die in kurzer Zeit bevorstehende Eröffnung der Gemeinschaftsküche umgehend im Sekretariat des Oesterreichischen Touringklubs, Wien, 7. Bezirk, Breitengasse 7, einzubringen.

Die Kriegsküchenforge.

Das Kriegshilfsbureau des Ministeriums des Innern versendet einen Aufruf in einer Sache, die in der Tat die Aufmerksamkeit jedes fühlenden Menschen zugewendet bleiben sollte. Immer größer wird die Zahl der Notleidenden, denen die Aufrechterhaltung der eigenen Wirtschaft, die Versorgung des Haushaltes mit unentbehrlichen Lebensmitteln, kurzum die Fortführung regelmäßiger Mahlzeiten zu Hause unmöglich ist. Es gibt ganze Gruppen von Berufen, die mit ihrer früh morgens beginnenden und oft bis zum späten Abend andauernden Tätigkeit jene umsichtige und zeitraubende Mühewaltung ausschließen, die jetzt zur ordentlichen Versorgung von Küche und Haus nötig ist. Immer mehr Frauen werden in Fabriken und Kontore gezogen und vom öffentlichen Dienst an Stelle ihrer Gatten und Brüder im Felde in Anspruch genommen. So ist die Sicherstellung der täglichen Mahlzeit für Ungezählte zu einer sorgenvollen Frage geworden.

Diesem Notstand abzuwehren, hat der Kaiser, dessen Herzen alle Verzweigungen der sozialen Fürsorge so nahe stehen, die Initiative ergriffen und die Erzherzogin Isabella mittels besonderen Handschreibens in Kenntnis gesetzt, daß er die von ihr so wirksam geförderte Aktion zur Errichtung von Kriegs- und Krankenküchen der besonderen Aufmerksamkeit der Regierung empfohlen hat. Zugleich wurde die Regierung vom Monarchen beauftragt, „alle auf die weitere Ausgestaltung dieses Unternehmens gerichteten Bestrebungen auf das tüchtigste zu unterstützen und auch sonst alle in Betracht kommenden Faktoren im gleichen Sinne anzuweisen“.

Geplant ist die Errichtung von Kriegsküchen, deren Besuch auch jenen zugänglich ist, denen ihr Einkommen die Zahlung der vollen Kost einer Mahlzeit nicht ermöglicht. Wer in einer solchen Kriegsküche seine Mahlzeit findet, soll aber gleichwohl nicht das drückende Gefühl eines nicht erwünschten Almosens mit nach Hause nehmen, er soll einen Beitrag leisten, der die Kosten der vorgeesehenen Speisen nicht erreicht, wohl aber für die Aufrechterhaltung des Betriebes ernstlich ins Gewicht fällt. Jeder soll seinen Verhältnissen entsprechend in gerechter Abstufung seinen Beitrag leisten. Für alle aber soll ohne Unterschied täglich der Tisch gedeckt sein.

An die Mächtlichen nun, die in so schwerer Zeit ihren Hausstand aufrecht zu erhalten vermögen und die mit ihren Lieben am selben Tisch vereint im trauten Heim sich einer zureichenden Mahlzeit erfreuen, an alle Besitzenden ergeht seitens der Mitglieder des Ministeriums, Graf Loggenburg, Gm. Höfer und Dr. Viktor Mataja, sowie dem Leiter des Kriegshilfsbureaus Brinzen Eduard Diehtenstein gebildeten Komitees die innige und dringende Bitte, das Werk, das das so warme Interesse des Kaisers gefunden hat, nach besten Kräften zu fördern. In allen größeren Städten — so heißt es in dem Aufruf —, überall im Reich, sollen Kriegsküchen entstehen. Niemand erhebe sich satt vom Tische, ohne der Bedürftigen zu gedenken, denen der Tisch bereitet werden soll! Jeder fühle sich als Gastgeber. Die frohen Feste von einst gibt es nicht mehr. Aber kann eine schönere, edlere Form der Gastfreundschaft bestehen als die, bei der man Unbekannte, die es hungert, zu Tische lädt als Brüder, verbunden durch die gleiche Liebe und das gleiche Opfer!

Dem Kriegshilfsbureau des Ministeriums des Innern sind auch schon zugunsten der auf Befehl des Kaisers eingeleiteten und der Erzherzogin Isabella unterstellten „Kriegsküchenaktion“ unter andern folgende Spenden zugegangen: Feldmarschall Erzherzog Friedrich und Erzherzogin Isabella 50,000 K.; Fürst Johann von und zu Liechtenstein 30,000 K.; Ungenannt 20,000 K.; Jockeyklub für Oesterreich 15,000 K.; vom Komitee des Schwarzen Kreuzes 10,000 K.; Heinrich Graf Lützow, k. u. k. Botschafter a. D., 1000 K.; J. Schanzer, Fabrikant, Bieltz, anlässlich der Errettung Seiner Majestät aus Lebensgefahr, 2000 K.

20./XII. 1917

98

Bürgerlicher Kriegsmittagstisch.

Der „Bürgerliche Kriegsmittagstisch“, VI., Stumpergasse 6, der gleich zu Kriegsbeginn vom Oesterreichischen Frauenstimmrechtskomitee gegründet wurde, um Angehörigen der bürgerlichen Berufe ein nahrhaftes, billiges Mittagessen zu bieten, ist jetzt wieder in der Lage, die längere Zeit eingestellt gewesene Aufnahme neuer Mittagsgäste vorzunehmen. Das Mittagessen zum Preise von 1 K. 20 S. wird nur im Wochenabonnement verabreicht. Kassastunden sind Montag und Donnerstag von 12 bis 1/2 2 Uhr in der Speisestelle, VI., Stumpergasse 6. Das Essen kann auch über die Gasse geholt werden.

20./XI. 1917

90

(Die Kriegsküchenaktion.) Ueber die unter dem Protektorate der Erzherzogin Isabella und der Kontrolle des Ministers Grafen Theodor Batthyány stehende Kriegsküchenaktion veröffentlichen die Bezirksvorstellungen eine Kundmachung, der wir folgendes entnehmen:

Der Zweck der Aktion ist, die ärmeren Klassen der Bevölkerung für billiges Geld mit warmem Mittagessen zu versehen. Das Mittagessen wird in den behördlichen und privaten Kriegsküchen zubereitet und an Ort und Stelle unter die Anspruchberechtigten verteilt. Man kann das Mittagessen entweder im Speiseraume der Kriegsküche verzehren oder es nach Hause

tragen. Das Mittagessen wird um die Hälfte des Selbstkostenpreises: um 30 Heller verkauft; für diesen Betrag erhält man Suppe und Gemüse oder Gemüse und Mehlspeise samt einem Stück Brot. Das Mittagessen wird auf Grund von Anweisungen ausgefolgt; jeder, der auf solches Mittagessen reflektiert, erhält von der zuständigen Bezirksvorstellung, nachdem sie die Anspruchberechtigung festgestellt hat, ein Büchel, das Anweisungen für einen ganzen Monat enthält. Der Preis des Mittagessens ist täglich in der betreffenden Kriegsküche zu entrichten; daselbst hat das Publikum auch die Brotkartenkupon abzugeben. Diejenigen minderbemittelten Personen, die diese Begünstigung in Anspruch nehmen wollen, haben sich persönlich in der Wohlfahrtssektion der nach dem Wohnorte zuständigen Bezirksvorstellung zu melden. Kranke oder Greise können auch durch Vertreter ihren Anspruch anmelden. Kinder müssen von den Eltern, Arbeitgebern usw. angemeldet werden. Anmeldungen werden in der Zeit vom 21. bis 26. d. entgegengenommen. Für die späteren Monate werden die Büchel immer schon zwischen dem 1. und 14. des vorausgehenden Monats ausverfolat.

Der Abend
22. XI. 1917

100

Ein Militärkonsumverein.

Die einzelnen Lebensmittelabgabestellen der Konsumanstalt für Soldaten in Wien brachten den Mitgliedern vor einigen Tagen zur Kenntnis, daß diejenigen, die sich auch dort für Zucker und Kaffee rationieren lassen, darauf rechnen können, späterhin andere Lebensmittel, wie Tee, Rum, Marmelade u. dgl., zu beziehen.

Eine Maßregelung der Mitglieder, die die Rationierung nicht dort vornahmen, hat auch bereits begonnen. In dieser Woche gelangt Schokolade und Speck zur Abgabe, jedoch, wie ein Anschlag besagt, nur an solche Abnehmer, die bei der Anstalt auch ihren Kaffeebezug angemeldet haben.

Angeichts dieser Tatsache muß man sich wirklich fragen, ob denn diese Konsumanstalt nicht denselben gesetzlichen Vorschriften unterliegt wie alle anderen Konsumvereine und Kaufleute. Daß es sich hier um eine jener Verkaufsverweigerungen handelt, vor denen in den letzten Tagen allgemein gewarnt wurde und die zur Anzeige zu bringen sind, ist klar. Wir erwarten auch, daß die Behörde hier schleunigst eingreift, sollte sich nicht doch die Leitung der Anstalt, durch diese Zeilen aufmerksam gemacht, auf die ihr gesetzlich obliegende Pflicht besinnen und ihren an die Abgabestellen erteilten Auftrag zurückziehen, selbstverständlich unter gleichzeitiger Verfügung, daß den bisher verkürzten Mitgliedern die entsprechende Menge nachvergütet werde.

Speisegemeinschaft „Akademikerküche“.

Für die Konzeptsbeamten der öffentlichen Ämter und deren Angehörige eröffnet der Wirtschaftsverein der Akademiker in öffentlichen Diensten im Dezember eine Speisegemeinschaft unter der Bezeichnung „Akademikerküche“, 1. Bezirk, Richtenfelsgasse Nr. 3, nächst dem Rathause, in den Räumen der früheren Gastwirtschaft „zum Magistrat“. In der Küche wird im Wochenbezug sowohl Mittags- als auch Abendkost, erstere für 3 K., letztere für 2 K. 50 S. erhältlich sein. Familienportionen mit geminderter Fleischration kosten für die Person um 50 S. weniger.

Anmeldungen und Auskunfterteilung bis zum 1. Dezember in der Geschäftsstelle, 8. Bezirk, Josefstädterstraße Nr. 81/83, 3. Stiege, Tiefgeschoss, an Wochentagen außer Montag in der Zeit von 5 bis 7 Uhr abends. Dasselbst ist auch die Betriebs- und Hausordnung erhältlich.

Der Abend

3./IV. 1917

102

Vermehrung und Verbilligung der Kriegsküchen.

Das Kriegshilfsbureau des Ministeriums des Innern hat soeben einen Aufruf erlassen, in dem es u. a. heißt:

„Inmer größer wird die Zahl der Notleidenden, denen die Fortführung regelmäßiger Mahlzeiten zu Hause unmöglich ist. Es gibt ganze Gruppen von Berufen, die mit ihrer Tätigkeit jene zeitraubende Müheverwaltung ausschließen, die jetzt zur ordentlichen Versorgung von Küche und Haus notwendig ist. Diesem Notstande abzuhefen, hat der Kaiser die Errichtung solcher Küchen der besonderen Aufmerksamkeit der Regierung empfohlen.

Gepfamt ist die Errichtung von Kriegsküchen, deren Besuch auch jenen zugänglich ist, denen ihr Einkommen die Zahlung der vollen Kosten einer Mahlzeit nicht ermöglicht. Nach dem Aufruf sollen mit der Mahlzeit nicht Almosen gespendet werden, sondern jeder soll einen Beitrag leisten, der die Kosten der Speisen nicht erreicht, wohl aber für die Aufrechterhaltung des Betriebes ernstlich ins Gewicht fällt. Der Beitrag soll nach den Verhältnissen abgestuft sein.

An alle Besizenden ergeht die dringende Bitte, das Werk nach besten Kräften zu fördern. Überall im Reiche sollen Kriegsküchen entstehen. Spenden für das Unternehmen wollen eingezahlt werden unter der Bezeichnung „Kriegsküchenaktion“ an das Kriegshilfsbureau des Ministeriums des Innern, oder auf dessen Konto bei der Verkehrsbank in Wien oder bei der Postsparkasse, Konto Nr. 161.755, endlich bei sämtlichen bei den politischen Landesstellen errichteten Landeskriegshilfsbureaus.

4. XII. 1918

103

(Neue Kriegsküche für Reserveoffiziere.) Der Verein der Reserveoffiziere in Wien hat am 25. November im Rahmen seiner Kriegsfürsorgetätigkeit in Wien, 9. Bezirk, Währingerstraße Nr. 21 (Ecke Radierergasse), eine neue Kriegsküche eröffnet. Auskünfte und Anmeldungen in der Kriegsküche, 8. Bezirk, Samerlingplatz Nr. 1.

5. / XII. 1917

109

* Erweiterung der Massenspeisung. Der preussische Staatskommissar für Volksernährung hat mit Rücksicht auf die in der Winterszeit infolge der Lebensmittelknappheit und der Kohlen- und Gasnot zu erwartende wesentlich gesteigerte Teilnehmerzahl an den Massenspeisungen die Gemeinden nachdrücklich ersucht, umgehend auf eine Erweiterung der Massenspeisungseinrichtungen Bedacht zu nehmen, da viele Haushaltungen, die bisher noch in der Lage gewesen sind, sich ihr Essen selbst zuzubereiten, in diesem Winter auf die Volks- und Kriegsküchen angewiesen sein werden. Der Friedenauer Gemeindevorstand hat infolgedessen bereits eine Gelegenheit, die für eine Erweiterung der Friedenauer Kriegsküche notwendigen Kessel und Rauchrohranlagen zu bekommen, ergriffen, so daß Friedenau in der Lage ist, in diesem Winter bis zu 10 000 Personen, d. i. etwa ein Viertel der gegenwärtig anwesenden Bevölkerung, für den Tag zu speisen. Der Verkaufspreis für 1 Liter Essen soll auf 60 Pf. und für $\frac{1}{2}$ Liter auf 30 Pf. erhöht werden, und zwar vom 2. Januar 1918 ab. Die Friedenauer Kriegsküche ist seit ihrer Eröffnung am 3. Januar 1917 bis zum 24. November d. J. von 652 909 Personen benutzt worden.

6./XII. 1917

6
105

Die Volksspeisung im kommenden Winter

Das Kriegsernährungsamt berichtet über das Ergebnis seiner in ganz Deutschland erfolgten Untersuchung über die Einrichtungen und die Benützung der Massenspeisung. In den größeren Städten sind die entsprechenden Einrichtungen wohl überall geschaffen worden. Den Winter über und wegen des kalten Frühjahrs und der damit zusammenhängenden späten Frühgemüseernte bis in den Mai nahm die Besucherzahl der Gemeinschaftsküchen fast überall zu. Im Monat Juni, wo Frühgemüse auf den Markt kam, machte sich zum erstenmal eine Abnahme in der Inanspruchnahme der Küchen bemerkbar. Die Kartoffelknappheit im Monat Juli bewirkte wieder einen vermehrten Zuspruch. In den Monaten August und September bot sich für die Bevölkerung zum großen Teil Gelegenheit, wieder Gemüse in ausreichendem Maße zu beschaffen, auch die Frühkartoffeln kamen auf den Markt; die Inanspruchnahme der Massenspeisungen ging in diesen Monaten zurück. Die weitgehende Fürsorge der Gemeinde hat bewirkt, daß bisher die Leistungsfähigkeit noch niemals durch die Inanspruchnahme voll ausgenutzt worden ist. Danach ist anzunehmen, daß auch im kommenden Winter die bestehenden Einrichtungen für Massenspeisungen den Ansprüchen der Bevölkerung voll auf genügen werden. Selbstverständlich ist es, wie das Kriegsernährungsamt hinzufügt, nicht angängig, daß die Teilnehmer an der Massenspeisung vor der übrigen Bevölkerung weitgehend bevorzugt werden. Sie müssen vielmehr die dem Essen entsprechenden Lebensmittelmarken abliefern. Diese Abnahme der Marken entspricht einer Forderung der Gerechtigkeit.

8. VII. 1914

106

(Gemeinschaftsküche in der Innern Stadt.)
Am 17. d. eröffnet der Gemeinschaftsküchenverein im 1. Bezirk, Jasomirgottstraße Nr. 6, die Gemeinschaftsküche „zur Tabakspfeife“ für 1200 Personen. Als Gäste kommen zunächst alleinstehende Personen des gebildeten Mittelstandes (Professoren, Lehrer, Künstler, Staatsbeamte, arbeitende Frauen) in Betracht, die keinen eigenen Haushalt besitzen. Frau Dr. Schwarzwald, die die Küche geschaffen hat und leiten wird, nimmt Anmeldungen täglich von 11 bis 12 Uhr, 1. Bezirk, Wallnerstraße Nr. 9, entgegen.

Der Weihnachtsbasar für die Kriegsküchenaktion

Im Prinz Eugen-Palais.

In vielen Bezirken Wiens kann man alltäglich um die Mittagszeit sehen, wie kleine Mädchen und Knaben, alte Mütterchen und Greise, Jünglinge und junge Mädchen, mit Schüsseln und Tellern versehen, Lokalen zufließen, die durch die Aufschrift „Kriegsküche“ gekennzeichnet sind. Und während sie sich ihr Essen einfüllen lassen, um es im eigenen Heim zu genießen, sitzen andere in dem primitiven, aber sauberen Speiseraum und verzehren ihre bescheidene, aber ausreichende und wohlschmeckende Mahlzeit. Eine Tafel vor der Tür gibt die Preise an, die wahrhaft nicht kriegsgemäß, sondern so niedrig sind, daß sie das Kopfschütteln der Vorübergehenden hervorgerufen.

Vielen Tausenden ermöglichen diese Kriegsküchen allein eine regelmäßige Mahlzeit, ein kräftigendes Essen, das aber nicht als Bechtel serviert wird, sondern als Gegenleistung für Geld, wenn auch für recht wenig Geld.

Diese Kriegsküchenaktion ist eine Schöpfung des Kriegshilfsbureaus des Ministeriums des Innern, das beträchtliche Summen zusetzt, um die Speisenabgabe zu ermöglichen. Nun ist aber in letzter Zeit das Geburgsdefizit naturgemäß und

aus Gründen, die wohl nicht erst angeführt werden müssen, so sehr gestiegen, daß man vor der traurigen Möglichkeit steht, einen Teil der Kriegsküchen schließen zu müssen. In der Erkenntnis, daß dies nicht geschehen darf, haben sich Damen der Wiener Gesellschaft zu einem Komitee vereinigt, dessen Aufgabe es ist, neue Mittel für die Kriegsküchenaktion herbeizufinden. Die Ehrenpräsidentin des Komitees ist Prinzessin Anna Olga von und zu Liechtenstein, die Veranstalterin des Weihnachtsbasars, der als erstes Hilfsmittel veranstaltet wird, die Votivschäfersgattin Frau Annie Dumba-Pereven, und beide Damen weiters in Gemeinschaft mit den anderen Mitgliedern des Ehrenkomitees und den als Leiterinnen der Verkaufszelte ausserkorenen Damen, um diesen Basar vornehm, würdig und erträglich zu gestalten.

Frau Annie Dumba-Pereven hielt heute in ihrem Heim eine Besprechung ab, in der noch die letzten Einzelheiten für den Basar, der am 15. und 16. d. nachmittags im Finanzministerium stattfinden wird, festgestellt wurden. In einem der Zimmer lagen schon verschiedene Handarbeiten, Chaiselonguedecken, Schlafmäde, Handtäschchen, Spitzentücher, Polster, Hüte und Hauben, ausgestellt, wahre Wunderwerke der Nadelkunst, welche, duftige Zeugnisse des erlesensten Geschmacks. Alle diese Modeartikel sind von den Komiteedamen entweder selbst angefertigt und abjustiert, oder von gut bezahlten Näherinnen unter ihrer Leitung hergestellt worden. Zum großen Teil sind es Dinge, die auf den Weihnachtstisch reicher, verwöhnter Frauen gehören und die heuer, wo das Schenken mehr Kopfzerbrechen verursacht als jemals vorher, reißenden Absatz finden müssen. In einem Belt wird es aber ganz schlichte, einfache Dinge geben: gute, warme Kinderkleider, die zum Verschenken an arme Kinder bestimmt sind.

Dann wird es allerlei willkommene Ueberraschungen geben: Man wird echte Schweizer Schokolade in großen Mengen kaufen können und auch Zigarren und Zigaretten liegen auf, die die Tabakregie zur Verfügung gestellt hat. Da sie natürlich mit entsprechendem Aufgeld verkauft werden, so wird diese Basartrafik einen sehr beträchtlichen Betrag für die Kriegsküchen ergeben.

Der Basar wird sich in fast sämtlichen Räumen des alten Prinz Eugen-Palais, Himmelstortgasse 8, abspielen, in diesen Räumen, die allein eine Echtheit sondergleichen sind. Erzherzogin Isabella und Erzherzogin Maria Annunziata, die dem Basar das größte Interesse entgegenbringen, haben ihr Erscheinen zugesagt.

Karten werden nur in sehr beschränkter Zahl verkauft und sind zum Teil schon vergriffen. Die restlichen Karten sind im Verkaufslokal des Kriegshilfsbureau, 1. Bezirk, Graben, Trattnerhof, in allen großen Hotels und bei den Komiteedamen zu haben. Die Karte kostet 20 K., in diesem Preis ist aber der Tee schon einbegriffen.

Wirtschaftsaktion der Kriegsstüchen des Hochadels

Erzherzogin Isabella hat eine Reihe von Mitgliedern des Hochadels für die Schaffung neuer Kriegsstüchen in Wien gewonnen. Die bisher errichteten zehn Kriegsstüchen des Hochadels haben sich zur wirtschaftlichen Förderung der Kriegsstüchenziele zusammengeschlossen, um Mindestbemittelten nicht nur billige, sondern auch nahrhafte Kost zu bieten. Es wurde beschlossen, nach dem Muster der Kriegsstüche 38 Fatterschweine zu beschaffen und sie mit den Abfallprodukten der Kriegsstüche zu mästen. Diese Schweinemästung soll, wie der Leiter des Kriegsstüche 38, Magistratsrat Dr. Porjann, ausführte, der Anfang einer großzügigen Verwertung der Küchenabfälle aller Wiener Haushaltungen werden. Das Wirtschaftskomitee bittet, diese Aktion durch Zuwendung solcher Küchenabfälle später zu unterstützen. Weiter wurde über Vereinheitlichung und Verbilligung der Warenbeschaffung, gleichmäßige Behandlung des Personals der Kriegsstüchen und Ausbau der mit den Kriegsstüchen zusammenhängenden Auslieferungshallen nach Art der auf dem Friedrichsplatz eröffneten Erzherzogin Isabella-Mensa gesprochen.

Mehr Kriegsküchen!

Das Kriegshilfsbureau des Ministeriums des Innern hat einen Aufruf erlassen, in dem es unter anderem heißt: Immer größer wird die Zahl der Notleidenden, denen die Aufrechterhaltung der eigenen Wirtschaft, die Versorgung des Haushaltes mit unentbehrlichen Lebensmitteln, kurzum die Fortführung regelmäßiger Mahlzeiten zu Hause unmöglich ist. Die Sicherstellung der täglichen Mahlzeit ist für Ungezählte zu einer sorgenvollen Frage geworden. Diefem Notstand soll durch die Errichtung von Kriegsküchen abgeholfen werden, deren Besuch auch jenen zugänglich ist, deren Einkommen die Bezahlung der vollen Kosten einer Mahlzeit nicht ermöglicht. Nach dem Aufruf sollen mit der Mahlzeit nicht Almosen gespendet werden, sondern jeder soll einen Beitrag leisten, der die Kosten der Speisen nicht erreicht, wohl aber für die Aufrechterhaltung des Betriebes ernstlich ins Gewicht fällt. Der Beitrag soll nach den Verhältnissen abgestuft sein. Spenden für das Unternehmen wollen eingezahlt werden unter der Bezeichnung Kriegsküchenaktion an das Kriegshilfsbureau des Ministeriums des Innern, 1. Bezirk, Hoher Markt Nr. 5, oder auf dessen Konto bei der Allgemeinen Verkehrsbank in Wien oder bei der Postsparkasse, Konto-Nr. 161.755, endlich bei sämtlichen bei den politischen Landesstellen errichteten Landeskriegshilfsbureaus, in Wien bei der Zentralkasse zur Fürsorge für die Angehörigen der Einberufenen und die durch den Krieg in Not Geratenen im Rathause. Bisher sind der Aktion bereits namhafte Spenden zu-

Weihnachtsbazar zugunsten der Kriegskriegsaktion.

Die Verankalterin des wohltätigen Unternehmens Excellenz Annie Dumba-Lieven lud gestern eine Anzahl von Gästen und die Vertreter der Presse zu einer Vorbesichtigung der zum Verlaufe bestimmten Gegenstände ein, wobei sie, sowie die Ehrenpräsidentin Prinzessin Olga von und zu Diechtenein und die Komiteedamen Gräfin Julie Erdödy, Gräfin Nora Colloredo-Mannsfeld und Frau Dr. Ferta Floderer die liebenswürdigen Begleiterinnen machten. Es war wohl nur ein Teil der Sachen ausgestellt, hauptsächlich jene kostbaren Spenden, von denen man sich die größten Einnahmen erhofft. Man konnte da auch vielfach den Erfindungsgeist der Damen bewundern, die aus allen möglichen Stoffresten und dem Verschneiden geopferter Ärmelkleidern die reizendsten Säckelchen zusammenstellen mußten. Aus winzigen Stoffstückchen verstand Excellenz Dumba-Lieven die herrlichsten Sojapöster anzufertigen, daneben lagen aber auch zwei Prachtstücke, eine Bettarmatur aus weißem Gobelrolat mit Spitzen- und Schwanenpelzbordüre und eine Kinderwagendecke aus Schwanenpelz mit Spitzenplissee als Umrahmung. Außerdem spendete sie — wer hätte je gedacht, daß dies eine Kostbarkeit bedeuten würde! — einige Spulen Zwirn. Gräfin Julie Erdödy bot eine große Anzahl von Pöstern mit Spitzenüberzügen, gestickten Mappen und ebenfalls aus Seidenresten kunstvoll zusammengestellte Quiltänder, Arbeitskörbchen und Nadelkissen. Gräfin Emmy Erdödy gab weißseidene Tischläufer mit wunderbaren Rosenranken bemalt. Gräfin Colloredo-Mannsfeld zeigte sich besonders fleißig in der Anfertigung von Kinderkleidern, Morgenbüschchen, Pantöffelchen und Sportmützen aus Samt mit Pelzverbrämung. Gräfin Mandine Berchtold sandte zwei antike gestickte Wandbilder, ein Stilleben und Jagdembleme, deren lebhafter Farbenpracht man nicht das zweihundertjährige Alter ansah. Reizend waren auch Blumenmuffs von Frau Emmy v. Ghruffl.

400.000 Kriegsküchenteilnehmer

Unterredung mit dem leitenden Sekretär der Kriegsfürsorgezentrale Dr. Plank. — Die kaiserliche Aktion für neue Kriegsküchen. — Der derzeitige Stand der Wiener Massenauspeisungen. — Schaffung von Kranken- und Kinderkriegsküchen.

Das Handschreiben des Kaisers an Erzherzogin Isabella, das gleichzeitig der Regierung empfiehlt, die weitere Errichtung von Kriegsküchen zu fördern, bedeutet den Anfang einer neuen, verstärkt einschendenden Bewegung für die öffentliche Massenauspeisung. Nach dem Aufrufe des Kriegshilfsbureaus ist nunmehr eine großangelegte Vermehrung der bestehenden Institutionen zur Verköstigung der minderbemittelten und mittellosen Bevölkerung zu erwarten. Die Beiträge der Teilnehmer an den neuen Küchen sollen nach den Verhältnissen abgestuft sein — gewiß ein Vorschlag, der die richtige Durchführung voraussetzt — eine gerechte Aufteilung der Kosten in sich schließt. Vor allem taucht nun die Frage auf, welchen Stand das Kriegsküchenwesen in Wien, wo es dem dringendsten Bedarfe entspricht, derzeit bereits erreicht hat und in welcher Weise der weitere Ausbau am zweckmäßigsten wäre.

Diese Fragen gelangten in einer Unterredung zur Sprache, die der leitende Sekretär der Kriegsfürsorgezentrale im Rathause, Herr Dr. Plank, einem unserer Mitarbeiter gewährte.

„Die Zahl der heute in ganz Wien den Massenauspeisungen einbezogenen Teilnehmer“ konnte Sekretär Dr. Plank bekanntgeben, „hat 400.000 erreicht. Diese riesige Zahl verteilt sich auf eine imposante Reihe von methodisch gegliederten Organisationen. Da sind zunächst jene Kriegsküchen, 136 an der Zahl, die vom „Kriegsküchenkommissariat“ auf Grund des Erlasses des Ernährungsministeriums vom Jänner dieses Jahres errichtet wurden. Die Errichtung dieser Küchen wird möglichst erleichtert und gefördert, es genügt die Anmeldung mittels vorbereiteter Formulare, um sie in Betrieb zu setzen. In diese Art von Kriegsküchen fallen sämtliche Anstaltsküchen, die eigenen Küchen diverser Behörden, Banken usw., die Erwerbsküchen, Betriebs- und sogenannten „Gemeinschaftsküchen“. Diese Küchen scheiden sich in zwei Gruppen. Solche, die vom Lebensmittelverband der Kriegslieferbetriebe und solche, die vom Zentralverband der Gemeinschafts- und Kriegsküchen für Wien und Niederösterreich beliefert werden. Zu den ersteren gehören die „Kriegslieferbetriebe“. In allen den genannten Küchen mußte entsprechend den Vorschriften die „Doppel-

versorgung“ hintangehalten werden. Dies war nicht anders als durch die „Markenkürzung“ möglich, die allerdings öfter in berechtigtem Gegensatz zu der nur wenig kontrollierten (halbe „Mehlspeisemarke“) Abgabe von Speisen in den Restaurationen zu Beschwerden Anlaß gab. Was heißt „Markenkürzung“? Per Kopf und Woche müssen fünf Mehl- und drei Fettmarken abgeliefert werden. Nur diejenigen Küchen, die vom „Lebensmittelverband“ direkt beliefert werden — also „Kriegslieferbetriebe“ zunächst — erhalten per Kopf und Woche ein markenfreies Kontingent von 120 Gramm Mehl. Die Gesamtzahl der Teilnehmer aller der aufgezählten Kriegsküchen ist mit 80.000 zu veranschlagen. Die größte dieser Gemeinschaftsküchen zählt 8200, die kleinste 50 Teilnehmer.

Der enorme Umfang des Betriebes der eigentlichen „Volksgruppe“ der Wiener Kriegsküchen, das sind die 52 Kriegsküchen und 147 Auspeisestellen, die von der Kriegsfürsorgezentrale im Rathause selbst errichtet und beliefert werden — Anstalten, bei denen aus naheliegenden humanitären Gründen keine Markenkürzung eingeführt ist — sowie der übrigen humanitären Auspeisungsorganisationen ergibt sich aus folgenden Teilnehmerziffern:

67.740 Teilnehmer der 52 Kriegsküchen, 124.148 Teilnehmer der unregelmäßigen Speisestellen, 36.000 Teilnehmer der verschiedenen Küchen humanitärer Vereine und 80.000 bis 90.000 Teilnehmer der großen Auspeisungsorganisationen, ferner der Volksküchen, Suppen- und Teestuben usw. Es ergibt sich somit für diese Gruppe der Wohlfahrtsmassenauspeisungen die Gesamtteilnehmerzahl von etwa 320.000. Zur allgemeinen gelang es bisher trotz der großen Schwierigkeiten, dieses Küchenangebot im materiellen Gleichgewicht zu erhalten.

Ueber die neuauftauchende Möglichkeit des weiteren Ausbaues der Kriegsküchen teilte Doktor Plank mit:

„Sehr wichtig wäre nebst der Errichtung allgemeiner Küchen die Pflege der humanen Bestrebungen, die sich die Errichtung von Krankenküchen und Kinderküchen zum Ziele gesetzt haben. Wir haben in Wien wohl schon zwei Krankenküchen, in der Kaiserstraße und Währingerstraße, wo Essen für Kranke abgeholt wird, aber es bedürfte einer Vermehrung dieser Anstalten. Kinderkriegsküchen im eigentlichen genau umschriebenen Sinne aber haben wir leider noch nicht. Hier würde eine Aktion ein sehr dankbares Tätigkeitsfeld finden. Abschließend kann eton werden: Nicht Geld ist es, das wir beim Ausbau der Massenauspeisungen am allerdringendsten brauchen, sondern — Lebensmittel...“

Der Weihnachtsbasar zugunsten der Kriegswundenaktion.

Vorbereitung der Verkaufsartikel.

Gestern war in einem Saale des Hotel Imperial eine Art Generalprobe für den Weihnachtsbasar, der Samstag und Sonntag zugunsten der Kriegswunden in den Sälen des Finanzministeriums, Himmelfortgasse 8, vor sich gehen wird. Die Ehrenpräsidentin der Aktion, Prinzessin Olga von und zu Liechtenstein, die unermüdete, aufopferungsvolle Veranstalterin Votischastersgattin Annie Dumba-Lieven, Gräfin Julie Erdödy, die unendlich viel getan hat, um die Handarbeiten zustande zu bringen, und andere Damen des

Ehrenkomitees empfingen geladene Damen und Herren und erläuterten ihnen die ausgestellten Artikel, die dem Basar zum Erfolg verhelfen sollen.

Es sei vorweg gesagt, daß man auch in Friedenszeiten wohl selten mehr erlesenen Geschmacks, mehr diskrete Pracht und mehr künstlerische Vollendung in einer Ausstellung von Handarbeiten gefunden hat, als in dieser. Auf den Tischen lagen hunderterteil Artikel, wie man sie gleich solid und schön heute anderwärts schwer nicht aufreiben kann. Zum Teil sind es stilisierte handgestricelte und gemalte Gebrauchsgegenstände, wie Kissen, Polster, Kasse, Nadelkissen, Handschuhkassetten, Puppenkleider, Deckchen mit wundervollen alten Spitzen verbrämt, Herrenkrawatten usw., zum Teil sind es Sachen, die schon mehr in das Gebiet der Raritäten fallen, wie zum Beispiel zwei Jahrhunderte alte kleine Gobelins, die Gräfin Mandine Verchtold aus ihrem Besitz gestiftet hat und die nun in Glas und Rahmen als idealer Wand schmuck gedacht sind. Gräfin Emmy Erdödy hat zwei Kissen mit köstlicher Handmalerei gespendet, Gräfin Bawarowska Wandkalender mit feinen Federzeichnungen, Prinzessin Belli Hohentlohe Langenburg selbstverfertigte Kunstblumen von besonderer künstlerischer Eigenart. Gräfin Julie Erdödy hatte den ganzen Sommer hindurch auf ihrem ungarischen Gut Heimarbeiterrinnen unter ihrer Aufsicht entzückende Dinge aus Spitzen und Seide arbeiten lassen, Votischastersgattin Annie Dumba-Lieven war Monate hindurch in Wien und in Karlsbad damit beschäftigt, allerlei luxuriöse Kostbarkeiten für ihren Basar zu sammeln. Ganz reizende Einfälle hat Gräfin Nora Colloredo-Mansfeld gehabt, die sich mit selbst entworfenen Samtmützen, Kinderkleidern aus Seide, Pantoffeln und Theaterfaschen einstellt.

Eine sehr gute Idee war es, auf den zum Verkauf kommenden Dingen die Preise anzugeben, zur Beruhigung etwa ängstlicher Gemüter, die sonst fürchten würden, daß ihrer Wohlthätigkeit die Grenzen denn doch zu weit gesteckt sind. Sie werden sich überzeugen, daß die Preise den Verhältnissen entsprechend sogar sehr mäßig gehalten sind. Einzelne Stücke tragen übrigens jetzt schon den Vermerk „Verkauft“.

Große Anziehungskraft werden die Zigaretten und die Schweizer Schokoladen haben, die in bedeutenden Mengen beschafft wurden. Viele Damen und Herren, die nicht wissen, was sie schenken sollen, werden dadurch auf die bequemste Art um diese schwierige Frage herum kommen.

Alle guten Geister haben sich vereinigt, um dem Basar zum Erfolg zu verhelfen. Prinzessin Liechtenstein und Frau Annie Dumba-Lieven haben sich nicht damit begnügt, ein Komitee zusammenzustellen, sondern ihre Damen zur tätigen Teilnahme veranlaßt und man darf wohl sagen, daß bei einem Wohlthätigkeitsfest selten so viel ernste und mühsame Arbeit geleistet wurde, wie diesmal. Daß der Erfolg nicht ausbleiben wird, beweist der enorme Kartenverkauf für den Samstag sowohl wie für den Sonntag. Nur eine ganz geringe Anzahl von Karten zu 20 Schilling inklusive Tee sind noch vorhanden und können bei den Komiteedamen und im Verkaufslokal des Kriegsbureaus, Wien, 1. Bezirk, Graben, Trattnerhof, bezogen werden.

14. XII. 1917

MB

Konflikte im Vorstand der Künstler-Kriegsküche.

Innerhalb des Vorstandes der in der Schleifmühlgasse etablierten Wiener Künstler-Kriegsküche herrichten schon seit einiger Zeit scharfe Differenzen, da ein Teil der Mitglieder der Kriegsküche mit der Geschäftsgebarung der Präsidentin Frau Valerie Grey nicht einverstanden war. Dieser Tage wurde eine Generalversammlung abgehalten, die einen überaus turbulenten Verlauf nahm. Der Präsidentin wurde vorgeworfen, daß sie Lebensmittel, die der Kriegsküche zugewendet worden waren, nicht für die Küche verwendet, sondern unter der Hand privat verkauft habe. Demgegenüber erklärte Frau Grey, daß es sich um verdorbene oder unbrauchbare Lebensmittel gehandelt habe und daß der durch die Verkäufe erzielte Erlös von ihr ordnungsgemäß an die Kassenverwaltung der Künstler-Kriegsküche abgeführt wurde. Da die Opposition diese Rechtfertigung nicht zur Kenntnis nehmen wollte, so legte Frau Valerie Grey ihr Amt als Präsidentin des Vereins nieder. Es wurde hierauf ein Ausschuss gewählt, der beauftragt wurde, die gegen die Geschäftsfüh-

rung der Präsidentin erhobenen Einwendungen näher zu prüfen.

15. XVII. 1914

M4

Kriegslüche im 17. Bezirk.

Fürst Johann Schwarzenberg und dessen Gemahlin Fürstin Theresie Schwarzenberg haben zur Errichtung einer neuen Kriegslüche im Gemeindegebiet von Hernals den Betrag von 15.000 Kronen gespendet. Bezirksvorsteher kaiserlicher Rat Karl Kreischel hat, dem Wunsche der Bewohner des westlichen Teiles von Hernals und insbesondere der der Bezirksteile von Dornbach und Neuwaldbegg nach einer mehr zentraleren Lage der neuen, zweiten Kriegslüche im 17. Bezirk Rechnung tragend, die Errichtung derselben außerhalb des Bahnhofes Hernals der Vorortelinie der Stadtbahn in Aussicht genommen.

Ostdeutsche

Reinolschau

18. VII. 1917

MS

Ergögliches aus der Künstlerkriegsstübe. Es ist gewiß traurig, aber wahr, daß alle gemeinsamen Unternehmungen der Wiener Künstler stets an der Uneinigkeit der Künstler selbst zugrundegehen. So war es auch mit der mit so ungeheurem Tamtam ins Leben gerufenen Künstlerkriegsstübe. Schon nach vierwöchentlichem Bestande gab es Klagen wegen zu kleiner Gerichte, wegen Unhöflichkeit der Zuträgerinnen und der zu Duhenden herumlaufenden Ehrendamen, von denen jede irgendeinen Günstling auf gut bezahltem Posten unterzubringen suchte. Und dann fing der Hertenabbat an. Der Frau Meia Kaltenhuber wurde nachgesagt, sie hätte mit anderen Damen der Gesellschaft aus Genossenschaftsmitteln Gänseleberpasteten und Eier verzehrt, auch der Staatsbahnratsgattin Frau Leiben (die mit ihrer Familie wohl aus der Künstlerkriegsstübe ab, sonst aber nie Beziehungen zur Kunst hatte) wurde Nehulliches vorgeworfen. Der Vorsitzenden Frau Grech sagte man wieder nach, daß sie Kästen mit Kondensmilch und mit Eiern unter den Gultbekannten verkauft habe und den der Küche überlassenen Zucker an dritte Personen zur Wein- und Marmeladebereitung weitergegeben habe, ohne den Bedarf der Küche selbst einzubeden. Schon von Anfang an war die Künstlerkriegsstübe ein Tummelplatz der Schmeichelei. Zwischen diesen Juden und Jüdinnen gab es bald persönliche Reibereien, in denen ein Malteserkreuz eine ebensolche Rolle spielte, wie der Butter- und Eierkauf und anderes mehr. Die Besucher der Kriegsstübe aber hatten das Nachsehen, denn auf ihre Kosten ging natürlich die ganze skandalöse Wirtschaft. Die Leitung der Frau Grech wurde gestürzt, und um der Einflußbereich der Kunstförderung und des Bühnennereins errichtet. Die nunmehrige Vorsitzende Frau Profanter, die Gattin eines Arztes, der eifrig in Geheimordination arbeitet und anzeltelt, leitete ihre Tätigkeit mit Wutten und Kataopulver ein, wobei sich das Unerhörte ereignete, daß die nicht genießbare Speise, die von diesen ausgepudt wurde, nachträglich aufgewärmt und nochmals den Gästen vorgesetzt wurde. Der zuletzt gewählte Aufsichtsrat setzt sich fast ausschließlich aus Juden zusammen. Fried, Klein-Rhoden, Jakob Jaeger, Dr. Glack, Dr. Beer, Kaltenhuber, Dr. Leiben, Grünwald, Hirsch und noch drei Juden und vier RenommierGrillen, während die fünf Arier die einzigen möglichen Folgen zogen und aus diesem gänzlich verjudelten Unternehmen austraten.

Gemeinschaftsküche österreichischer Eisenbahnbeamtenfrauen in der k. k. Staatsbahndirektion Wien.

Vor mehr als fünfviertel Jahren hat sich ein Häuflein tatkräftiger, hilfsbereiter Staatsbahnbeamtenfrauen zusammengetan, um ihren Männern ein Mittagessen zu verschaffen, welches sie zu ihrem so überaus kriegswichtigen anstrengenden Dienst halbwegs befähigen sollte. Ohne zulängliche Geldmittel, anfänglich gegen Mißtrauen ankämpfend, riefen sie die Gemeinschaftsküche Wien-Westbahnhof ins Leben — eine Schöpfung, die, stetig an Umfang gewinnend, zahlreichen Beamtenfamilien eine unschätzbare Hilfe und Stütze in schwerster Zeit geworden ist. Die Küche hat heute einen Verpflegsstand von über 1100 Personen, die zu dem Preise von 1 K. 50 H. ein sorgsam zubereitetes nahrhaftes Mittagessen erhalten, außerdem wird um 50 H. ein Mittagessen ohne Fleisch verabfolgt. Dieser

Tage wurde die Gemeinschaftsküche von der Gemahlin des Eisenbahnministers Frau Baronin Banhans, der warmherzigen Gönnerin zahlreicher Fürsorgeaktionen, in Begleitung des neuen Staatsbahndirektors Dr. Boeck, eingehend besichtigt. Der Besuch erschien, während der große Betrieb in vollem Gange war. Die mustergültigen Einrichtungen der Küche fanden den vollsten Beifall der Gäste, die in dem schönen, von der Bahnverwaltung dem Verein unentgeltlich zur Verfügung gestellten Speisesaal an dem Mittagessen teilnahmen. Hierbei konnte die Vereinspräsidentin Inspektorsgattin Blohn, die eigentliche Schöpferin und energiegelasse Organisatorin des Ganzen, berichten, daß der Verein beschloßen habe, aus eigenen Mitteln eine größere Anzahl von Kindern unentgeltlich auszuspeisen. Frau Baronin Banhans nahm diese Mittheilung mit regstem Interesse entgegen und spendete dem edlen Zweck sofort einen größeren Betrag.

MA

Die Kriegsküchen.

Aufruf an die ungarische Gesellschaft.

An die patriotische und menschenfreundliche Opferwilligkeit der ungarischen Gesellschaft wenden wir uns in einer Sache, die der ureigensten Initiative unseres Herrn und Königs entsprungen ist und in deren Interesse über Ersuchen Sr. Majestät Ihre kais. und kön. Hoheit Erzherzogin Isabella das Oberprotectorat der Bewegung übernommen hat. Diese Sache ist die Angelegenheit der Kriegsküchen, jener Institution, die die edle Mission hat, die in Folge der durch den Krieg herbeigerufenen Zerrung schwerer betroffenen gesellschaftlichen Schichten, die Kleinbürgerlichen Existenzen und die Arbeiterklassen vor der drohenden Gefahr des Hungers zu bewahren. Die theuren Lebensmittel und die stetig zunehmenden Schwierigkeiten ihrer Beschaffung erschwert die Lage dieser breiten Schichten der Bevölkerung in peinlichem Maße. Die Arbeitskraft des schlecht genährten Körpers erlahmt, und in dem immer schwächer werdenden physischen Organismus können das seelische Gleichgewicht und die Harmonie der moralischen Kräfte leicht ins Wanken gerathen. Hier mit hilfreicher Hand einzugreifen, besonders den dem Elend ausgesetzten Schichten der hauptstädtischen Bevölkerung und den Bewohnern der hauptstädtischen Knotenpunkte der Provinz zu entsprechender Nahrung zu verhelfen, die Gefahr der Erschöpfung der Arbeitskraft von den sich selbst überlassenen Mengen abzuwenden und nicht zuzulassen, daß der ohnmächtige Kampf gegen das Elend die Verzweiflung auslöse, ist patriotische und menschenfreundliche Pflicht.

Staat und Gesellschaft müssen sich in edlem Wettstreit vereinigen und an dieser großangelegten und wichtigen Arbeit mitwirken. Die Staatsgewalt entzieht dieser edlen Sache nicht jene Mittel, die ihr unter den heutigen Verhältnissen von der vielfach in Anspruch genommenen Leistungsfähigkeit übrig bleiben. An der Gesellschaft ist es jetzt, die erfolgreiche Lösung der Sache der Kriegsküchen durch hochherzige und kluge Opferwilligkeit zu ermöglichen. Der Winter ist da und von Stunde zu Stunde nehmen die Schwierigkeiten der Ernährung der Massen zu.

Unverzüglich müssen die Kriegsküchen ihre segensreiche Thätigkeit beginnen. Damit sie dies thun können, müssen wir die noch fehlenden Geldmittel

beschaffen. Es handelt sich um das tägliche Brot Zehntausender Familien. Sehr ansehnliche Geldkräfte müssen sich demnach für diesen Zweck in Bewegung setzen. Wir sind überzeugt, daß unsere Gesellschaft die Wichtigkeit der Sache erkennen und daß ihre Opferwilligkeit uns bei der Erreichung unseres Zieles behilflich sein wird. Gerade deshalb wenden wir uns an die vermögenden Mitglieder der Gesellschaft, die Kriegsküchen durch ihre Spenden zu unterstützen.

Landeskommission der unter dem Protectorate der Erzherzogin Isabella stehenden Volksküchen.

Präsident: Graf Theodor Batthyány. Mitpräsidenten: Gräfin Albert Apponyi, Graf Albert Apponyi, Frau Stephan Bárczy, Stephan Bárczy, Fürstin Ladislaus Batthyány-Strattman, Frau Anton Becken, Frau Albert Berzeviczy, Frau Arpád Békay, Fürstprimas Johann Coernoch, Emma Dessenffy, Frau Moriz Domony, Edith Farkas, Baronin Emerich Jeszervány, Sigmund Sitner, Alexander Siehwein, Baronin Emerich Ghillány, Frau Witwe Karl Verics, Graf Johann Habitz, Gräfin Ladislaus Karolyni, Graf Michael Karolyni, Graf Karl Rhien-Hedervary, Béla Kun, Frau Leo Láncozy, Johann Molnár, Dr. Franz Nagy, Frau Witwe Armin Neumann, Moriz Palugyay, Kamilla Popper, Ditomar Broháza, Frau Paul Sándor, Dr. Franz Székely, Graf Paul Teleki, Gräfin Alexander Teleki, Graf Stephan Tiba, Johann Tóth, Gabriel Ugron, Frau Adolf Ullmann, Gräfin Gabriel Van, Frau Wilhelm Vajsonyi, Manfred Weiß, Frau Alexander Wekerle, Heinrich Biro.

Bisher sind die folgenden größeren Spenden eingelaufen:

| | |
|--|-------------|
| Manfred Weiß | fl. 150,000 |
| Zulius Wolfner u. Komp. | " 100,000 |
| Ungarische Allgemeine Kreditbank | " 100,000 |
| Pester Ungarische Kommerzialbank | " 100,000 |
| Pester Vaterländische Sparkasse | " 100,000 |
| Ungarische Bank und Handels-A. G. | " 100,000 |
| Ungarische Eskompte- und Wechselbank | " 50,000 |
| Ungarische Hypothekenbank | " 50,000 |
| Vaterländische Bank | " 50,000 |

29. / XII. 1917

M8

• Eine Kinderkriegsstätte. Aus Pittschau wird uns berichtet: Seit 1. Oktober ist in Pittschau im Schulgebäude eine Kinderkriegsstätte eröffnet. Diese wurde über Anregung der Präsidentin Gräfin Theresie Sellen-Lazansky von dem Lehrer und Berufsvormunde Herrn Anton Forster im Vereine mit einem Damen- und Herrenkomitee gegründet und entfaltet zurzeit eine segensreiche Tätigkeit. Die Kriegsstätte wird jetzt von 80 Kindern besucht und es dürfte demnächst die Zahl 100 erreicht werden. Die Kinder erhalten hier ein kräftiges Mittagessen, bestehend aus Suppe, Gemüse und Mehlspeise oder Fleisch (zweimal in der Woche). Ein Mittagessen kommt der Leistung auf 50 H. Arme Kinder erhalten das Essen um onst, andere zahlen für ein Essen 20 H. Wohltäter der Kinderkriegsstätte sind die Gräfin Theresie Sellen-Lazansky, die Grafen Franz und Josef Sellen, Herrschaftsbesitzer von Pittschau, die monatlich 1200 K. widmen, die niederösterreichische Landesberufsvormundschaft mit einer Spende von 1000 K., die Spartasse Pittschau mit 200 K. und viele Bewohner sowie die Fabrikanten von Pittschau. Allen herzlichsten Dank im Namen der Kinder. Das Lager der Kinderkriegsstätte besitzt Lebensmittel im Werte von über 6000 K. und wird vom Herrn Fabrikdirektor Willig musterhaft verwaltet. Bezirkshauptmann Ritter v. Umlauf, Franz v. Umlauf und dessen Gemahlin fördern die Kriegsstätte in jeder Weise. Dem Wohlwollen der Frau Erzherzogin Isabella, die sich für die Gründung interessierte, ist es zu verdanken, daß der Kriegsstätte der Gründerbeitrag von 500 K., der schon eingezahlt war, vom Amte für Volksernährung wieder zurückgezahlt wird.

29. / III. 1914

119

Die Gemeinschaftsküche „St. Stanislaus“.

Eine der bestgeleiteten Gemeinschaftsküchen ist unbestreitbar die von Frau Staatsanwalt v. Unkbrechtsperg geleitete „St. Stanislaus“-Gemeinschaftsküche, die sich in dem historisch berühmten Hause Seindigasse Nr. 6, in der Inneren Stadt, befindet und am 1. d. von der obersten Schutzfrau aller Kriegs- und Gemeinschaftsküchen Frau Erzherzogin Isabella eröffnet worden ist. Diese Küche kommt ihrer Aufgabe, dem Mittelstande, der über keine Reichtümer verfügt, den häuslichen Herd zu ersetzen, bestens nach. Die Besucher der Gemeinschaftsküche ergeben sich aus dem gebildeten Mittelstande: Ärzte, Advokaten, Beamte, vielfach mit ihrer Familie, Schriftsteller und Künstler, sind an den tadellos gedeckten Tischen jeden Mittag zu Gast und viele lassen sich das Essen nach Hause holen. Der Preis der Mahlzeit — 3 Kronen — ist wohl etwas höher als sonst in Gemeinschaftsküchen, dafür aber wird der Besucher wirklich satt und erhält sein Mittagmahl in bester Zubereitung, die wirklich und wahrhaftig wie Hausmannskost mundet. Kräftige Suppe, Fleisch mit Gemüse und Mehlspeise bilden täglich die Folge und an den fleischlosen Tagen gibt es auch wohlschmeckende, nahrhafte Gerichte. Am Tage vor dem Heiligen Abend gab es Karpsen und am Christtag gar Boullard! Reservistenfrauen bedienen die Gäste und finden einen netten Erwerb, und auch dadurch wird soziale Arbeit geleistet. Die Küche ist ein wahres Schmuckkästlein und Frau v. Unkbrechtsperg, die sich vom frühen Morgen bis zum Abend in der aufopferndsten Weise für das Wohl ihrer Gäste sorgt, ist auch stets bemüht, den Besuchern den Aufenthalt so angenehm zu gestalten, als wären sie Gäste in einem wirklich gastfreundlichen Hause. Sie ist aber auch immer darauf bedacht, daß jedes Not, das an die Küche geliefert wird, nur den Besuchern zugute kommt. Die Küche, die von 12 bis 3 Uhr ihre Besuchsstunden hat, wird mit Recht immer mehr bekannt. Noch, hören wir, sind einige Plätze frei und Bewerber wenden sich am besten an Frau v. Unkbrechtsperg im Lokale der Küche selbst.

Die Gemeinschaftsküchen in Holland.

Eine müttergütige Organisation.

Das schöne, gottfreundliche Holland, das jetzt wahrhaftig noch das einzige Land ist, in dem man Milch, Eier und gutes Fleisch massenhaft bekommt, allerdings auch nicht mehr zu billigen Preisen wie ehemals, wurde zu Beginn des Krieges von Flüchtlingen und Deserteuren aller kriegsführenden Staaten geradezu überhäuft. Nach Holland wälzte sich vor allem der Strom der belgischen Flüchtlinge. Fast eine Million Fremde wurden zu Anfang des Krieges dort gezählt. Da war guter Rat teuer. Wie wollte man all diese Menschen versorgen? Viele hatten ja genügend Geld mitgebracht, die großen Massen aber waren doch nicht so vermögend, um sich eine Verpflegung im Restaurant oder eine Pension gestatten zu können. In dieser Not kamen, wie holländische Blätter erzählen, teilnehmende Persönlichkeiten im Haag auf die vortreffliche Idee, eine gemeinsame Küche zu schaffen, und nun ging die Verpflegung ganz vorzüglich von statten.

Die Einteilung und Einrichtung dieser Küchen, die sowohl im Haag als auch in Scheveningen, Amsterdam und Rotterdam sich ganz glänzend bewähren, ist folgende: In dem dichtbelebtesten Stadtteil ist die Zentralküche untergebracht. In allen größeren Stadtteilen befinden sich Filialküchen. Die Zentralküche umfaßt einen ganzen Häuserblock. In den Küchen selbst wird dem Besteller das Essen nicht verabfolgt. Er muß es sich entweder selbst abholen, kann es abholen lassen oder bekommt es, wenn er will, vollständig fertig ins Haus gestellt. Die heißen Speisen werden in warmhaltende Blechbüchsen gefüllt, die aufeinandergeschichtet, in einen Speiseträger gegeben werden, der dann in einen Thermophor getan wird. Der Thermophor enthält den Namen und die Adresse des Auftragebers. Radfahrende Boten bringen die Speiseträger ins Haus. Man bezahlt dort für ein sehr gutes, außerordentlich reichhaltiges und nahrhaftes Essen, das aus Suppe, 20 Dekogramm gebratenem Fleisch, einer Schüssel Kartoffeln, einer Schüssel Gemüse und einer süßen Speise besteht, 70 Cent pro Tag. Außerdem einen Gulden Einschreibgebühr und zehn Gulden Kaution für die Eßschalen. Die Zustellung und Reinigung des Geschirres ist in diesem Betrag schon begriffen. Die Kaution wird verzinst und bei etwaiger Sündigung des Essens zurückerstattet.

Da der Krieg seinen verderblichen Einfluß schon seit langem auch auf das neutrale Holland ausübt, so ist auch in dem an Milch und Gemüse überaus reichen Lande eine derartige Leuerung eingetreten, daß sich die ärmere Klasse der Bevölkerung nicht mehr genügend gut nähren kann. Der Kettenhandel mit allen wichtigen und nötigen Nahrungsmitteln setzte mächtig ein, die Preise stiegen rapid, und die Gier der Kaufleute wuchs ins Unendliche, so daß sich die holländische Regierung gezwungen sah, einzugreifen. Es wurden, wie bei uns, Höchstpreise eingeführt und Verordnungen erlassen. Damit aber die Lebensmittel nicht vom Markt verschwinden, wurden Lebensmittelbüchlein herausgegeben, die die kleine Form von

Taschenkalendern haben. Diese Form ist sehr praktisch, denn erstens kann man ein derartiges Büchlein leicht unterbringen, und dann wird durch das kleine Format viel Papier erspart.

Um aber ein derartiges Büchlein zu bekommen, muß man sich oft stundenlang anstellen, denn es ist in dem großen Haag nur eine einzige Ausgabestelle dafür vorhanden. Die Besitzer dieser Büchlein können dann verhältnismäßig billig einkaufen. Bei dem jeweiligen Einkauf wird ein Zettel dem Buche entnommen. Der Kaufmann sammelt diese Zettel und bekommt damit den restlichen Betrag des teureren Preises von der Regierung ausbezahlt. Jeder kann mit einem solchen Büchlein, das er gleichzeitig mit der Postkarte bekommt, einkaufen, niemand aber muß damit einkaufen. Er bezahlt, wenn er das Büchlein nicht vorweist, einfach mit den höheren Betrag. Diese Einkaufsbüchlein muß man auch in der Gemeinschaftsküche abgeben. Auf Grund dieser Karten und der großen Mengen, die gebraucht werden, kann der Zentral-Küchenverein billig einkaufen und ist daher in der angenehmen Lage, da er nicht auf Gewinn berechnet ist, gute, reichliche und nahrhafte Kost an seine Mitglieder abzugeben. Es wird in diesen Küchen kein einziges Surrogat verwendet, wie mir der Vorstand versichert hatte. Die Kost ist, wie allgemein hervorgehoben wird, wirklich vorzüglich.

P. M.

Aufklärung!

Von der Einkaufsstelle der Gemeinschafts- und Kriegsküchen.

Vorgestern fand im Landtagsaal in der Herrngasse die Hauptversammlung des Zentralverbandes der Gemeinschafts- und Kriegsküchen in Wien und Niederösterreich statt. Der Verband umfaßt heute mehrere hundert Küchen, in denen an 130.000 Personen versorgt werden, spielt also im Ernährungshaushalt Wiens und Niederösterreichs eine große Rolle. Vorsitzender des Verbandes ist der Generaldirektor der Klassenlotterie Dr. Karl Ritter von Neupauer, der auch die Hauptversammlung leitete.

Die Tagesordnung geht hauptsächlich der öffentlichen Beschwerdeführung gegen die „Einkaufsstelle der Gemeinschafts- und Kriegsküchen“ an. Es wurde angeregt, die Verhandlungen dahin zu ändern, daß der bisher für die Gemeinschafts- und Kriegsküchen bestehende Zwang entfällt, ihren Lebensmittelbedarf bei der „Einkaufsstelle“ einzukaufen. Der Zwang bestand ursprünglich nur für den Bezug von staatlich bewirtschafteten Lebensmitteln, wurde aber allmählich auch auf andere Waren ausgedehnt.

Lebensmittelvergeudung.

Der Berichterstatter über diesen Punkt der Tagesordnung und einige Vertreter von Gemeinschafts- und Kriegsküchen begründeten eingehend ihre Forderung, von der „Einkaufsstelle“ unabhängig zu werden. Sie warfen der Einkaufsstelle besonders vor, daß sie nicht richtig geleitet wurde, ein Vorwurf übrigens, der schon vor Monaten im „Abend“ erhoben worden ist. In der Hauptversammlung wurde vorgebracht, daß die Einkaufsstelle in vielen Fällen Waren in viel größeren Mengen liefert als die Küchen beanspruchen und daß die Überbelieferung gar nicht in Rechnung gestellt werde. Es wurde erzählt, daß die Lieferungen der „Einkaufsstelle“ an die Küchen für jene Teilnehmerzahl erfolgte, die bei Gründung der Küchen angemeldet wurden, aber auch dann auf der alten Höhe bleibe, wenn die Teilnehmerzahl gesunken und eine entsprechende Abmeldung bei der Einkaufsstelle erfolgt war.

Die Redner führten diese Erscheinung auf die Geschäftsunkundigkeit der Leitung zurück. Sie begnügten sich im allgemeinen mit dieser Feststellung, im öffentlichen Interesse wird man aber diese Angelegenheit weiter verfolgen müssen. Der Zentralverband umfaßt, wie vorher mitgeteilt wurde, 130.000 Mitglieder. Jeder Küchenteilnehmer muß wöchentlich fünf Mehlmarken für Suppeneinlagen und Mehlspeisen abliefern. Wenn nun durchschnittlich für 2000 Menschen, die nur auf dem Papier als Küchenteilnehmer vorhanden sind, Mehl geliefert wird, so ergibt dies wöchentlich 500 Kilogramm. In der Woche, da die Behörden in Wien nur die halbe Mehlquote ausfolgen können, wird die Bevölkerung mit besonderem Vergnügen erfahren, daß bei der Berechnung mit einer einzigen Stelle wöchentlich 500 Kilogramm Mehl verschleudert werden können, ohne daß die

Aufsichtsbehörden auch nur eine Ahnung davon haben, dieselben Behörden, die die Gründung der Einkaufsstelle für wünschenswert erklärt haben, weil sie nicht mit jeder einzelnen Gemeinschafts- oder Kriegsküche verfahren könnten und die Berechnung mit einer gemeinsamen Stelle die Bedienung übersichtlicher und sicherer gestalte. Es zeigt sich, daß sie nicht einmal imstande sind, die von dort eintreffenden Mehlmarken zu zählen. Davon abgesehen, lassen die mitgeteilten Tatsachen ganz sichere Schlüsse auf die Gewissenhaftigkeit der Einkaufsstelle zu, die bei den Behörden als Verkörperung von 130.000 Menschen eine Vertrauensstelle einnimmt.

Provisionen!

Über diesen Punkt wurden zwar nicht in der Hauptversammlung aber vor und nach ihr in Besprechungen zwischen den einzelnen Abgeordneten der Gemeinschaftsküchen Dinge vorgebracht, die aus Unglaubliches grenzen, wie wir aber gestern durch Einblick in gewisse Schriftstücke und durch Erkundigungen ermitteln konnten, leider wahr und richtig sind. Abgesandte von Gemeinschaftsküchen brachten vor, daß der Reichsverband der Porzellan-, Steingut- und Glaswarenhändler, dann der Verband der österreichischen Eisenwarenhändler und die Sektion der Küchengerätehändler sich vor einigen Wochen veranlaßt gesehen hätten, eine gemeinsame Eingabe an die Statthalterei zu richten, in der verlangt wird, daß bei der Einrichtung neuer Kriegs- oder Gemeinschaftsküchen nicht immer einzelne Lieferanten bevorzugt, sondern die Geschäfte dieses Handelszweiges gleichmäßig bedacht würden. Veranlaßt wurde die Eingabe durch folgende Erfahrung: Wurde eine neue Küche gegründet und bewarb sich ein Geschäft um eine Lieferung (es kommen Kessel, Glas, Porzellan, Alpaka, Küchengeräte, Papierservietten, Druckformen usw. in Betracht), so wurde ihnen von den mit der Gründung befaßten Personen mitgeteilt, daß die Einkaufsstelle bestimmte Geschäfte für diese Lieferungen empfehle. Die Küchenründer kauften auch gewöhnlich in diesen Geschäften, um es sich mit der Einkaufsstelle nicht zu verderben. Später aber machten sie die Beobachtung, daß andere Küchen, die sich an die Empfehlung nicht gehalten und anderswo eingekauft hatten, viel billiger einkauften. Es gab da Preisunterschiede bis zu 50 v. S., was jedesmal eine erhebliche Summe betrug, da eine Gemeinschaftskücheneinrichtung mehrere tausend Kronen kostet. Zur Rede gestellt, hat der Inhaber eines solchen teuren Geschäftes, der Firma Seini u. Rasper, u. a. erklärt, er habe nicht allein wegen des eigenen Verdienstes so teuer berechnet, sondern auch deshalb, weil er verpflichtet war, an gewisse Herren der Einkaufsstelle Provisionen zu zahlen.

Es liegt also die Beschuldigung vor, daß Personen der „Einkaufsstelle der Kriegs- und Gemeinschaftsküchen Niederösterreichs“ ihre Stellung dazu benützen, um Provisionen zu verdienen. Aufklärung muß hier baldigst erfolgen. Es sei der Genauigkeit halber hervorgehoben, daß die Empfehlung von Geschäftslieferanten nicht zum Wirkungskreise der Einkaufsstelle gehört. Ihre Aufgabe ist der Einkauf und die Verteilung von Lebensmitteln. Hier werden Umsätze erzielt, die viele Millionen betragen. Die Frage ist nicht von der Hand zu weisen, ob Leute, die beschuldigt werden, bei

Geschäftslieferungen Provisionen zu nehmen, mit Millionen-Einkäufen auch nur in entfernter Beziehung stehen dürfen. Man übersehe nicht, daß die Gemeinschaftsküchen in erster Linie eine Angelegenheit des proletarisierten Mittelstandes sind.

Die erste Kinderkriegsküche.

Erzherzogin Isabella hat im Herbst vorigen Jahres die Anregung zur Errichtung von Kriegsküchen gegeben, in denen jenen ärmsten Kindern, die unter den Ernährungsschwierigkeiten am meisten leiden, eine kräftige Nahrung verabreicht werden soll. Obermagistratsrat Dr. J. D o n t, der namens der Gemeindeverwaltung die Verhandlungen führte, nahm den Standpunkt ein, daß die Gemeinde diese Aktion nur dann in größerem Umfange durchführen könne, wenn von den s t a a t l i c h e n Zentralstellen die erforderlichen Lebensmittel beige stellt werden, was vom Ernährungsamt und der Statthalterei zugesagt wurde. Die Gemeinde Wien erklärte sich bereit, versuchsweise drei Kinderkriegsküchen zu errichten, und die erste dieser Küchen im städtischen Kindergarten, 12. Bezirk, Tiboligasse, wurde vorgestern in Anwesenheit der Erzherzogin Isabella, die mit ihrer Tochter Alice erschienen war, eröffnet. Die Kinder erhalten dort ein zweites Frühstück (Kriegsküchen und Marmelade), Mittagessen und eine Tasse, bestehend aus dem mitgebrachten Brot mit Marmeladeaufstrich. Das Mittagmahl wird nach ärztlicher Vorschrift zubereitet, so daß die Kinder eine ausreichende fett-, kohlenhydrat- und eiweißhaltige Nahrung erhalten. Die Nahrungsmenge ist verschieden, je nach dem Alter der Kinder, die in vier Altersstufen eingeteilt sind: zwei- bis dreijährige, vier- bis sechsjährige, sieben- bis elfjährige und zwölf- bis vierzehnjährige Kinder. Der Preis für einen Tag stellt sich für die Kleinsten auf K. 1.20, für die vier- bis sechsjährigen auf K. 1.60 und für die älteren Kinder auf K. 1.80. Die Eltern der Kinder zahlen nach ihren materiellen Verhältnissen einen Beitrag, Gemeinde und Staat leisten einen Zuschuß. Die Kinder haben einen Teil der Fett- und Mehllkarten der Kriegsküche abzuliefern. In Vertretung des Bürgermeisters dankte Obermagistratsrat Dr. D o n t der Erzherzogin für ihr werktätiges Interesse sowie für die namhafte Willkür, die sie der Kriegsküche zukommen ließ. Zwei weitere Kinderkriegsküchen sollen demnächst in Kollern-

mühlen und im 16. Bezirk eröffnet werden. Der Wert dieser neuen Küchen sowie die Art der Umwandlung der heutigen Kriegsküchen bei einsetzender Friedenswirtschaft in Kinderküchen hat Obermagistratsrat Dr. J. D o n t, wie erinnerlich, ausführlich in einem längeren Artikel in der Neujahrsummer der „Zeit“ besprochen.

Ein Wirtschaftsverein der Hochschüler Wiens.
Die wirtschaftliche Lage eines großen Teiles der Wiener Studentenschaft ist im vierten Kriegsjahr eine derart erschreckende geworden, daß, um deren überschweren Existenzkampf zu mildern, in den letzten Jahren der Wirtschaftsverein der Hochschüler Wiens gegründet wurde, dem sich bereits mehr als 2000 Studierende angeschlossen haben. Der Verein will durch Erleichterung in der Beschaffung von Lebensmitteln, Bekleidung, Beschuhung, Beheizung usw. die Studentenschaft von den drückendsten Alltagsorgen entlasten. In den wenigen Tagen seines Bestandes wurden bereits zwei gut geheizte, helle Abendheime geschaffen. In der nächsten Zeit werden vom Verein als Haupt- und Zwischenmahlzeiten zu billigen Preisen an Studenten verabreicht werden können. Doch sind, wie ein Aufruf des Wirtschaftsvereins besagt, noch größere Ausgaben zu bewältigen: es soll besonders den Studenten, die vom Feld heimkehren, die Fortsetzung ihrer Studien erleichtert werden. Da die Erreichung der angestrebten Ziele große Mittel erfordert, wendet sich die akademische Jugend an alle maßgebenden Kreise mit der Bitte, sie in ihrem sozialen Werke durch Geldmittel und Materialien zu unterstützen. Insbesondere bittet der Verein Industrielle und Vorstände von Organisationen, ihm beizustehen. Er erhofft vor allem Unterstützung von Seiten der Angehörigen akademischer Berufe, die aus eigener Anschauung die Freuden und Leiden des Studenten kennen gelernt haben. Förderer des Vereins sind nach den behördlich genehmigten Statuten alle, die einen einmaligen Beitrag von mehr als 100 Kronen oder einen regelmäßigen Jahresbeitrag von mindestens 10 Kronen leisten. Die Zentralstelle des Wirtschaftsvereins der Hochschüler Wiens befindet sich 9. Bezirk, Mülnergasse Nr. 3.

* Der Wirtschaftsverein der Hochschüler Wiens er-
sucht uns um Aufnahme folgender Zeilen: Die wirtschaft-
liche Lage eines großen Teiles der Wiener Studentenschaft
ist im 4. Kriegsjahre eine derart erschreckende geworden, daß
schnellste Hilfe nothut, sollen nicht viele junge Leute, ge-
sundheitlich ang bedroht, gezwungen sein, ihr Studium auf-
zugeben. Um nun diesen überschwern Existenzkampf zu
mildern, wurde der Wirtschaftsverein der Hochschüler
Wiens gegründet, dem sich bereits mehr als 2000 Stu-
dierende angeschlossen haben und der sie durch Erleichterung
in der Beschaffung von Lebensmittel, Bekleidung, Behei-
zung usw. von den drückendsten Alltagsorgen entlasten
soll. In den wenigen Tagen seines Bestandes wurden be-
reits zwei gut geheizte, helle Abendheime geschaffen.
In der nächsten Zeit werden Haupt- und Zwischenmahl-
zeiten zu billigen Preisen an Studenten verabreicht werden
können. Doch sind noch größere Ausgaben zu bewältigen,
soll besonders denen, die vom Felde heimkehren, die Fort-
setzung ihrer Studien erleichtert werden. Das alles er-
fordert notwendig große Mittel, darum wendet sich die
akademische Jugend vertrauensvoll an alle Kreise mit der
Bitte, sie in ihrem sozialen Werke durch Geldmittel und
Materialien zu unterstützen. Insbesondere bittet der
Verein Industrielle und Vorstände von Organisationen,
ihm beizustehen. Er erhofft vor allem Unterstützung von
Seite der Angehörigen akademischer Berufe, die aus
eigener Anschauung die Freuden und Leiden des Studen-
ten kennen gelernt haben. Förderer des Vereins sind nach
den behördlich genehmigten Statuten alle, die einen ein-
maligen Beitrag von über 100 Kronen oder einen regel-
mäßigen Jahresbeitrag von mindestens 10 Kronen leisten.
— Die Ausschüsse der jurid., medicin. und philosoph. Fakultät.
Zentralstelle: IX/1, Müllnergasse 3. Fernsprecher:
23-7-36, Postsperrkassenzahl 46520. Dienststunden wochen-
täglich von 9 bis 12 Uhr.

1./T. 1918

Me

Unentgeltliche Auspeisung von Lehrlingen.

Bürgermeister Dr. Weiskirchner hat über Antrag des Gemeinderates Kummelhardt im Sinne des Plenarstimmungsbeschlusses der Lehrlingsfürsorgekommission vom 27. Dezember 1917 verfügt, daß Lehrlinge, welche weder beim Meister noch bei ihren Eltern zu Mittag verköstigt werden können, bei nachgewiesener Würdigkeit und Bedürftigkeit in den Kriegsküchen der Gemeinde Wien auf Kosten der Lehrlingsfürsorgekommission zu Mittag ausgespeist werden. Lehrlinge, welche auf diese Begünstigung Anspruch erheben, haben sich durch ihre Meister bei der Leitung der gewerblichen Fortbildungsschule, welche sie besuchen, zu melden und erhalten mit der Empfehlung durch die Schulleitung die Speisemarken von den Bezirkskomitees der Lehrlingsfürsorgekommission, die in den Ortschulratskanzleien aller Wiener Gemeindebezirke ihren Sitz haben.

Die Speisemarken berechtigen zum Bezuge von Mittagsmahlzeiten mit und ohne Fleischpeise in der dem Betriebsorte zunächst gelegenen Kriegsküche.

Die Wiener Kriegsküchen.

In seinem Berichte über die Tätigkeit der Wiener Gemeindeverwaltung in den letzten Monaten gedachte Bgm. Dr. Weiskirchner auch der Kriegsküchen in Wien, von denen er sagte: „Ganz besonders waren es im Jahre 1917 die Kriegsküchen, und zwar sowohl die offenen der Gemeinde Wien, als auch die auf Grund des bekannten Kriegsküchenerlasses errichteten Betriebs-, Anstalts- und Gemeinschaftsküchen, durch die den weitesten Schichten der Bevölkerung der regelmäßige Bezug einer ausreichenden warmen Mittagskost gegen ein verhältnismäßig billiges Entgelt gesichert wurde. Nicht weniger als 24 offene Kriegsküchen hat die Zentralstelle im Laufe des Jahres 1917 in den verschiedenen Bezirken Wiens errichtet, so daß sich die Zahl der Küchen von 28 am Ende des Jahres 1916 auf 52 am Ende des Jahres 1917 erhöhte. Im Jahre 1916 wurden von Mitte Juli, dem Zeitpunkt, in welchem mit der Kriegsküchenaktion eingesezt wurde, bis Ende Dezember 2.557.551, im Jahre 1917 33.071.133 Speiseportionen vorausgibt. Es ergibt sich also für die ganze Zeit vom Juli

1916 bis Ende 1917 eine Gesamtleistung von 35.628.684 Speiseportionen, davon rund 14,3 Millionen Suppe, 13,5 Millionen Gemüse, 7,7 Millionen Portionen Mehlspeise, Fleisch, Innereien u. dgl. Frau Erzherzogin Isabella hat, erfüllt von dem Wunsche, die Ausgestaltung des für die Ernährung der Bevölkerung so wichtigen Kriegsküchenwesens auf jegliche Weise zu fördern, die Kosten der Errichtung von 15 neuen offenen Kriegsküchen sichergestellt. Die Kriegsküchen Nr. 37, 38, 40, 42, 43, 46, 48, 50 und 53 sind bereits aus der hohen Frau zur Verfügung gestellten Mittel errichtet worden; die Einrichtungsarbeiten wurden von der Zentralstelle besorgt, der auch der Betrieb obliegt.

Das Kriegsküchenkommissariat hat genehmigt 68 Betriebs-, 39 Anstalts-, 42 Gemeinschafts- und 2 Krankenküchen, zusammen 151 Küchen mit einer Teilnehmerzahl von 70.601 Personen. 54 dieser Küchen wurden vom Lebensmittelverbande der Kriegsleistungsbetriebe und 97 von Zentralverbände der Gemeinschafts- und Kriegsküchen in Wien und Niederösterreich beliefert. Die Marktlieferung ist nahezu einheitlich geregelt, da in der überwiegenden Anzahl der Fälle 5 Mehl- und 3 Fettmarkte für jede Person und Woche abzunehmen sind. Die der Lebensmittelverbände angehörigen Firmen beziehen außerdem zufolge Verfügung des Amtes für Volksernährung ein marktfreies Exkontingent von 20 Gramm Mehl pro Tag und Person.“

In der Wiener Gemeinschaftsküche.

Ein Besuch in der Gemeinschaftsküche „Elisabethhof“

Es wird bald ein Jahr, daß der Gedanke zur Gründung einer gemeinsamen Küche zwecks Verbilligung der Herstellung der Speisen und erleichterte Zufuhr der Lebensmittel aufgetaucht ist. Eine Schar beherzter Frauen hat sich dieser Idee angenommen und ist großzügig an dieses bedeutsame Werk herangegangen, ungeachtet der vielen aufgetauchten Zweifel und Bedenken und ungeachtet der ewig währenden Pessimisten, die diesem Unternehmen am Geburtstage schon das nahe Ende voraussagen vermeinten. Man ging rasch und behächtig an die Arbeit und jetzt neigt das erste Jahr dieser nützlichen Tätigkeit dem Ende zu und veranlaßt zu einer Betrachtung über die Lage der Gemeinschaftsküchen, die in einigen Bezirken Wiens seit nahezu einem Jahre bestehen und alle durchwegs vortrefflich bewirtschaftet sind. Der Zuspruch ist infolge dessen sehr stark.

In den Souterrainräumen des „Elisabethhof“ war einst ein großer Volksteller. Jetzt sind dort die Räumlichkeiten der größten Gemeinschaftsküche Wiens, die täglich 1250 Personen Speisen verabfolgt. Die Speiseräume sind nett hergerichtet, die Tische sauber gedeckt, die Beleuchtung vollkommen genügend. Viele, viele Kellnerinnen eilen unentwegt durch den Saal und verabreichen den Abonnenten das Mittagmahl. Dann führt der Weg in die geräumige Küche, in den Anrichtraum, wo die Küchenarbeiten gemacht werden, dann in den Fleisch-Eiskeller und endlich in einen Abwaschraum. Alle Maschinen der Küche und Nebenräume sind elektrisch betrieben. Außerdem gibt es einen Gesellschaftsraum, in dem das Rauchen erlaubt ist, das im Speisesaal streng unterjagt ist. Endlich gibt es einen großen Saal, in dem während des Sommers den Hochschülern Gelegenheit zum Verbleiben gewährt wurde, wo sie auch eine Zeitlang ein billiges Essen verabreicht erhielten.

Die Leiterin dieser schönen Gemeinschaftsküche, Frau **Sirschenhauer**, hatte die Freundlichkeit, über den Betrieb einige Mitteilungen zu machen. Das Mittagmahl kostete zu Beginn Kr. 2.— und wurde in Anbetracht der allgemeinen Teuerung im September vorigen Jahres auf Kr. 2.50 erhöht, welcher Preis auch heute noch besteht. Das Mittagessen besteht aus Suppe, Fleisch, Gemüse und Mehlspeise; an fleischlosen Tagen aus Suppe, Gemüse mit Beilage und Mehlspeise. Zweimal in der Woche wird anstatt Mehlspeise Obst, Käse oder Kompott verabreicht. Wenn von einigen Mitgliedern dabei eingewendet wird, sie gäben doch ihre Mehlkarte für die Mehlspeise, so mögen diese doch nicht vergessen, daß die zugewiesene Ration Mehl von dreieinhalb Dekagramm täglich pro Kopf für die verabreichten Mehlspeisen bei weitem nicht ausreicht und daß überdies für die Suppen u. auch Mehl verwendet wird. Unser Publikum, sagte Frau Sirschenhauer, gehört durchwegs dem Mittelstand an. Es sind zumeist alleinstehende Damen und Herren, viele hier zugeteilte Offiziere und vor allem Beamte. Oft sind auch Ehepaare bei uns Mitglieder, während ganze Familien sehr rar bei uns sind. Daß es sich um den Mittelstand handelt, beweist uns der Umstand, daß auf unseren Vorschlag, auch ein Abendessen zu bieten, wobei gleichzeitig gedacht war, alleinstehenden Personen in gut geheizten und beleuchteten Räumen ein angenehmes Abendheim zu schaffen, sich bei den 1250 Mitgliedern knapp 100 angemeldet haben, so daß wir die vermeinte dringende Notwendigkeit solcher Abendheime und der Abendessen nicht bestätigt fanden und vorderhand von der Durchführung Abstand nahmen.

Ueber die Beschaffung der Lebensmittel äußerte sich die Leiterin der Gemeinschaftsküche, daß diese von der **Zentraleinkaufsstelle für Gemeinschafts- und Kriegsküchen** erfolge. Die Ko-

lieferung erfolgt vollkommen genügend, d. h. es muß hier und da ansgeholt werden. Wenn wir zu Klagen haben, so ist dies nur über die wirklich nicht ausreichenden Zuschüsse von Gemüse, ein Nahrungsmittel, das unsere Küchen keineswegs entbehren können und wollen. Materiell kommen wir gut aus. Wir ersparen zwar nichts, aber wir sind nicht gezwungen, in absehbarer Zeit die Preise zu erhöhen, obgleich unsere Regie eine sehr hohe ist — zahlen wir doch allein 23.000 Kronen Zins — und wir wirklich die Küchen doch nicht kaufmännisch mit allen Zinessen zu leiten imstande sind. Trotzdem gehen alle vom Verein für Gemeinschaftsküchen geleiteten Unternehmungen gut.

Wir verließen die Gemeinschaftsküche „Elisabethhof“ mit der Empfindung, daß hier ein gutes und wohlthätiges Werk geleistet wird, daß es rührigen und aufopferungsvollen Menschen gelungen ist, in dieser schweren Zeit vielen, vielen Personen einen Küchenersatz zu schaffen, der wirklich geeignet ist, das „Durchhalten“ besonders für den schwer geprüften Mittelstand zu erleichtern. Möge dies Werk auch fernerhin von Erfolg begleitet sein!

(Kücheninspektorinnen für die Wiener Kriegsküchen.) Der Leiter des Kriegsküchenkommissariats, Obermagistratsrat Dr. J. D o n t, hat eine Einrichtung getroffen, die den erwerbenden Frauen ein neues Feld beruflicher Tätigkeit öffnet. Zur Beaufsichtigung und Kontrolle der offenen Kriegsküchen sowie der unentgeltlichen Speisestellen wurden vier Inspektorinnen angestellt. Zwei von ihnen sind geprüfte Kochlehrerinnen, die beiden anderen buchhalterisch geschulte Frauen. Die Einrichtung hat sich bestens bewährt. Als eine Folge der Tätigkeit der Inspektorinnen wäre erfreulicherweise eine allmählich eintretende Gleichheit in der Gebarung der verschiedenen Küchen zu konstatieren. Die Neuerung hat auch bereits den Beifall der Regierung gefunden, die beabsichtigt, eine ähnliche Einrichtung für die Gemeinschaftsküchen zu schaffen.

* Speisezettel einer Gemeinschaftsküche: Reisfleisch 90 Heller, Rindsgulasch 90 Heller, Frankfurter mit Sauerkraut 1.04 Kronen. Ein Mittagessen zu 2 Kronen besteht aus Suppe, Rindfleisch mit Zwiebelsauce oder gedünsteten Rüben. Anstatt des Rindfleisches kann man auch einen Braten mit Beilage zum selben Preise bekommen: Kalbsbraten mit Salzgurke oder Paprikaschnitzel mit Nockerln oder gefüllte Kalbsbrust mit Pflaumen. Wer zu den 2 Kronen weitere 40 Heller dazulegt, bekommt dann noch eine Mehlspeise: Pflaumenbuchtel oder einen Griehaufkauf mit Saft. Nicht wahr, das ist eine gute Speisefolge? Sie stammt aber nicht etwa aus der sagenhaften, weit hinter uns liegenden Kulturepoche vor dem Kriege, sondern wir haben es hier mit einem richtigen Speisezettel der Kriegszeit zu tun, noch dazu aus den jüngsten Tagen, vom 26. Jänner 1918. Doch hören wir, was der Speisezettel noch alles bietet. Da gibt es: halbgebratene Veiried 2 Kronen, Kalbsbraten 1.65 Kronen, mit Karotten 1.95 Kronen, Schweinsrücken 2 Kronen, Schweinsbraten 1.85 Kronen, mit Salzgurke 2.45 Kronen. Eine gewöhnliche Suppe ist schon um 20 Heller zu haben. Das genügt wohl, die Liste ist noch lange nicht erschöpft, wir wollen nicht alles aufzählen. Der Speisezettel stammt wirklich aus einer Gemeinschaftsküche, und zwar aus den Offiziers- und Beamtenspeisefälen im k. u. k. Kriegsministerium in Wien.

Die Wiener Kriegsküchen.

Mitteilungen des Leiters des Kriegsküchenkommissariates im Rathaus Dr. Plank. — 300.000 Wiener als Gäste. — Die Sehnsucht nach dem häuslichen Herd. — Die Verwandlung in Schulküchen: das Endziel der Kriegsküchen.

Seit Kriegsbeginn bereits haben Einsichtige ihre Stimme für die gemeinsame und öffentliche Auspeisung erhoben. Organisationen privater Kreise schlossen sich in Erkenntnis zuerst zusammen und gründeten Gemeinschaftsküchen. Die fortschreitende Verschlechterung der Marktverhältnisse führte dazu, daß die Gemeinde Wien eingriff und die Massenpeisung durch Vermehrung der humanitären Speisestellen und die Gründung der Kriegsküchen auf breitere Grundlage stellte. Nun kann wohl nicht behauptet werden, daß die sogenannten städtischen Kriegsküchen sich in der Bevölkerung großer Beliebtheit erfreuen. Dazu ist die Einrichtung vor allem viel zu primitiv geblieben. Man hat die Küchen wohl vermehrt, aber sie bieten weder „Sitzgelegenheit“, noch eine Ausgestaltung des Speiszettels. Dagegen haben sich die besser dotierten „Gemeinschaftsküchen“ zum weit ihr festes Publikum erworben.

Was wird aus den Kriegsküchen in Zukunft werden? Werden sie beibehalten oder aufgelöst werden, wenn halbwegs normale Verhältnisse eintreten? 300.000 Menschen sind es, die heute vom Fortbestand des Kriegsküchenwesens in Wien abhängig sind. Der Leiter des Kriegsküchenkommissariates der Gemeinde, Herr Dr. Plank, war in der Lage, einem unserer Mitarbeiter folgende Aufschlüsse zu geben:

„Die städtischen Speisestellen verabreichten in der Woche vom 10. bis 16. Februar 105.969 Portionen, die „offenen“ Kriegsküchen der Gemeinde Wien in der gleichen Woche 1.174.820 Portionen Suppe, Gemüse und Mehlspeise. In der dritten Gruppe der Kriegsküchen, den Gemeinschaftsküchen (Beriebs-, Anstaltsküchen etc.), deren Zahl bereits 165 beträgt, ist die Gesamtziffer der Teilnehmer auf 86.188 angewachsen. Damit ist das Bild des kolossalen Umfanges entworfen, den das Auspeisungswesen in Wien im vierten Kriegsjahre angenommen hat. Die Ziffern sind um so interessanter, als sie, was auch die gesellschaftliche Struktur der Teilnehmer beweist, zeigen, wie der Wiener Geschmack, der bekanntlich die Hausmannskost seit jeher bevorzugte, sich nun der pauschaliter zugeteilten Auspeisung anpassen mußte. Es ist auch vor kurzem der erste Versuch mit der Errichtung dreier Kinderkriegsküchen unternommen worden. Die Durchführung entsprach wohl den Erwartungen, leider aber ist die geplante Fortsetzung dieser Aktion unmöglich, weil die

staatlichen Zusagen behufs Belieferung der Küchen mit Lebensmitteln nicht eingehalten werden können. Auch von der Errichtung von Krankenkriegsküchen kann derzeit noch nichts Bestimmtes angegeben werden.

Trotz der eingangs angegebenen Reformpläne ist Wien aber noch nicht auf dem Höhepunkte des möglichen Ausbaues der Kriegsküchen angelangt. In der nächsten Zeit wird voraussichtlich noch eine Vermehrung und weitere Ausgestaltung der Kriegsküchen erfolgen. Die Verhältnisse zwingen einen immer weiteren Kreis dazu, sich den Teilnehmern anzuschließen. Wenn nun die naheliegende Frage aufgeworfen wird, welche Zukunft dem Wiener Kriegsküchenwesen beschieden sein wird, ob die allmählich ausgebaute Institution von Dauer sein werde, so kann schon jetzt gesagt werden, daß sie jedenfalls weit in die Friedenszeit hineinragen dürfte. Ein bis zwei Jahre nach Friedensschluß wird wohl hierfür nicht zu viel angenommen sein.

Die Kriegsküchen stehen und fallen mit der Lösung der allgemeinen Ernährungsfrage. Einerseits ist der Staat vorläufig gezwungen, die Kriegsauspeisung schon wegen der damit verbundenen Ersparungen beizubehalten. Er wagt sich dank der Kartenkontrolle die Möglichkeit einer weiterhin noch unerläßlichen Verbrauchsregelung und kann durch die Kartenkürzung die Doppelverjorgung verhindern, die allerdings bezüglich der Gasthausgäste nur teilweise unterbunden ist. Solange die Knappheit der staatlicher Bewirtschaftung unterliegenden Lebensmittel andauert, können auch die Kriegsküchen nicht entbehrt werden. Die Lebensmittelarten sind nichts als der Ausdruck dieser staatlichen Bewirtschaftung. Wenn sie einmal verschwinden, dann sind auch die Ursachen beseitigt, die diese Kontrolle erforderlich machten und dann sind auch die Kriegsküchen vor ihrem vernünftigen Ende als solche. Daß der Wiener die Hauskost, die am eigenen Herd zubereitet ist, bevorzugen und seit jeher vorzieht, ist gleichfalls ein wichtiges Moment für die Aussichten der Zukunft. Heute kann man in Kriegs- und Gemeinschaftsküchen eine Mahlzeit sich entschieden leichter und billiger beschaffen als durch Einkauf der Rohmaterialien auf dem Marke, und auch das „Zuhausekochen“ ist für die Massen durch den Kostenmangel beeinträchtigt. Die Kriegsküchen werden zum großen Teile daher keinen Tag länger bestehen, als diese Erschwerungen der Hauskostzubereitung andauern. In dem Moment, da die Preise der Lebensmittel und ihre Beschaffung es zulassen werden, lehrt — das ist mit Sicherheit anzunehmen — der Großteil der Wiener Familien, die heute Teilnehmer der Kriegsküchen sind, zum häuslichen Herd zurück.

Werden dann die Küchen, die mit Aufgebot großer Mittel und mit Neuanschaffung reichhaltigsten modernsten Inventars ausgestattet wurden, die über geschultes Personal verfügen, aufgegeben werden? Die Antwort lautet: Nein! Mit Bestimmtheit kann zunächst angenommen werden, daß ein Teil der Gemeinschaftsküchen für Organisationen und größere Unternehmungen, Betriebe usw., wie sie ja auch schon im Frieden in der Form von Wirtschaftsbetrieben bestanden haben, auch in der Zukunft fortbestehen werde. Was aber die Kriegsküchen und Speisestellen der Gemeinde Wien betrifft, so wird die gesamte weitverzweigte Organisation schließlich in die allgemeine Errichtung von — Schulküchen münden. Schulküchen in ganz Wien, in sämtlichen Schulen oder in Verbindung damit, das ist die endgültige Zukunft der heutigen Kriegsküchen. Schon jetzt wird die unbedingte Notwendigkeit betont, dem nach allgemeiner Erkenntnis herabgekommenen Ernährungszustande der Schulkinder und der jüngsten, noch nicht schulpflichtigen Kinder aufzuhelfen. Die Kinder müssen wieder gekräftigt werden! Und deshalb werden sich die heutigen Kriegsküchen in Schulküchen verwandeln. Das „Schulfrühstück“, das „Schulmittagsmahl“ werden die traurige Erscheinung des hungernden Schulkindes endlich in die Vergangenheit verweisen. Die gesättigten Kinder werden in der Lage sein, dem Unterrichte zu folgen und damit wird der höchste und edelste Endzweck der Kriegsküchenaktion erreicht sein.“

Ein Jahr Gemeinschaftsküche.

(In der „Deutschen Wacht“ und im „Alazienhof“.)

Der Verein zur Schaffung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen hat noch vor dem Erscheinen des Kriegsflüchtlingsgesetzes des Volksernährungsamtes im Dezember 1916 die Aktion zur Errichtung billiger Speisegelegenhelten für Angehörige des Mittelstandes eingeleitet. Der zweckbewußten Arbeit war alsbald Erfolg beschieden. Mitte März 1917 konnte der Verein seine ersten Küchen in den Gastwirtschaftsräumen „Der Deutschen Wacht“ im Deutschen Schulvereins-Hause, Florianigasse 39, und im „Alazienhof“, Thurngasse, eröffnen. Die Küche in der „Deutschen Wacht“ wird von der Gattin des Reichsrats-Abgeordneten Dr. Facher, Frau Josefine Verta Bacher, die im „Alazienhof“ von Frau Doktor Eugenie Schwarzwald geleitet. Beide Küchen bieten den Besuchern zu bescheidenen Preisen von Kr. 2.50 einen guten Mittagstisch. Sie bestehen nun ein Jahr. Mannigfache Wandlungen im Ernährungsweisen sind seither eingetreten. Der seinerzeit vielbesprochene Kriegsküchenerlös ist in Vergessenheit geraten, der Präsident des Ernährungsamtes Minister Höber hat dieses Amt niedergelegt, ein neuer Leiter führt nun die weitumfassenden Agenden. Unberührt von diesen Wechselerscheinungen haben die zum Wohle des Mittelstandes begründeten Gemeinschaftsküchen sich trotz großer Erschwernisse und Schwierigkeiten behauptet, neue ähnliche Speisegelegenhelten wurden seither begründet. Mit berechtigtem Stolz können heute, am Jahrestage der Eröffnung, die beiden „ältesten“ Küchen auf ihr Wirken zurückblicken und in das zweite Jahr ihres Bestehens das Bewußtsein mitnehmen, daß ihr wohlbegünstigter, guter Ruf von der großen Gemeinde, die sich täglich zum Mittagstisch versammelt, allgemein anerkannt wird.

Den Besuchern der Gemeinschaftsküche „Deutsche Wacht“ hat die Hausfrau am Jahrestage eine besondere Ueberraschung bereitet: Ein Festessen mit besonders erwählter Speisenfolge. Es gab außer der Suppe eine Vorbeise, Braten mit Schwarzwurzeln und Spinat und Apfelstrudel. Frau Verta Bacher, die unermüßlich im Ehrenamte sich betätigt, wurde zum Anlasse des Jubiläums von vielen Seiten beglückwünscht, besonders von den Stammgästen, die seit der Eröffnung der Küche treu geblieben sind. Das Bedürfnis weiter Kreise des Mittelstandes, für eine billige Speisegelegenhelt drückt sich am besten in dem wachsenden Ausstrom neuer Gäste aus. Ihre Zahl hat sich während des Jahres um mehr als das Doppelte erhöht. In dem hellen, freundlichen, vornehm ausgestatteten Raum mit den sauber gedeckten Tischen und hübschen Wiener Bildern an den Wänden empfindet der Besucher das Gefühl angenehmster Wohnlichkeit. Die Güte der gebotenen Speisen, die Qualität der Zubereitung und die trotz der schwierigen Lebensmittelbeschaffung angemessen abwechslungsreiche Speisenfolge verdienen alles Lob. Und wenn auch mitunter als Folge der Kriegsnöte trotz aller Anstrengungen der Leitung Schmalhans Küchenmeister sein mußte, im ganzen und großen wurde die Küche ihrer Aufgabe als Mittelstandsküche gerecht, sie wird sich bei dem von selbstloser Hingebung erfüllten Streben der wackeren Hausfrau und ihrer Mitarbeiterinnen gewiß auch in der Zukunft bewähren.

—ek.

Die Versorgungsfragen.

Die Kriegsküchen im 15. Bezirke.

Am Donnerstag besuchten Frau Erzherzogin Isabella in Begleitung ihrer Tochter Frau Erzherzogin Gabriele und der Hofdame Gräfin Zamoyzka die von ihr vor Jahresfrist ins Leben gerufene Kriegsküche 38 am Friedrichsplatz. Die hohe Frau beschenkte die ärmeren Frauen, die das Mittagmahl holten und befragte sie um ihre Angehörigen im Felde. Hieran besichtigte sie das Warenlager der Kriegsküche, wobei Bezirksleiter Kitzel über die immer schwierigere Beschaffung der Rohmaterialien berichtete. Der Kriegsküchenkontrollor Armenrat Sehmael hob hervor, daß die Kriegsküchenleitung bestrebt sei, außer der regelmäßigen Belieferung durch das Rathaus wöchentlich mindestens einmal noch Fleisch und Gemüse anderweitig im freien Einkauf zu beschaffen und der armen Bevölkerung zuzuführen, wodurch die Ersparnisse früherer Zeiten nach und nach aufgebraucht werden. Frau Erzherzogin Isabella besuchte sodann die von ihr ins Leben gerufene Isabella-Mensa am Friedrichsplatz, wo die ledigen Beamten, Lehrer und Arbeiter des Bezirkes verköstigt werden. Auch hier befragten die hohen Frauen die Mehrzahl der Gäste, wobei der Kriegsküchenleiter Magistratsrat Dr. Korichann Gelegenheit fand, darauf hinzuweisen, daß die Kriegsküchenleitung nunmehr plane, in nächster Nähe des Amtshauses eine Gemeinschaftsküche für den Mittelstand des 15. Bezirkes zu eröffnen und daß die Vorarbeiten bereits im Zuge seien.

Die Belieferung der Gemeinschaftsküchen in den Konsumentenorganisationen.

Im Gemeinderate stellte gestern Gemeinderat Kunzschak folgende Anfrage: An die Gemeinschaftsküchen der „Rohö“ werden per Kopf und Woche nicht 20, sondern 50 Dkg. Rindfleisch abgegeben. Die Mitglieder der „Rohö“, beziehungsweise die Gäste der Gemeinschaftsküche derselben erhalten somit 70 Dkg. Rindfleisch, das ist mehr, als die dreifache Menge, welche der Bevölkerung verabfolgt wird. Diese Tatsache, die nur als ein unerhörter Skandal bezeichnet werden kann, ist geeignet, die über alles Maß geduldige Bevölkerung in größte Erregung zu versetzen, sie mit lebhafter Erbitterung zu erfüllen. Ist der Bürgermeister bereit, bei den maßgebenden und für diesen Skandal verantwortlichen Stellen die sofortige Behebung desselben zu fordern?

Bürgermeister Dr. Weiskirchner antwortete: Es ist richtig, daß die Gemeinschaftsküchen der „Rohö“ per Kopf und Woche nicht 20, sondern 50 Dkg. Rindfleisch erhält, aber nicht nur diese, sondern alle Betriebs-, Anstalts- und Gemeinschaftsküchen; ebenso richtig ist, daß die Teilnehmer dieser Küchen sich außerdem noch auf Grund ihrer Einkaufsscheine bei den Fleischhauern oder auf den Märkten weitere 20 Dkg. Rindfleisch erwerben können. (Das Gleiche gilt aber natürlich auch für alle Personen, die in einem Gasthause Fleischkost genießen können. — Anm. d. Red.) Die Organe der Gemeinde Wien haben rechtzeitig darauf aufmerksam gemacht, daß die Belieferung der Gemeinschaftsküchen mit 50 Dkg. Rindfleisch per Kopf und Woche zu großen Ungerechtigkeiten in der Rindfleischverteilung führen müsse, ebenso wie die bevorzugte Belieferung der Konsumentenorganisationen mit 30 Dkg. per Kopf und Woche. Ich kann nur heute, von dieser Stelle aus, erklären, wenn die Regierung glaubt, daß die Wiener Bevölkerung in dieser schweren Zeit noch weiter durchhalten soll, so ist dies nur möglich, wenn jedermann aus dem Volke die Gewißheit hat, daß niemand anderer mehr bekommt, als er. Nur die gleichmäßige Verteilung der Lebensmittel kann der Bevölkerung den Mut erhalten, weiter durchzuhalten, jede Ungerechtigkeit in der Verteilung muß zu für die Regierung recht unangenehmen Erscheinungen führen.

Der Bürgermeister gab dann eine eingehende Darlegung der Schritte, die die Gemeinde in dieser Angelegenheit unternommen habe, um eine wirklich gleichmäßige Verteilung des Rindfleisches durchzusetzen. In der letzten Sitzung der Marktkommission haben aber gegen eine Verkürzung der Kopfquote der Teilnehmer der Kriegs- und Gemeinschaftsküchen in entschiedener Weise die Vertreter der Frauenorganisationen sowie der Arbeiterschaft Stellung genommen, da angeblich für diese Woche eine Aenderung des derzeit festgesetzten Schlüssels am Samstag voriger Woche nicht mehr möglich war. Die endgültige Beschlussfassung über diese Frage sei auf die nächste Sitzung verlegt worden. Welche Bedeutung die Festsetzung dieser Kopfquote hat, ist daraus zu entnehmen, daß die Kriegs- und Gemeinschaftsküchen derzeit mit fast 44.000 Kg. Rindfleisch wöchentlich beliefert werden müssen.

Selbsthilfe des Mittelstandes.

In einer sehr lebhaften Debatte der letzten Gemeinderatssitzung erging sich der christlich-soziale Gemeinderat Kunschak, wie berichtet, in schweren Angriffen und Beschuldigungen gegen die Gemeinschaftsküchen, besonders gegen die von der Rohö eingerichteten und geleiteten Küchen. Er erklärte, daß den Gästen dieser Küchen wöchentlich nicht zwanzig, sondern vielmehr fünfzig Defagramm Rindfleisch geliefert würden. Da die Gäste den entsprechenden Teil ihres Einkaufsscheines nicht abzuliefern haben, so seien sie ferner in der Lage, die ihnen auf den Abschnitt zustehenden zwanzig Defagramm außerdem bei einem Fleischhauer zu kaufen, so daß sie tatsächlich insgesamt in den Besitz von siebzig Defagramm Rindfleisch wöchentlich, also der dreifachen Menge der vorgeschriebenen Ration, gelangen.

Von kompetenter, der Leitung der Rohö nahestehender Stelle erhält einer unserer Mitarbeiter hierzu folgende Mitteilungen:

„Es soll durchaus nicht in Abrede gestellt werden, daß die Gäste der beiden Rohö-Gemeinschaftsküchen tatsächlich wöchentlich etwa 50 Defagramm Rindfleisch ohne Abtrennung des entsprechenden Abschnittes vom Einkaufsschein gelegentlich ihres in der Küche eingenommenen Mittagmahles erhalten. Man überlege aber und vergesse nicht, wer diese Gäste sind: kleine und mittlere Beamte sowie Festangestellte, die eben nur noch in den Gemeinschaftsküchen ein halbwegs ausreichendes Mittagmahl für den ihnen erschwinglichen Preis von 2 Kronen 50 Heller vorfinden. In einem Gasthaus zu essen, ist ihnen einfach unmöglich, da sich die Gastwirte nicht entschließen konnten, dem unlängst erfolgten Auftrage des Volksernährungsamtes Folge zu leisten und Menüs für 3 bis 4 Kronen bereit zu stellen. In Anbetracht ihrer eng beschränkten Verdienstverhältnisse ist diese Konsumentengruppe einfach zur Frequenz der Gemeinschaftsküchen gezwungen. Daß ihnen keine Fleischmarke abgefordert wird, ist geradezu selbstverständlich, da ja auch im Gasthausbetrieb niemand daran denkt, den Gästen einen Einkaufsschein abzufordern. Wenn die Gasthausbesucher bei einer Portion auch nicht mehr als 20 Defagramm Rindfleisch erhalten, so fällt dies für die meisten nicht ins Gewicht, da die Mehrzahl von ihnen in der Lage ist, sich noch eine zweite Speise, die anstandslos serviert wird, geben zu lassen.

Den Gästen der Gemeinschaftsküchen die ihnen verbleibende Fleischmarke abzufordern, wäre eine grobe Ungerechtigkeit, solange dies nicht auch gegenüber den Gasthausbesuchern geschieht. Es möge Herrn Kunschak zur Kenntnis dienen, daß es den Gästen der Gemeinschaftsküchen, die ohnehin schon einen erheblichen Teil ihrer Brot- und Fettmarken abliefern müssen, gut tut, wenn sie in die Lage versetzt werden, sich für die ihnen überlassene Fleischmarke ein Nachtmahl beschaffen zu können. In sämtlichen Wiener Gemeinschaftsküchen werden derzeit täglich mittags 100.000 Personen verpflegt; von diesen entfallen aber nur 3200 Personen auf die beiden Rohöküchen. Warum sich Herr Gemeinderat Kunschak gerade diese beiden Betriebe als Angriffsobjekt ausgesucht hat, ist für jeden, der gerecht und unbefangen urteilt, nur schwer verständlich.“

Die Fleischration der Kriegsküchen.

Der Bürgermeister Dr. Weiskirchner hat in seinem Referat über die Fleischrationierung in der letzten Sitzung des Wiener Gemeinderates eine gleichmäßige Verteilung der Lebensmittel gefordert. Er hat, um die ungleichmäßige Verteilung der zur Verfügung stehenden Fleischvorräte zu veranschaulichen, darauf hingewiesen, daß die Kriegsküchen und Konsumentenorganisationen 50 Dekagramm für Kopf und Woche zugewiesen erhalten, die übrige Bevölkerung jedoch nur auf eine Wochenration von 20 Dekagramm Anspruch habe. Herr Kunschak hat diesen Antrag beantragt, die Sozialdemokraten für den Verteilungsmodus verantwortlich zu machen.

Demgegenüber sei festgestellt, daß die Sozialdemokraten weder in der Marktkommission noch in der Uebernahmestelle vertreten sind, daß lediglich der Beirat der Uebernahmestelle einen sozialdemokratischen Vertreter aufweist. Die Wiener Arbeiterkonsumvereine haben bisher Rindfleisch zur Verteilung überhaupt nicht zugewiesen er-

halten. Theoretisch soll wohl ein Kontingent zur Verteilung an die Angestellten des ersten niederösterreichischen Arbeiterkonsumvereines zugewiesen werden, praktisch erfolgte bisher diese Zuweisung nicht. Jedenfalls haben auch die Mitglieder der Konsumentenorganisationen keinen Anspruch auf eine höhere Fleischration, und es wäre interessant, jene Konsumentenorganisation zu nennen, die eine höhere Zuweisung erhalten hat. Die Kriegsküchen bekommen tatsächlich eine Ration von 50 Dekagramm für jeden Teilnehmer, weil sich bei dem sonstigen Mangel an Lebensmitteln der Betrieb mit einer niedrigeren Ration nicht aufrecht erhalten läßt. Der Versuch, diese Rationen zu kürzen, würde in der Arbeiterschaft der Kriegsindustrie eine Erregung hervorrufen, die der Aufrechterhaltung der Betriebe nicht förderlich wäre. Uebrigens muß festgestellt werden, daß in der Bevölkerungsgruppe „Industrie“ viele Verteilungen stattfinden, die nicht dieser Gruppe zur Last geschrieben werden können. Diese Gruppe wird mit 110 Kindern dotiert, davon erhalten der Fleischhauer Gaselmayer für den Steinhof 23, das Kriegsministerium fünf, das Elisabethspital vier Kinder u. s. w.

Wir verraten aber dem Bürgermeister, daß von den im günstigsten Falle zur Verfügung stehenden 400.000 Kilogramm Fleisch den Gasthäusern wöchentlich 93.864 Kilogramm zugewiesen werden. Die Gasthäuser erhalten demnach 23,3 Prozent der gesamten Fleischmengen, die die rationierung an die Fleischbietenden, zum Teil Wohlhabenden, verlizenzieren. Glaubt der Bürgermeister nicht, daß diesem unhaltbaren Zustand ein Ende bereitet werden muß? Dabei ist festzustellen, daß die Gasthäuser nur 40 Prozent des angemeldeten Bedarfes zugewiesen erhalten, sie haben demnach 233.410 Kilogramm Fleisch wöchentlich, also mehr als die Hälfte der für Wien zur Verfügung stehenden Fleischmenge, verlangt. In den vornehmeren Gasthäusern merkt man keine Fleischnot: weil diese Betriebe das Vielfache an Fleisch verlangt haben, als sie tatsächlich benötigen. Jene Vorstadtgastwirte, die ehrlich ihren Bedarf fiktieren haben, sind hineingefallen, denn sie bekommen auch nur 40 Prozent des angemeldeten Bedarfes. Um diesen skandalösen Verhältnissen zu begegnen, prüfen Organe des Kriegswucheramtes den Bedarf der Gasthäuser an Fleisch; da aber 3500 Betriebe in Betracht kommen, gestalten sich diese Untersuchungen zeitraubend. Der einzige Weg, hier Ordnung zu schaffen, damit es nicht zu einer Explosion des Unmuts der Bevölkerung kommt, ist die Einführung einer Fleischkarte, die mir seit mehr als zwei Jahren propagieren.

* Die Christlichsozialen gegen die Gemeinschaftsküchen. Herr Weiskirchner hat sich Mittwoch im Gemeinderat eine Reihe von Interpellationen bestellt, die zeigen, wie sehr ihm die Konsumentenorganisationen ein Dorn im Auge sind. So eine Liebe für die Wirte und für das Kleingewerbe ist jedem der Wächter in der Gemeinde verblieben, die das Kleingewerbe gern retten möchten, wenn es zu retten wäre, weil doch daraus ihre treuesten Wähler stammen. Nun, da Herr Blasel mit seinen „liberalen“ Freunden die kleinen Markthändler für sich gewinnen will, müssen die Christlichsozialen Schritt im Wählerfang halten. Sie reiben sich jetzt an den Gemeinschaftsküchen, gegen die Herr Kunschel seinen Pfeil abschoss, wohl im Einverständnis mit Herrn Weiskirchner, weil ihm dieser gleich darauf so wacker sekundierte. Kunschel redete zwar nur von der Gemeinschaftsküche der Rohö, daß diese für Kopf und Woche nicht bloß 20, sondern 50 Dekagramm erhalte, aber der Herr Bürgermeister ging noch weiter, indem er gleich brandmarkte, daß man auch allen Unfalls-, Betriebs- und Gemeinschaftsküchen so viel Fleisch gebe, obwohl sich deren Mitglieder noch mit den Einkaufsscheinen bei den Fleischern 20 Dekagramm Fleisch in der Woche verschaffen können. Die Organe der Gemeinde hätten sich rechtzeitig dagegen gewendet, daß man diesen Küchen so viel und den Konsumentenorganisationen 30 Dekagramm wöchentlich für den Kopf gebe. Er mahne die Regierung, daran zu denken, daß die Bevölkerung nur durchhalten werde, wenn sie das Bewußtsein habe, daß niemand mehr bekommt als der andere. Die Vertreter der Arbeiterschaft und der Frauenorganisationen haben jedoch gegen eine Verkürzung der Gemeinschaftsküchen und der Arbeiterschaft Stellung genommen und nun müssen an die Kriegs- und Gemeinschaftsküchen in jeder Woche fast 44.000 Kilogramm Rindfleisch geliefert werden. So hat Herr Weiskirchner der Regierung ernstlich zugeredet, daß sie den Arbeitenden nicht so viel geben solle, als ob diese ihre Arbeit mit leerem Magen verrichten könnten. Wie stellt sich der Herr Weiskirchner es vor, daß etwa ein Metallarbeiter sein Tagewerk leisten kann, wenn man ihm einmal in der Woche die zwanzig Dekagramm Fleisch samt Knochen gibt, die gekocht kaum acht Dekagramm ausmachen? Und wie werden die Patrioten durchhalten, wenn der Arbeiter die Munition nicht mehr herzustellen oder die Arbeiten aller Art für Heer und Hinterland nicht mehr zu machen vermag? Läßt man die Betriebs- und Gemeinschaftsküchen aller Art ohne das notwendige Fleisch, dann fehlt Hunderttausenden Arbeitern und Arbeiterinnen und wohl auch vielen Beamten ihre Arbeitskraft. Wer besucht heute solche Küchen? Doch nur der, dem es unendlich ist, sich in einem Gasthause eine Fleischspeise um fünf bis fünfzehn Kronen zu kaufen. Gegen die, die es können, reden Herr Weiskirchner und sein Freund Kunschel kein Wort. Sie sprechen auch nicht davon, daß ein Restaurant in der Praterstraße angab, daß es bei seinen Abendkonzerten in der Woche mehr als 6000 Kilogramm Fleisch nötig habe. Das hat es anlässlich der Anmeldung angegeben. Die Leute dieser Lokale, die es sich leisten können, bis in die späte Nacht dort beim Konzert ein teures Nachtmahl zu verzehren, nachdem sie sich zu Hause satt gegessen haben, Kriegsgewinner, Turfschwindler und andere, die genieren die Christlichsozialen ebensowenig als alle jene die sich in anderen Restaurants zwei- und dreimal sättigen, wenn ihnen zu Hause das Mahl nicht ausreichend oder pikant genug war. Die Gasthäuser müssen leben! Das ist der Grundsatz der Ketten des kleinen Mannes, ob sie Blasel oder Weiskirchner heißen, aber die Besucher der Gemeinschafts- und Betriebsküchen sollen durchhalten mit enggeschürtem Riemen. Alle, die heute einer Konsumentenorganisation oder einer Gemeinschaftsküche angehören, werden Herrn Weiskirchner für diese Aufklärung dankbar sein.

Bedrohung der Gemeinschaftsküchen.

Sperre der Küchenbetriebe in Sicht.

Die Wiener Gemeinschaftsküchen, die sich binnen kurzer Zeit so überraschend entwickelten und in denen bereits rund 100.000 Menschen täglich nicht nur gut, und ausreichend, sondern auch für überraschend billiges Geld verköstigt werden, scheinen unter der herrschenden Partei des Wiener Gemeinderates eine Reihe einflussreicher und unersöhnlicher Feinde zu besitzen. Statt daß seitens des Rathhauses die so mittelstandsfreundliche und volkstümliche Institution der Gemeinschaftsküchen nach Tunlichkeit unterstützt oder den selbstlos wirkenden Leitern dieser Organisation die Arbeit zumindest erleichtert wird, und statt alles anzubieten, daß die Verköstigungsmöglichkeiten erweitert werden, ist man offensichtlich bestrebt, die fernere Entwicklung dieser vielversprechenden Verköstigungsaktion mit den kleinsten Mitteln zu hintertreiben. Dies zeigt sich nicht nur in der systematischen Zurücksetzung der Gemeinschaftsküchen bei der Zuweisung von Lebensmitteln durch die Stadtgemeinde, sondern auch in der äußerst rigorosen Handhabung der Lebensmittelkartenverordnung. Die schärfsten Ausfälle des Gemeinderates hinsichtlich der sich im Gemeinderat so sehr über die angeblich ungeklärten Fleischzuweisungen an die Gemeinschaftsküchen erboste, stehen schließlich keinen Zweifel mehr darüber zu, daß die Herren des Rathhauses durchaus nicht gesonnen sind, einen Teil ihrer seit icheer den berufsmäßigen Gastwirten zugewendete Gunst wenigstens jetzt in dieser schwersten Zeit auch den ohne Gewinnabsichten arbeitenden Mittelstandsküchen angeheben zu lassen.

Nun aber droht den Gemeinschaftsküchen ein Hauptschlag, der anscheinend mit Erfolg darauf abzielt, ihre Weiterexistenz zu untergraben und ihre Besucher wieder den Restaurationsbetrieben mit Gewalt zuzuführen. Zum Unterschied von den privaten Gastwirtschaften, die trotz der allgemein durchgeführten Einschränkung in der Fleischgabe noch immer zur Erhaltung ihres geschäftlichen Bestandes verhältnismäßig reichliche Fleischzuweisungen erhalten, sollen nämlich die Gemeinschaftsküchen schon von nächster Woche ab an die Wochenkopfanote von nur 20 Dekagramm Fleisch gebunden werden; das heißt, während nach wie vor den Gasthausbesuchern die Möglichkeit belassen wird, für teures Geld täglich nach Belieben viel Fleisch zu genießen, werden die Gäste der Gemeinschaftsküchen genau so gestellt sein wie die privaten Haushalte, denen ja bekanntlich auch nur 20 Dekagramm Fleisch pro Kopf und Woche zugestanden sind.

Wir erfahren hierzu von informierter Seite:

„Die Gemeinschaftsküchen haben die Verständigung erhalten, daß ihnen in Zukunft nur die rationierte Fleischmenge von 20 Dekagramm pro Kopf und Woche zugewiesen werden wird. Alle bisher unternommenen Vorstellungen sowie der Hinweis darauf, daß die billig arbeitenden Gemeinschaftsküchen nicht wie die Gasthäuser Geflügel, Kalbfleisch oder Schweinefleisch verarbeiten können, blieben erfolglos. Wird aber die erwähnte Ankündigung nun wirklich zur Tat gemacht, dann ist keine Möglichkeit geboten, die Gemeinschaftsküchen auf die Dauer weiterzuführen. Denn diese Küchen haben ihre Besucher bisher für billiges Geld gesättigt und sie sind nicht in der Lage, so wie die Gastwirte, auf Schlechtweegen und zu Wucherpreisen die zur Sättigung ihrer Besucher erforderlichen Lebensmittel sich zu beschaffen. Die offiziellen Zuweisungen an Lebensmittel aber waren schon bisher absolut unzureichend. Die Gemeinschaftsküchen erhielten weder Mehl, noch Kartoffeln, noch auch Eier oder Fettstoffe oder gar Obst in halbwegs ausreichendem Maße zuge stellt. Man hat sie sich selbst überlassen. Sollen sie nun auch noch gezwungen werden, ihren Besuchern nur einmal in der Woche Fleisch vorzusetzen, dann wird nichts anderes übrig-

bleiben, als die Küchen eben zu sperren. Wo aber dann die 100.000 Mittelstandsangehörigen, die sich bisher aus den Restaurationen in die billige Gemeinschaftsküche geflüchtet haben, ihre Mittagskost zu erdwinglichem Preis beziehen sollen, bleibt eine offene Frage.“

Die Wirtschaftsfragen.

Die Fleischrate für die Gemeinschaftsküchen.

In der Gemeinderatssitzung am Mittwoch bemängelte Herr Kunzschal die Höhe der Fleischzuweisung an Gemeinschaftsküchen. Die Teilnehmer seien gegenüber den Privatkonsumenten bevorzugt, weil sie an fünf Tagen der Woche 50 Dekagramm Fleisch verzehren und außerdem auf den Einkaufsschein per Woche 20 Dekagramm Rindfleisch beziehen dürfen, während das große Publikum nur auf die 20 Dekagramm per Woche angewiesen sei. In dieser Angelegenheit liegen uns bemerkenswerte Äußerungen der „Amtlichen Uebernahmestelle“, sowie einiger Gemeinschaftsküchen vor:

Ein Funktionär der „Amtlichen Uebernahmestelle“ äußerte sich dahin, daß die Zuweisung von 50 Dekagramm Fleisch per Kopf der Gemeinschaftsküchen direkt vom Ernährungsamt angeordnet wurde und von der „Uebernahmestelle“ zur Ausführung gebracht worden ist, daß aber in Anbetracht der im Gemeinderat vorgebrachten Retrimination sofort neuerliche Verhandlungen eingeleitet worden sind, die in dieser Frage die endgültige Entscheidung im Sinne der Gerechtigkeit treffen werden, sofern nicht die allgemeine Kopfquote erhöht werden sollte.

In der Gemeinschaftsküche „St. Stanislaus“ wurde uns gesagt: Es wurde wohl die Verfügung getroffen, den Gemeinschaftsküchen 50 Dekagramm Fleisch per Kopf zuzuweisen, aber in Wirklichkeit sind die Zuweisungen derart gering, daß wir nur zweimal in der Woche Fleisch abgeben können und das Gesamtquantum übersteigt kaum die offizielle Kopfquote von 20 Dekagramm. Ueberhaupt hat unsere Küche in der letzten Zeit mit den schmerzhaftesten Schwierigkeiten zu kämpfen und es wäre eine wirkliche Erhöhung der Fleischration sicherlich nicht ein Unrecht, da der Bestand der Gemeinschaftsküchen ~~hört gefährdet ist~~.

In der Gemeinschaftsküche „Elisabethhof“ wurde uns zu dieser Frage folgendes gesagt: Zweifellos erscheint uns die Möglichkeit einer Doppelversorgung dadurch, daß unsere Mitglieder auf ihren Einkaufsschein hin noch anderwärts Fleisch kaufen, gegeben und wäre diese durch eine Verfügung leicht aus der Welt zu schaffen. Was aber die Beteiligung mit einer höheren Quote Fleisch für die Gemeinschaftsküchen betrifft, so können wir nicht umhin, festzustellen, daß es sich dadurch, daß wir ganze Tiere zugewiesen bekommen, keineswegs um volle 50 Dekagramm pro Kopf handelt, sondern um höchstens 30 bis 35 Dekagramm. Dieses allerdings noch immer höhere Quantum Fleisch kommt wieder einzig und allein dem hart bedrückten Mittelstand zugute, der tatsächlich heute die schwersten Lasten zu tragen hat und der unbedingt einer außerordentlichen Unterstützung — wie es diese höhere Fleischquote darstellt — bedarf. Man müßte endlich auch in der Lebensmittelzuteilung — wie man es bereits bei der Bekleidung getan hat — dem Mittelstand unter die Arme greifen und nicht gleich bei der geringsten Bevorzugung dieses Standes entrüstet sein. Wenn man in unseren Küchen, wo wirklich der schwer arbeitende Beamte und Intellektuelle seine Mahlzeiten einnimmt, eine kleine Fleischaufbesserung unmöglich macht, so macht man diese Mittelstandsküchen illusorisch. Das Ernährungsamt hat auch in voller Würdigung dieses Umstandes diese erhöhte Fleischration ausdrücklich gewünscht. Wir erwarten, daß wir in der Fleischzuteilung nicht wieder verkürzt werden.

Gemeinschaftsküche und Volksernährung.

Von Landesausführer Leopold Kunjak.

Durch eine von mir im Gemeinderat eingebrachte Anfrage ist der Öffentlichkeit bekannt geworden, daß den Gemeinschaftsküchen der „Kohö“ pro Kopf und Woche 50 Dekagramm Fleisch zugewiesen werden, während die übrige Bevölkerung nur 20 Dekagramm Fleisch erhält, so daß also der Gast der Gemeinschaftsküche, der ja sein Fleisch auch mit dem Einkaufsschein erwirbt, wöchentlich 70 Dekagramm Fleisch bekommt. Durch die Antwort des Bürgermeisters wurde bekannt, daß diese Begünstigung nicht nur die „Kohö“, sondern alle Gemeinschafts-, Anstalts- und Betriebsküchen besitzen.

Meine Anfrage hat nun in gewissen Tagesblättern, allen voran die „Arbeiter-Zeitung“, eine Kritik erfahren, die in der Behauptung gipfelt, daß die genannten Küchen eine absolute Notwendigkeit sind und ihnen in Rücksicht auf die Kreise des ärmeren Mittelstandes, der Kleinen Beamten und der Arbeiter die Begünstigung gewahrt bleiben müsse. In dem Bericht über eine Sitzung der „Kriegskommission für Konsumenteninteressen“ heißt es sogar, die Gemeinschaftsküchen schützen das Interesse eines für die Front und das Hinterland wichtige Dienst-

leistenden Volksteiles, den man nicht hilflos dem Verhungern überlassen darf. Diesen Uebertreibungen gegenüber will ich die Bedeutung der Gemeinschaftsküchen für die Volksernährung an der Hand einiger Ziffern auf die Wirklichkeit zurückführen, wobei ich mich im vorhinein dagegen verwahre, als ob es sich nur um einen grundsätzlichen Kampf gegen diese Kriegseinrichtungen handeln würde.

In Wien bestehen derzeit insgesamt 138 Gemeinschafts-, Anstalts- und Betriebsküchen, welchen die bevorzugte Belieferung mit 50 Dekagramm Fleisch pro Kopf und Woche zugestanden wurde. Diese 138 Küchen haben einen Verpflegungsstand von 89.000 Personen. Gemessen an der Bevölkerungszahl von mehr als zwei Millionen ergibt sich schon, daß es nur ein Häuflein von Leuten ist, welche durch diese Küchen zu Mittag verpflegt werden. Diese Tatsache erfährt noch eine weitere Verschärfung, wenn man ihr zwei weitere Tatsachen gegenüberstellt. Von der Gemeinde Wien werden zurzeit 59 sogenannte offene Kriegsküchen erhalten, welche täglich für rund 90.000 bis 100.000 Personen das Mittagessen liefern. Diese Küchen jedoch erhalten nur 10 Dekagramm Fleisch pro Kopf und Woche zugewiesen! Weiters beziehen täglich 109.000 Personen ein unentgeltliches Mittagessen aus den Ausspeiseküchen, diese Küchen aber erhalten überhaupt kein Fleisch, sondern nur zu den heiligen Zeiten Innereien zugewiesen.

Mit der Feststellung obiger Tatsachen ist nachgewiesen, daß die Gemeinschafts-, Anstalts- und Betriebsküchen durchaus nicht von solcher Bedeutung für den Ernährungsdienst sind, als dies die gewisse Presse darzustellen beliebt. Selbst die Betriebsküchen in den Fabriken haben diese Bedeutung nicht, denn auch in den Fabriken ist es nur ein kleiner Teil der Arbeiter, der diese Küchen benützt. Für die städtischen Angestellten besteht eine eigene Küche im neuen Amtshause, die auch von Angestellten des Landes und des Landesgerichtes besucht wird, und trotzdem steht die Zahl der Besucher in einem geradezu winzigen Verhältnis zur Zahl der Angestellten der Gemeinde. Nicht alle Gemeinschaftsküchen dienen aber wirklich Bedürftigen, viele dieser Küchen werden von Kreisen besucht, denen es nur um die Doppelversorgung zu tun ist, dazu gehören nicht wenige Gäste der „Kohö“-Küchen.

Es ist gewiß wahr, daß es möglich ist, sich auch im Gasthause zu verpflegen und so weit mehr als die amtlich zugewiesenen 20 Dekagramm Fleisch pro Woche zu konsumieren, aber es trifft auch dies wie bei den Gemeinschaftsküchen nur für einen verschwindenden Teil der Bevölkerung zu. Die Gasthäuser, die noch mit größten und großen Fleischmengen bedacht werden, sind gering an der Zahl und sind für die breite Masse des Mittelstandes und der Arbeiterschaft nicht zugänglich, dagegen ist die Zahl der Vorstadtgasthäuser, die pro Fleischtag nur zwei, höchstens drei Kilogramm Fleisch zugewiesen haben, die übergroße.

Es hilft kein Deuteln und kein Versteckensspiel: für mehr als die Hälfte der gesamten Bevölkerung sind die amtlichen 20 Dekagramm Fleisch die einzig erhältliche Fleischmenge, und diese Masse der Bevölkerung, die keine Möglichkeit hat, sich Fleisch über die amtlich zugestandene Menge zu erwerben, ist über die Bevorzugung der Gäste der Gemeinschaftsküchen ebenso empört wie über die Bevorzugung der Gäste der feinen Stadtraurants. Wenn die „Kriegskommission für Konsumenteninteressen“ meint, daß man die Gäste der Gemeinschaftsküchen nicht hilflos dem Verhungern überlassen darf und ihnen daher neben der amtlichen Fleischmenge noch täglich die zweieinhalbfache Menge Fleisch dazugeben müsse, so nehme ich dieses Recht auch für die übrigen, weder durch Gemeinschaftsküchen noch durch Gasthäuser verpflegten Menschen in Anspruch. Kein einziger der 89.000 Gemeinschafts- und Betriebsküchengäste darf dem Verhungern überantwortet werden, aber doch nicht nur diese allein, auch die übrigen ein und eine halbe Millionen Menschen haben ein Recht auf ein größeres Stückchen Fleisch; diesem Rechte galt meine Anfrage im Wiener Gemeinderat.

16. IV. 1918

MW

Die Fleischbelieferung der Gemeinschaftsküchen.

Die Frage der Fleischbelieferung der Gemeinschaftsküchen wird den Gegenstand einer heute 3 Uhr nachmittags im Amte für Volksernährung stattfindenden Beratung von Vertretern des Ernährungsamtes und der Gemeinde bilden. Bekanntlich ist die Forderung erhoben worden, die mit 50 Desagramm pro Kopf und Woche festgesetzte Fleischration der Gemeinschaftsküchen entsprechend der allgemeinen Kopfquote herabzusetzen. Es ist keine Frage, daß eine solche Maßnahme die Besucher dieser Küchen, die doch zum Teil Festangestellte sind, hart treffen würde. In einer großen Anzahl an uns gerichteter, aus Kreisen des Mittelstandes und der Beamtenschaft stammender Briefe wird gegen eine Verkürzung der Fleischquote entschieden Stellung genommen.

Die Teilnehmer der Gemeinschaftsküche „Elisabethhof“ — die Beamtenschaft einer Versicherungsgesellschaft — stellen in ihrem Schreiben die Frage, ob es denn angehe, daß die Lasten, welche gerade der arbeitende Mittelstand und insbesondere die Beamtenschaft in diesem Kriege zu tragen haben, ins Ungemessene vergrößert werden sollen. „Für uns,“ heißt es in der Zuschrift, „würde die beabsichtigte Herabsetzung der Fleischquote eine Katastrophe bedeuten, da unsere Bezüge nicht gestatten die übermäßigen Preise der Gastwirtschaften zu bezahlen.“

In einer Zuschrift, die das harte Los der Festbesoldeten schildert, wird gefragt, ob es nicht Pflicht der Verwaltung wäre, die Gemeinschaftsküchen kräftig zu fördern, statt sie in ihrem Bestande zu gefährden. Kein Stand habe bisher die mit dem Krieg verbundenen Leiden und Entbehrungen

ruhiger ertragen als die Festbesoldeten; auch diese Gruppe unzufrieden zu machen, liege gewiß nicht im öffentlichen Interesse.

10. IV. 1918

142

Weniger Fleisch in den Kriegs- und Gemeinshaftstüchen. Wie aus verschiedenen Meldungen zu ersehen ist, mühen sich die Rathsherrn mit seltener Energie, zu bewirken, daß man den Kriegs- und Gemeinshaftstüchen die bisherige Fleischmenge so vermindern, daß die Portionen wesentlich verkleinert werden müssen. Nur die Gasthäuser, die vorläufig genug waren, ihren Bedarf weit überschätzt anzugeben, werden nach der erfolgten Einschränkung auch weiterhin zahlungsfähige Esser reichlich mit Fleisch versorgen können. So wird die Ungleichheit in der Fleischversorgung aufrecht erhalten, und ein Verdienst, daran mitgewirkt zu haben, gebührt Herrn Weiskirchner und seinen Parteifreunden im Rathhause. Ihnen ist es ganz gleichgültig, daß sich so viele Angestellte und Beamte in den Gemeinshaftstüchen wegen ihres kleinen Einkommens, das mit der Deuerung nicht Schritt hielt, künftig mit einer Kost hegen müssen, die sie weder sättigt noch ihre Arbeitsfähigkeit erhält. Die Freunde des Mittelstandes, als die sich die Christlichsozialen so oft ausgeden, haben einen Schlag gegen die Kriegstüchen des Mittelstandes geführt, den deren Belegen nicht werden verwunden können. Die Kriegs- und Gemeinshaftstüchen werden ihren Betrieb einstellen müssen. Das ist den Rathhausgewaltigen ganz gleichgültig. Mag der Arbeiter oder der Beamte hungern, wenn nur die Restaurants leben und im Schlachthandel weiter die Zahlungsfähigen sättigen können. Daß auch diese noch nebenbei mindestens die allen zugebilligte Wochenmenge von Fleisch beziehen werden, macht Herrn Weiskirchner kein Bedenken. Er hält 20 Delagramm in der Woche für Arbeiter und Beamte zu viel, wenn sie in der Gemeinshaftstüche oder in einer Betriebsstüche essen. Könnten sie ins Gasthaus gehen, dann macht es nichts. Etwa 150.000 Leute haben heute in diesen Städten die einzige Möglichkeit, den Hunger ein wenig zu stillen, immer mehr Leute müssen sich entschließen, zu diesen Volkstüchen zu greifen, die ihnen das „Durchhalten“ aufgezwungen hat. Ihre Kost unterscheidet sich leider oft sehr von der des Haushalts. Fehlt ihr noch das Fleisch, dann bleibt das tägliche Kraut das einzige Nahrungsmittel. Nur der Bevölkerung zu zeigen, daß niemand bevorzugt werden soll, wie Herr Weiskirchner so schön sagte, bleibt nun den Leuten, die heute im Gasthause noch 5 bis 20 Kronen für ein Mittagessen ausgeben können, diese Möglichkeit gewährt. Nur die anderen werden „gleich gemacht“. Der Mittelstand wird gerettet, wenn auch die Arbeiter und Angestellten hungern.

Erhaltet die Gemeinschaftsküchen!

Von Martha Beyer, Leiterin der Gesellschafts-Kriegsküche der Studienfürsorge in Wien.

Die Errichtung der Gemeinschaftsküchen ist ein Glück für den Mittelstand, da die große Masse der durch den Krieg am meisten in Mitleidenschaft Gezogenen jetzt keine andere Möglichkeit der Ernährung hätte, da die Preise selbst in den bescheidensten Gasthäusern unerschwinglich sind. Die Gemeinschaftsküchen haben sich als dringende Notwendigkeit erwiesen, deren Auflassung zu gar nicht vorauszusehenden Folgen führen würde. Sollte die Ansicht der Gegner der Gemeinschaftsküchen, bezüglich der geringeren Fleischration durchbringen, so müßte die Regierung, statt Fleisch, Mehl, Hülsenfrüchte und andere schwer zu beschaffende Lebensmittel zu erschwinglichen Preisen zur Verfügung stellen, um die Existenz der Gemeinschaftsküchen zu ermöglichen.

Eine Benachteiligung unserer Küche — die es sich zur Aufgabe gestellt, die in Wien Studierenden und den auf Studienurlaub befindlichen eingerückten Hochschülern, gegen mögliches Entgelt und auch ganz frei einen kräftigen Mittagstisch zu bieten — würde die aufstrebende Jugend, die unsere Zukunft ist, hart treffen.

Die Gemeinschaftsküchen sind für den Mittelstand die einzige Möglichkeit, die kommende, schwierigste Zeit durchzuhalten. Vor allem waren aber die Gemeinschaftsküchen die wirksamste Ersparnis an Beheizung dadurch, daß das Mittagessen im behaglich durchwärmten Speiseraum stattfand und das Heizen ungezählter Herde und Öfen entfiel.

Hoffentlich werden die kompetenten Faktoren ihre Entschlüsse so fassen, daß die Wohltat der Gemeinschaftsküchen vielen Tausenden von Besuchern erhalten bleibt.

Erhöhung der Preise in den Gemeinschaftsküchen.

Der Preis für ein Mittagmahl in der Gemeinschaftsküche, der vor einem Jahre 2 Kronen betrug, dann auf 2 Kronen 50 Heller erhöht wurde, erscheint vom 14., beziehungsweise 21. d. auf 3 Kronen (Gastkarten 3 Kronen 50 Heller) gesteigert. Diese Maßregel trifft die Besucher der Gemeinschaftsküchen, die der Hauptzahl nach den Fixbesoldeten des erwerbenden Mittelstandes angehören, aufschwerste. Die Einzählung hat wöchentlich im vorhinein zu geschehen und wird nunmehr 21 Kronen betragen.

Die Gründe der Preiserhöhung.

Die Leiterin der Gemeinschaftsküche „zur deutschen Wacht“ in der Florianigasse Frau Josefina Pacher hielt an die Mitglieder ihrer Gemeinschaftsküche anlässlich der Preiserhöhung eine Ansprache, in der sie folgendes ausführte:

Die Preiserhöhung war leider durch die Steigerung der Preise für alle Lebensmittel unumgänglich. Es kommt dazu, daß die Gemeinschaftsküchen vielfach gezwungen sind, im kleinen einzukaufen, weil ihnen die erforderliche Menge von den Zentralstellen nicht zugewiesen werden kann. Die Besucher der Gemeinschaftsküchen dürfen nicht glauben, daß im gleichen Verhältnis wie die Preiserhöhung sich die Mahlzeiten bessern werden, denn das Mehr an Einnahmen muß eben beim Einkauf voll verausgabt werden. Sollte, so schloß Frau Pacher, eine Besserung in der Lebensmittelversorgung eintreten, so könnten die Mitglieder der Gemeinschaftsküchen darauf rechnen, daß dieselben zu den früheren Preisen zurückkehren werden.

* (Eine Gemeinschaftsküche im Dianabad.) Eine bankenswerte Einrichtung für geistige Arbeiter hat die bekannte Wiener Schriftstellervereinigung „Die Scholle“ mit der Errichtung einer eigenen Gemeinschaftsküche geschaffen, welche ausschließlich für Schriftsteller, Journalisten und deren Angehörige bestimmt sein wird. Nachdem so ziemlich für alle Berufe bereits eigene Gemeinschaftsküchen bestehen, hat eine solche für die geistig arbeitenden Schichten eigentlich gefehlt. Anmeldungen von Teilnehmern werden im Küchenlokal, 2. Bezirk, Dianabad (Eingang Lilienbrunnengasse 1 a), entgegengenommen. Es wird nebst dem Mitglieds-Jahresbeitrag von 10 Kronen ein Küchenbeitrag von 8 Kronen eingehoben. Für den Mittags-, beziehungsweise Abendtisch werden Karten zu Kronen 2.50 in vorher für die Woche zu lösenden Blocks ausgefolgt.

18. IV. 1918

146

* (Eine Gemeinschaftsküche im Dianabad.)
Die Wiener Schriftstellervereinigung „Die Scholle“ hat, wie gemeldet, mit dem Sitze im Dianabad eine eigene Gemeinschaftsküche geschaffen, welche ausschließlich für Journalisten, Schriftsteller und deren Angehörige bestimmt ist. Nachdem so ziemlich für alle Berufe bereits eigene Gemeinschaftsküchen bestehen, hat eine solche für die geistig arbeitenden Schichten eigentlich gefehlt. Anmeldungen von Teilnehmern werden im Küchenlokal, 2. Bezirk, Dianabad (Eingang Lilienbrunnengasse Nr. 1a), entgegengenommen. Es wird nebst dem Mitgliedsjahresbeitrag von K. 10 ein Küchenbeitrag von K. 8 eingehoben. Für den Mittags-, beziehungsweise Abendtisch werden Karten a K. 2.50 in vorher für die Woche zu lösenden Blocks ausgefolgt.

Eröffnung einer neuen Kriegsküche auf der Wieden.

Heute mittag wurde durch den Wiener Kriegsküchenkommissär Obermagistratsrat Dr. Don t die dritte Kriegsküche im 4. Bezirk eröffnet. Sie ist im Gebäude der Doppelschule in der Waltergasse-Schaumburgergasse untergebracht und ist die 59. der Wiener Kriegsküchenaktion. Ihren Zwecken dient der geräumige Turnsaal im Hofe des Schulgebäudes. Die Leitung der Küche liegt in den Händen der Vorsitzenden der Ortsgruppe Wieden des Christlichen Frauenbundes Frau Wilhelmine R. L o s s, der die Damen Schäfer, Kornherr, kaiserl. Rat Jaksch, Kral, Pano sch und Holzinger zur Seite stehen. Zur Eröffnung hatten sich u. a. BB. Charwat, BSt. Feiler, GR. Eglauer, GR. Pano sch und Frau, Pfarrer Gh, Inspektor Häusler, Mag.-R. Dr. Zauner, die Bezirksräte Hochrainer, Langhammer, Hönigmann und Merih eingefunden. Ob.-Mag.-R. Dr. Don t eröffnete die Küche mit Dankesworten an die Frauen, die sich um die Errichtung der Küche angenommen haben, sowie an die Bezirksvertretung. Am ersten Besuchstage gab es Kartoffelsuppe und Maispolenta mit Zwetschken-
tunke.

25./IV. 1918

M8

Kriegslücke Nr. 60.

Heute Donnerstag wird die Kriegslücke Nr. 60 im Amtshaus des 8. Bezirkes, Schleifingerplatz, den Betrieb aufnehmen.

Die Kaiserin bei Eröffnung einer Kriegsküche.

Wien, 26. April.

Die Kaiserin hat heute vormittag um 11 Uhr der feierlichen Einweihung und Eröffnung der von der unter ihrem Protektorat stehenden Kriegsküchenaktion errichteten Mittelstandsriegsküche in Währing Schulgasse 34 bis 38, beigewohnt und wurde bei ihrem Erscheinen im 18. Bezirk von der Bevölkerung überaus herzlich begrüßt. In dieser Kriegsküche werden 1500 Personen ausgespeist. Zur Feier hatten sich eingeladen: Die Präsidentin der Aktion Frau Thea v. Seidler, die Gemahlin des Kriegsministers G. d. J. v. Stöger-Steiner, die die Kriegsküche leitet, mit dem Kriegsminister selbst, Kardinal-Erzbischof Dr. Biffl, Statthalter Dr. Freiherr v. Bleyben, Polizeipräsident Ritter v. Gayer, Bürgermeister Dr. Weiskirchner, Bezirksvorsteher kaiserlicher Rat Baumann, Polizeibezirksleiter Polizeirat Sturmanger, Ober-

magistratsrat Dr. Dorn, dann die Damen der Leitung, unter ihnen Fräulein v. Gayer, Frau Polizeirat Schubert, Frau G. d. J. Kaiser und Baronin Baumgartner.

In ganz Währing war auf dem Wege, den die Kaiserin nehmen sollte, dichtes Spalier gestellt. Um halb 11 Uhr kam die Kaiserin. Von Frau v. Seidler und Frau v. Stöger-Steiner und den anderen Damen des Komitees empfangen, begab sie sich in den großen Saal. Dort hielt Frau Thea v. Seidler eine Ansprache an die Kaiserin. Dann sprach Kriegsminister G. d. J. v. Stöger-Steiner. Kurze Worte richtete Bürgermeister Dr. Weiskirchner an die Kaiserin, und zum Schlusse sprach für den Bezirk kaiserlicher Rat Baumann. Die Kaiserin sprach die Ehrengäste und viele Damen des Komitees an. Dann nahm der Pfarter von Währing Tremel die feierliche Einweihung vor. Nunmehr wohnte die Kaiserin der Ausspeisung bei, die sich rasch und tadellos vollzog. Der Kaiserin wurde auch eine Kostprobe kredenzt.

* (Gemeinschaftsküchen auf dem Lande.)
Frau Martha Beher schreibt uns: „Seit geraumer Zeit verfolge ich mit großem Interesse die Rundfrage in unsern schönsten und beliebtesten Sommerfrischen, und die Antworten bereiten mir wirklichen Kummer. Beinahe alle die lieben Orte verhalten sich ablehnend gegen Sommergäste. Unsere armen, vom Kriege hergenommenen Väter, Mütter und Kinder, die im anstrengenden Kriegsdienste abgehärteten Mädchen — sollen sie alle heuer auf einen Erholungsurlaub verzichten und müssen sie unbedingt in den heißen und engen Mauern der Großstadt verbleiben? Könnte dem nicht mit einigem guten Willen abgeholfen werden? In jedem der genannten Orte befindet sich — sei er noch so klein — ein Hotel, ein Gasthaus mit vollständig eingerichteten Küchenbetrieb. Ueberall könnte man mit Leichtigkeit eine Gemeinschaftsküche er-

richten, für einige hundert Personen, je nach Größe des Ortes, bescheiden und einfach kochen. Die Beschaffung der dazu nötigen rationellen Lebensmittel wäre in jedem Kronland bestimmt durchführbar und leichter als in Wien in den nächsten Monaten zu besorgen. Die Anmeldung wäre amtlich durchzuführen —, dieser oder jener Ort nimmt für drei bis vier Wochen soviel Leute auf —, ebenso wäre es zu verlaublichen, wenn die Anmeldung voll wäre. Die Durchführung der Einrichtung von Gemeinschaftsküchen ist so einfach wie möglich. Ich hoffe bestimmt, daß mein Vorschlag nicht ungehört verhallen und daß den armen geplagten Städtlern einige frohe Sommertage in leicht erreichbaren Orten vergönnt sein werden.

Die Kaiserin bei der Eröffnung der neuen Kriegsküche in Währing.

Bei der Eröffnung der neuen Kriegsküche in Währing, Schulgasse 34, über die bereits kurz berichtet wurde, war Kaiserin Zita der Gegenstand herzlicher Ovationen. Als die Kaiserin in Begleitung ihres Obersthofmeisters Grafen Esterhazy und der Hofdame Gräfin Bellegarde heranzufuhr, brach die dichtgedrängte Menge in laute Hochrufe aus, die sich bei der Abfahrt der Monarchin wiederholten.

Die neue Kriegsküche in Währing ist für 1500 Personen berechnet und wird ab Mai doppelt so viel Leute versorgen. Dem Komitee gehören an: Als Präsidentin Frau Thea v. Seidler, als Vizepräsidentin Marie v. Stöger-Steiner und Gräfin Loggenburg, als Leiterin der Kriegsküche Frau G. d. J. Antonie Kaiser, als Mitglieder Baronin Bleyleben, Baronin Marterer, Frau von Homann, Frau v. Czapp, Baronin Dankl, Baronin Köhneß, Baronin Banhaus, Frau v. Gayer, Baronin Baumgartner, Frau H. M. Kul, die Damen Elise Spigler, Thea Höfer, Baronin Skoda, Elsa Edle v. Kuffner, Emilie Mataja, Johanna Majewska, dann Oberleutnant Fritz Spigler, dem die finanzielle und administrative Inspektion obliegt, und Direktor Weyde, der die Buchhaltungs- und Kontrollinspektion versieht.

Bei ihrer Ankunft wurde der Kaiserin von der Präsidentin Frau Thea v. Seidler ein Blumenstrauß überreicht. Hierauf hielt Kriegsminister G. d. J. v. Stöger-Steiner, der sich an der Aktion für Kriegsküchen tatkräftig beteiligt hatte, eine Begrüßungsansprache, in der er sagte: „Stets bestrebt, die Härten des Krieges zu lindern, entsprang dem warmfühlenden Herzen Eurer Majestät der Gedanke, durch Errichtung von Mittelstandsküchen gerade jenem Teile der Bevölkerung eine Erleichterung der Lebensbedingungen zu schaffen, der am schwersten die Lasten des Krieges empfindet. Ohne ausreichende staatliche Unterstützung, ohne die Möglichkeit zu besitzen, seine Einnahmen der stets steigenden Teuerung anzupassen, hat der Mittelstand mit seltener patriotischer Opferwilligkeit und Selbstlosigkeit alle Härten des Krieges getragen. In voller Erkenntnis dieser Tatsache hat sich eine Anzahl edelgesinnter, hochherziger Damen zusammengefunden, um die Intentionen Eurer Majestät je schneller zu verwirklichen, was mir so leichter war, als Eure Majestät durch eine munifizente Spende auch die materielle Grundlage zur Verwirklichung des Gedankens geschaffen haben. Von Herzen gerne haben sowohl die Heeresverwaltung als auch die Stadtgemeinde diesen edlen Bestrebungen ihre Unterstützung angedeihen lassen.“ Der Kriegsminister schloß mit dem Dank an die Kaiserin für ihr Erscheinen.

Bürgermeister Dr. Weiskirchner sprach von der Hilfe, welche die Kriegsküchen bei den Ernährungsschwierigkeiten der städtischen Bevölkerung leisten, und daß die Initiative der Kaiserin von der Gemeinde nach Kräften unterstützt werde. Bezirksvorsteher und Landtagsabgeordneter kaiserlicher Rat Baumann dankte für die Währinger Bevölkerung, in deren Namen er auch die Kaiserin aus vollem Herzen begrüßte.

Nach der Vorstellung des Komitees begab sich die Kaiserin in die Innenräume, deren Weihe Pfarrer Tremel vornahm. Die Leiterin der Kriegsküche Frau v. Stöger-Steiner übernahm nun die Führung, bei welcher sich die Kaiserin für jede Einzelheit interessierte. Erst nach einer Stunde verließ die Kaiserin die Feier, an welcher als Ehrengäste teilnahmen: Kardinal-Fürstbischof Dr. Piffl, Kriegsminister G. d. J. v. Stöger-Steiner, Statthalter Dr. Freiherr v. Bleyleben, Bürgermeister Dr. Weiskirchner mit Obermagistratsrat Doktor Dont, Polizeipräsident Ritter v. Gayer und der verdienstvolle Helfer der Kriegsküchen Hauskommandant des Kriegsministeriums Oberleutnant Navratil.

Die Kaiserin in der Währinger Kriegsküche.

Bei der Eröffnung der neuen Kriegsküche in Wien-Währing, Schulgasse Nr. 34, über die wir schon kurz berichtet haben, spielten sich eine Reihe von Szenen ab, die zeigten, welche glückliche Gabe Kaiserin Zita in ihrem herzlichen, ungezwungenen Verkehr mit der Bevölkerung besitzt. Schon als die Kaiserin in Begleitung ihres Obersthofmeisters Grafen Esterhazy und der Hofdame Gräfin Bellegarde heranzufuhr, brausten ihr aus der dichtgedrängten Menge stürmische Hochrufe entgegen, die sich bei ihrer Abfahrt wiederholten. Während ihrer Anwesenheit weilte die Kaiserin mitten unter den Gästen, die ihr Essen holten, und war stets im Gespräche mit jungen und alten Leuten, die sich um sie drängten und mit denen sie sich in trostreichen Worten über die Sorgen des täglichen Lebens unterhielt. Man sah und empfand, daß die Kaiserin mit ihrem ganzen Gefühl bei der Sache war, wie sie ja auch die Hilfe für die Kriegsküchen stets als eine ihrer Pflichten betrachtet und sich von den leitenden Komitees fortlaufend Berichte erstatten läßt.

Die neue Kriegsküche in Währing ist für 1500 Personen berechnet und wird ab Mai doppelt so viel Leute versorgen. Dem Komitee gehören an: als Präsidentin Frau Thea v. Seidler, als Vizepräsidentinnen Maria v. Stöger-Steiner und Gräfin Loggenburg, als Leiterin der Kriegsküche Frau G. d. J. Antonie Kaiser, als Mitglieder Baronin Bleyleben, Baronin Marterer, Baronin Homann, Frau v. Czapp, Baronin Dankl, Baronin Rbwegs, Baronin Vanhans, Frau v. Gayer, Baronin Baumgartner, Frau F.W. Kul, die Damen Elise Spitzer, Thea Höfer, Baronin Stoda, Elsa Edle v. Kuffner, Emilie Mataja, Johanna Majewska, dann Oberleutnant Fritz Spitzer und Direktor Wehde.

Bei ihrer Ankunft wurde der Kaiserin von der Präsidentin Thea v. Seidler ein Blumenstrauß mit einer Ansprache überreicht, in der sie der Kaiserin zunächst für ihr Erscheinen dankte und fortfuhr: „Möge unsere zweite Kriegsküche sich als ein segensreich wirkendes Glied im Rahmen des von Eurer Majestät allergnädigst ins Leben gerufenen Aktion einfügen — zu nutz und frommen einer braven, von den Nöten des Krieges schwer heimgesuchten Bevölkerung. Möge uns in unserem Streben nach den edlen hohen Zielen, für die wir nach wie vor unsere ganze Kraft einsetzen wollen, das huldvolle Walten Eurer Majestät auch fürderhin leitend und helfend zur Seite stehen!“

Hierauf ergriff der Kriegsminister G. d. J. von Stöger-Steiner, der sich an der Aktion für Kriegsküchen tatkräftig beteiligt, das Wort zur Begrüßung und führte u. a. aus: „Stets bestrebt, die Härten des Krieges zu lindern, entsprang dem warmfühlenden Herzen Eurer Majestät der Gedanke, durch Errichtung von Mittelstandsküchen gerade jenem Teil der Bevölkerung eine Erleichterung der Lebensbedingungen zu schaffen, der am schwersten die Lasten des Krieges empfindet. Ohne ausreichende staatliche Unterstützung, ohne die Möglichkeit zu besitzen, seine Einnahmen der stets steigenden Teuerung anzupassen, hat der Mittelstand mit seltener patriotischer Opferwilligkeit und Selbstlosigkeit alle Härten des Krieges getragen. In voller Erkenntnis dieser Tatsache hat sich eine Anzahl edelgesinnter, hochherziger Damen zusammengefunden, um die Intentionen Eurer Majestät je schneller zu verwirklichen, was um so leichter war, als Eure Majestät durch eine munifizierte Spende auch die materielle Grundlage zur Verwirklichung des Gedankens geschaffen haben. Vom Herzen gerne hat sowohl die Heeresverwaltung als auch die Stadtgemeinde diesen edlen Bestrebungen ihre Unterstützung angebeihen lassen, und so sind wir heute, durch vereinigtes Zusammenwirken und durch die Unterstützung edler Wohltäter, in der glücklichen Lage, diese Kriegsfürsorgeaktion verwirklicht zu sehen, der in kürzester Zeit weitere folgen werden.“ — Der Kriegsminister schloß mit einem Hoch auf die Kaiserin.

Bürgermeister Dr. Weiskirchner sprach von der Hilfe, welche die Kriegsküchen bei den Ernährungsschwierigkeiten der städtischen Bevölkerung leisten, und daß die Initiative der Kaiserin von der Gemeinde nach Kräften unterstützt werde. Bezirksvorsteher und Landtags-Abgeordneter kaiserlicher Rat Baumann dankte für die Währinger Bevölkerung, in deren Namen er auch die Kaiserin aus vollem Herzen begrüßte.

Nach der Vorstellung des Komitees begab sich die Kaiserin in die Innerräume, deren stimmungsvolle Weihe Pfarrer Tremel vornahm. Die Leiterin der Kriegsküche, Erz. v. Stöger-Steiner, übernahm nun die Führung, bei welcher sich die Kaiserin verständnisvoll für jede Einzelheit interessierte und bei der es dann im vollen Gange der beginnenden Ausspeisung sowohl im Saale wie im Innengarten zu jenen fesselnden Gruppen kam, in denen sich die Leute zwanglos um die Kaiserin drängten und das herzliche Verhältnis zwischen der Dynastie und den Wienern zum Vorschein kam. Erst nach einer Stunde verließ die Kaiserin die schöne Feier, an welcher als Ehrengäste teilnahmen: Kardinal Fürstbischof Dr. Piffl, Kriegsminister G. d. J. v. Stöger-Steiner, Statthalter Dr. Freiherr v. Bleyleben, Bürgermeister Dr. Weiskirchner mit Obermagistratsrat Dr. Dont, Polizeipräsident Ritter v. Gayer, der verdienstvolle Helfer der Kriegsküchen, und Hauskommandant des Kriegsamministeriums Oberleutnant Navrátil.

[Besuch der Kaiserin in der Kaiserin Zita
Kriegsküche.] Die Kaiserin hat heute vormittag die
Ottakringer Kriegsküche besucht. Die Ottakringer Kriegsküche
führt den Namen „Kaiserin Zita-Kriegsküche“. Um ihre Er-
richtung hat sich vornehmlich die Mutter der Kaiserin, Herzogin
Maria Antonia von Parma, große Verdienste erworben. Die
Kriegsküche ist auf den Grund der Schmelz in Baraden er-
richtet und verteilt Tag für Tag 7000 Speiseportionen. Die
Leiterin ist die Gemahlin des G. d. B. Kaiser. Ein Zufall
wollte, daß die Leiterin heute von Wien verreist ist. So kam
es, daß der Besuch der Kriegsküche durch die Kaiserin, der
gerade zur Zeit der Austeilung der Portionen erfolgte, völlig
überraschend kam. Als die Kaiserin um 11 Uhr vormittags,
von ihrem Obersthofmeister Grafen Esterhazy und von der Hof-
dame Gräfin Bellegarde begleitet, bei der Kriegsküche vor-
fuhr, waren schon die meisten Besucher versammelt, um ihre
Portionen abzuholen. Es waren meist Frauen und Mädchen aus
den angrenzenden Bezirken, viele mit Kindern. Der Kaiserin
wurde eine überaus herzliche Begrüßung zuteil. Sie schritt so-
gleich in die Küche und sah sich eingehend und mit großem
Interesse den Apparat an, der zur Auspeisung der mehr als
7000 Menschen erforderlich ist. Hinter einem Gitter stehen die
großen Kessel mit den Speisen, und vor dem Gitter müssen die
Besucher vorbei, welche die Speisen in den mitgebrachten Ge-
fäßen empfangen. Bei dem Gitter stellte sich die Kaiserin auf.
Sie ließ nur wenige Frauen und Mädchen vorbeigehen, ohne an
sie Fragen nach den häuslichen Verhältnissen zu richten. Sie
fragte nach Wohnung und Familienstand und machte eifrig
Notizen, wenn sie von Frauen Antwort bekam, die großen
Kinderlegen ihr eigen nannten. Mehr als eine Stunde dauerte
der Aufenthalt der Kaiserin in der Ottakringer Kriegsküche.
Indessen hatte sich auf der Straße massenhaft Publikum an-
gesammelt, und als die Kaiserin lange nach 12 Uhr wegfuhr,
wiederholten sich die herzlichen Rundgebungen.

(Kriegsküchen bei den städtischen Straßenbahnen.) Vor kurzem wurde eine neue, hauptsächlich für die Versorgung von Straßenbahnangestellten bestimmte Kriegsküche in Räumlichkeiten des Straßenbahnhofs Hernals dem Betriebe übergeben, der von dem unter dem Präsidium des Bürgermeisters stehenden Kuratorium zur unentgeltlichen Ausspeisung bedürftiger Kinder geführt wird. Die Herstellung der für die Leistungsfähigkeit von 10.000 Portionen bestimmten Küche ist schon vor Jahresfrist vom Stadtrat genehmigt worden, hat sich aber infolge der schwierigen Beistellung von Materialien jeder Art verzögert; eine zur gleichen Zeit genehmigte Kriegsküche im Straßenbahnhof Favoriten wird erst in einigen Wochen fertiggestellt werden können. Von der Kriegsküche Hernals werden die Straßenbahnhöfe Hernals, Ottakring, Währing, Girtel, Grinzing und Breitensee versorgt, während die Kriegsküche Favoriten für diesen und für die Bahnhöfe Meidling, Koppreitergasse, Erdberg, Borgarten, Simmering und den Werkplatz bestimmt ist. Es dürfte von Interesse sein, bei dieser Gelegenheit darauf hinzuweisen, daß die Straßenbahnen schon bald nach Kriegsbeginn ihre Angestellten mit Kaffee, Tee und Suppe zu ganz billigen Preisen versorgten, wozu in den einzelnen Betriebsstellen kleine Kaffeeküchen errichtet worden sind; diese finden großen Beifall bei den Bediensteten und haben sehr starken Ruf. Infolge des Milchmangels wird jetzt hauptsächlich Tee und Suppe abgegeben in einem Ausmaß von derzeit rund 23.000 Portionen. Für die Ausgabe von Lebensmitteln aller Art bildet die Straßenbahn eine Konsumantenorganisation, die derzeit rund 22.000 Personen zu versorgen hat.

Die Errichtung der Sommerküchen.

Nachdem sich das dringendste Bedürfnis kundgibt, außer den Heilbädern auch weiteren Kreisen des schwer arbeitenden Mittelstandes und Schulkindern in der heißen Zeit einige Erholungen und Ruhetage zu ermöglichen, ist zu erwarten, daß sich die kompetenten Behörden entschließen, in den besuchtesten Sommerfrischen Niederösterreichs für die Schulferienzeit „Sommerküchen“ errichten zu lassen, die gleichzeitig Erwerbsküchen wären. Frau Valerie Adler und Frau Martha Beher arbeiten an der Durchführung dieses Planes, unterstützt vom Amt für Volksernährung, der Statthalterei, dem Landesverband für Fremdenverkehr und dem Zentralverband der Gemeinschafts- und Kriegsküchen für Wien und Niederösterreich.

Der betreffende Hotelier oder Wirt verpflichtet sich, von ungefähr 1. Juli ab durch Schulferienzeit eine feste Anzahl von Personen zu verköstigen, für die gegen Abgabe von Mehl- und Fettkarten die rationierten Lebensmittel vom Zentralverband geliefert werden. Das Mittagessen soll K. 3.50, das Abendessen K. 3.— kosten. Getränke sind freigestellt, Frühstück und Pause sowie die kleinen Mahlzeiten ebenso. Die Hoteliers und Wirte der Sommerfrischen Niederösterreichs, eventuell schon bestehende Vereinigungen und Organisationen, welche eine Sommerküche gründen wollen, werden vom Landesverband für Fremdenverkehr, 1. Bezirk, Stock-im-Eisen, aufgefordert werden, sich zu äußern.

Es liegen bereits sehr annehmbare Anträge vor. Die Anmeldung wird im geeigneten Zeitpunkt der Landesverband für Fremdenverkehr übernehmen und wird von diesem verlautbart werden, in welchen Orten und wieviel Personen sich anmelden können.

* (Ländliche Gemeinschaftsküche.) Die Absagen der Sommerfrischen an die ehemals so beliebten Gäste nehmen noch immer kein Ende; Ortsvorsteher und Gemeinden befehlen sich noch immer eines Tones, der nichts weniger als liebenswürdig ist. Anstatt, daß schroffe Worte zurückgenommen oder abgeschwächt werden, werden diese, noch strenger im Text, nachdrücklich wiederholt. Und es begibt sich allerorten, daß die Gemeindevertretung sich im argen Widerspruch mit den Wirtschaftsbesitzern befindet. Denn es ist ein Irrtum, wenn man meint, daß die Absage an die Sommergäste und Erholungsbedürftigen von den Wirten selbst ausgeht. Diese sind vielmehr um ihr eigenes Wohl, das bekanntlich vom Gästezug abhängig ist, tüchtig besorgt. Sie müssen sich jedoch fügen, da die Ortsvorsteherung anders entschieden hat — ohne Rücksicht auf das Ortswohl, unter Verachtung der gähnend leeren Gasthöfe und auf die trauernden Gewerbetreibenden, deren Taschen in diesem Sommer noch weniger gefüllt werden sollen, als im Vorjahr. Dadurch, daß dem Publikum sozusagen amtlich das Verhungern in Aussicht gestellt wird, muß dieses, wohl oder übel, den Voratz fallen lassen, einen Landaufenthalt aufzusuchen. Nun wird man anderseits begreiflich finden, daß die Großstadtbewohner es in diesem vierten Kriegsjommer nötiger haben, denn irgend einmal, die rampo- nierten Nerven wieder aufzufrischen. Und da man nichts unversucht lassen will, den Starrsinn der Bürgermeister und Gemeindevorsteher zu brechen, so ist man auf einen überaus glücklichen Gedanken gekommen, dessen Ausführung die Möglichkeit, in diesem Sommer trotz aller Feindseligkeiten doch eine Sommerfrische aufsuchen zu können, in rosigem Lichte erscheinen läßt. Man will daran gehen, die Idee der

Gemeinschaftsküche, die sich in der Großstadt bisher so vortrefflich bewährt hat, auf die Sommerfrische zu übertragen und auch auf dem Lande zu verwirklichen. Man will das Ernährungsamt bestimmen, die nötigen Lebensmittel direkt an die ländliche Gemeinschaftsküche zu überweisen; das Quantum, das hier ausfällt, auf dem Lande fällig werden zu lassen. Sollte dieses Projekt, dessen Realisierung aufs innigste zu wünschen wäre, Wirklichkeit werden, so wird es dennoch möglich sein, der unfreundlichen Haltung der verschiedenen Gemeindevorsteher zum Trotz, während der Sommermonate einen Landaufenthalt aufzusuchen. Alle wirklich Erholungsbedürftigen werden sich nur allzugern mit der ländlichen Gemeinschaftsküche befreunden.

4. IV. 1918

157

* (Errichtung der Sommerküchen in den Sommerfrischen Niederösterreichs.) Der Gedanke, in den besuchtesten Sommerfrischen Niederösterreichs für die Schulferienzeit „Sommerküchen“ zu errichten, die gleichzeitig Erwerbsküchen wären, scheint seiner

Verwirklichung entgegenzugehen. Frau Valerie Adler und Frau Martha Bayer arbeiten an der Durchführung dieses Planes. Der betreffende Hotelier oder Wirt verpflichtet sich, nach dem bisherigen Plan die Schulferienzeit hindurch eine Anzahl von Personen zu verköstigen, für die gegen Abgabe von Mehl- und Fettkarten die rationierten Lebensmittel vom Zentralverband geliefert werden. Das Mittagessen soll 3 K. 50 H., das Abendessen 3 K. kosten. Die Hoteliers, Wirte oder schon bestehende Vereinigungen der Sommerfrischen Niederösterreichs, die eine Sommerküche gründen wollen, werden vom Landesverband für Fremdenverkehr aufgefordert werden, sich zu äußern. Die Anmeldung wird der Landesverband übernehmen und wird verkaufbar, in welchen Orten und wie viel Personen sich anmelden können.

6. IV. 1918

158

* (Einküchenhaus.) In jüngster Zeit ist sowohl vom Standpunkt der Volkswirtschaft als von jenem sozialer Notwendigkeiten die Gründung von Einküchenhäusern nicht nur von privater Seite, sondern auch offiziell wiederholt betont worden. Gerade gegenwärtig wäre ihre Einführung wertvoll und würde neben der großen Oelonomie an Zeit und Arbeitskraft auch eine Entlastung des allgemeinen Budgets an Brennmaterial und Lebensmitteln bedeuten. Kürzlich hat der Verein „Einküchenhaus“ eine Mitgliederversammlung abgehalten, bei der die Präsidentin Elsa Brockhausen von der internen Organisation des Vereines berichtete, die durch Unterstützung des Ministeriums für soziale Fürsorge erleichtert wurde. Großes Interesse erregte die Verlesung einiger Gutachten über das System der Zentralwirtschaft, die, in einem Flugblatt gesammelt, als wertvolles Propagandamittel für das Einküchenhaus verwendet werden sollen. Es haben sich zu diesem Thema in eingehender Befürwortung geäußert: Minister Dr. Mataja, Bürgermeister Dr. Weiskirchner, Feldzeugmeister Ruck, Geheimer Rat Dr. Baernreither, Frau Marianne Gainsch, die Hofräte Marešch und Schauta, Professor Baron Pirquet und Stadtbaumeister Goldemann. Architekt Otto Bolaf referierte über die Propaganda durch Lichtbildervorträge und über den ersten praktischen Schritt zur Verwirklichung des Einküchenhauses: den Ankauf eines Hauses in Wien, 15. Bezirk, Sollochergasse Nr. 14, durch die gemeinnützige Bau- und Wohnungsgenossenschaft „Heimhof“. Da Neubauten gegenwärtig zu kostspielig sind, kann es sich vorläufig nur um großzügige Adaptierungsprojekte handeln. Zum Schluß berichtete Direktor Emil Fiedert über die finanziellen Möglichkeiten und über die gewährten oder zu erwartenden staatlichen und städtischen Begünstigungen. Das Präsidium teilte mit, daß vorläufig die beste Form der Wohnungsvormerkung ein Anteilschein des „Heimhof“ sei. Dem Verein liegen zahlreiche Anmeldungen vor, die beweisen, wie zeitgemäß die Idee des Einküchenhauses geworden ist und wie sehr sie in unsrer Epoche, die auch verheiratete Frauen immer zahlreicher in das Erwerbsleben stellt, der Förderung bedarf.

(Die öffentliche Auspeisung.) Die Ehrenpräsidentin des Schwarz-gelben Kreuzes Gräfin Anka Wienerth-Schmerling und der Leiter dieser Kriegshilfsstelle Siegfried Loewy haben gestern dem Bürgermeister Dr. Richard Weiskirchner für die Zwecke der unentgeltlichen öffentlichen Auspeisung als Monatsergebnis wieder einen Betrag von 75.000 Kronen übermittelt, wovon 50.000 Kronen aus der von der Erstgenannten selbständig durchgeführten Freitischablösung und 25.000 Kronen aus den dem Schwarz-gelben Kreuz überwiesenen Spenden herrühren.

Obligatorische Gemeinschaftsküchen.

Die Wiener Wochenschrift „Der Friede“ tritt für die Errichtung von Zwangsgemeinschaftsküchen ein; wir veröffentlichen diesen Aufruf, ohne mit den darin gemachten Vorschlägen in allem einverstanden zu sein, als ein bemerkenswertes Zeichen der gegenwärtig nach Geltung ringenden Strömungen.

Noch einmal, in der zwölften Stunde noch einmal, soll hier gesagt werden, daß in dieser furchtbaren Krise unseres Ernährungsdienstes nur noch ein Mittel den Zusammenbruch verhindern kann: die obligatorische Einrichtung der Gemeinschaftsküchen: die Zubereitung der Mahlzeiten in den privaten Haushaltungen ist zu verbieten, für die ganze Bevölkerung (nur die Kranken sind auszunehmen) ist die Nahrung in gemeinsamen Küchen herzustellen und jeder Person die gleiche Menge in gleicher Güte zuzumessen. Jede Küche sorgt (in Wien) für etwa 1500 Menschen und wird von den erwachsenen Teilnehmern nach den Vorschriften des Ernährungsamtes selbst verwaltet. Die Speisen können abgeholt oder, wo entsprechende Räume zur Verfügung stehen, an Ort und Stelle verzehrt werden. Keine zwangsweise Auflösung also der Häuslichkeit und der Familie. Aber rücksichtslose Durchführung des Grundsatzes, daß in dieser Zeit bitterer Not niemand, wer immer es auch sei, mehr, besser, anderes essen dürfe als seine Mitbürger.

Was kann gegen diesen Vorschlag gesagt werden? Und von wem?

In Wien gibt es einige tausend Familien, die ihr Nahrungsbedürfnis wirklich befriedigen. Wer für ein Kilogramm Mehl 15 K., für ein Kilogramm Schweinefett 60 K. zahlen kann, braucht keinen Mangel zu leiden. Diese Familien, und nur diese wehren sich gegen den Gedanken der Nahrungsgleichheit. Die ungeheure Mehrzahl der Bevölkerung wünscht nichts sehnlicher, als von dem aufreibenden Kampfe um die Lebensmittel befreit zu werden. Nicht nur die Arbeiter, nicht nur die Armen. Man sehe sich doch einmal das Publikum an, das die Gemeinschaftsküchen besucht, die ihren Bestand privaten Initiativen verdanken.

Und was kann diese dünne Schicht von Menschen, die keine materielle Sorge bedrückt, gegen die obligatorische Einführung der Gemeinschaftsküchen vorbringen? Es würde für sie unbequem sein, nach dem amtlich verordneten Speisezettel zu leben. Sie würden spüren, daß wir im vierien Kriegsjahr leben, würden auf Gastereien und Schlemmereien verzichten müssen, würden — o Graus — aus demselben Kochtopf genährt werden wie Diener und Jose. Das wollen sie nicht. Sehr begreiflich. Aber sind das wirklich ernsthafte Bedenken, ehrliche Einwände? Wir sind keine Freunde der öden Gleichmacherei und wünschen durchaus nicht die Einführung bolschewistischer Methoden. Aber dieses ist wahrlich die Zeit nicht, da die Wünsche, die Launen, die Bedürfnisse der Wenigen sich den Lebensfragen der Gesamtheit entgegenstellen dürften. Wenn das Wohl der ganzen Bevölkerung es fordert, wird man die Unzufriedenheit der kleinen Zahl reicher Leute in den Kauf nehmen müssen.

Es gibt keinen ersten Einwand gegen die obligatorische Gemeinschaftsküche. Man sagt wohl: die Mengen, die von jenen paar tausend Familien über das hinaus verbraucht werden, was ihnen sonst zutommen würde, könnten keinen Ausschlag geben; auf die ganze Bevölkerung verteilt, würden sie nur für wenige Tage reichen. Aber darauf ist

zu sagen, daß auch wenn diese Mengen nur für einen einzigen Tag reichen würden, selbst dieser eine Tag von furchtbarer Bedeutung ist. So groß ist die Not, daß es schon sehr viel ausmacht, wenn wir auch nur für einen Tag mehr die notwendigsten Lebensmittel ausbringen können! Und wenn es gar gelänge, mit unseren Vorräten um eine ganze Woche länger auszukommen! Wer weiß denn mit Bestimmtheit zu sagen, wie groß die Mengen sind, die in den Speisekammern jener bevorzugten Familien aufgehäuft sind?

Daß die Organisation der Gemeinschaftsküchen besondere Schwierigkeiten bereiten könnte, wagt niemand zu behaupten. Gegenüber den organisatorischen Leistungen, die in diesem Krieg vollbracht worden sind, ist die Einrichtung der Gemeinschaftsküchen ein wahres Kinderpiel. Die Lokale — die bestehenden Gasthäuser — und die Arbeitskräfte sind vorhanden, die Lebensmittel werden leichter in 1000 oder 1200 Gemeinschaftsküchen gebracht als in hunderttausende Haushaltungen: wo sind denn die Schwierigkeiten, wenn man nur ernstlich will? Nur wollen muß man, nur wenigstens in zwölfter Stunde begreifen, daß es höhere Rücksichten gibt als die Bequemlichkeit der Satten.

Es ist nicht zu begreifen, warum die organisierte Arbeiterschaft nicht längst schon die obligatorische Gemeinschaftsküche verlangt und durchgesetzt hat. Die Regierung hätte nicht widerstehen können. Aber nachgerade wird es ebensovienig begreiflich, daß nicht die wohlhabenden und reichen Schichten der Bevölkerung selbst diese Forderung stellen, daß die Selbstsucht sie so blind dafür macht, daß schließlich noch andere Interessen auf dem Spiele stehen als ein vergleichsweise immerhin geringfügiges Opfer der eigenen Bequemlichkeit. Echte Menschlichkeit, wahrer Patriotismus — ach, davon wollen wir gar nicht erst reden. Aber Klugheit und Vorsicht sollten gebieten, um der eigenen Zukunft willen eine Zeitlang auf einen Vorteil zu verzichten, dessen Gebrauch zu dauerndem Verderben führen könnte. Es ist nicht möglich, das Elend der Massen zu beseitigen. Aber es ist möglich, es erträglicher zu machen. Die obligatorische Gemeinschaftsküche würde, wenn auch nur auf einem Gebiet, die Forderung der Opfergleichheit verwirklichen. Das wäre ihre wesentliche, wahrhaft unschätzbare Funktion. Die Gemeinschaftsküche als eine Forderung der Besitzenden: das wäre ein Programm vorschauender, vordauernder Klugheit.

Die Speisen aus Gjiroci in den Kriegsküchen.

In der Obmännerkonferenz des Wiener Gemeinderates vom Dienstag erhob Gemeinderat **Staret** Beschwerde gegen die Beschaffenheit der Speisen aus Gjiroci, das ist ungarische Hirse, die in den Kriegsküchen zweimal wöchentlich verabreicht wird. Von Besuchern der Kriegsküchen wurden diese Speisen als ungenießbar bezeichnet. Gjiroci werde samt den Hülsen gekocht und daraus ein Brei bereitet, der ekelerregend sei. Auch das Dörrgemüse, welches verabreicht werde, sei durch das Fehlen von Fett nicht zu essen. **Staret** sagte, es möge Fett um jeden Preis beschafft werden, damit man über die Zeit, wo die notwendige Mehlmessung fehlt, hinwegkomme. Eine wenig erbauliche Tatsache sei es, daß in Taus Tausende Waggons Kraut verfaulen, während es im Winter an Kraut gemangelt hat. Der Bürgermeister bemerkte, daß über die Verabreichung von Gjiroci bloß in einer Kriegsküche, und zwar in der Jita-Küche, Beschwerde erhoben worden sei. Gjiroci müsse 24 Stunden vor seiner Zubereitung eingeweicht und die Schalen abgeschöpft werden. In der Ottakringer Volksküche des Lehrervereines werde Gjiroci in verschiedenen Zubereitungen verabreicht und es seien sehr schmackhafte Speisen daraus hergestellt worden. In der Jita-Küche habe die Köchin Gjiroci wie Hülsenfrüchte eingebrannt und dadurch eine ungenießbare Speise erzielt. Bisher seien von keiner anderen Kriegsküche als von den Besuchern der Jita-Küche Beschwerden erhoben worden. Wegen Fett sei er gern bereit, für die Kriegsküchen die notwendigen Mengen zu beschaffen, wenn auch die Kosten hohe sind. Er sei stets darauf bedacht gewesen, in den Kriegsküchen eine beschränkte Kost verabreichen zu lassen. Oberrat **Dr. Dönt** bestätigte, daß in den Kriegsküchen Mangel an Fett herrsche, doch werde stets versucht, zu Tage tretende Mängel zu beheben. Wegen Verabreichung von Gjiroci werden Erhebungen gepflogen und Anleitungen, wie die Speisen zuzubereiten sind, herausgegeben werden. Die Verwendung von Gjiroci erfolgte wegen Mangels an Mehl.

Obligatorische Gemeinschaftsküchen.

Zuschrift aus dem Publikum.

Aus unserem Leserkreis ist uns nachsichende Erwiderung zu dem in der vorigen Nummer der „Frauenwelt“ aus der Wochenschrift „Der Friede“ entnommenen Aufsatz über Zwangsgemeinschaftsküchen zugegangen. Wir veröffentlichen sie als das Echo auf die darin getane Anregung.

Mit bezug auf den Artikel „Obligatorische Gemeinschaftsküche“ erlaubt sich eine ehemalige eifrige Verfechterin der Idee der Gemeinschaftsküche einige Worte an die verehrliche Redaktion zu senden.

Die Schreiberin dieser Zeilen hat die Gemeinschaftsküche durch acht Monate praktisch auskosten und ist wohl noch von der Idee, wie die Gemeinschaftsküche geplant war, begeistert, nicht aber von der Art, wie sie ausgeführt wird.

In dem erwähnten Aufsatz heißt es: „In Wien gibt es einige tausend Familien, die ihr Nahrungsbedürfnis wirklich befriedigen, sie können jeden geforderten Preis zahlen. Diese Familien und nur diese wehren sich gegen den Gedanken der Nahrungsgleichheit.“

Ich sage: Selbst wenn diese Familien zur Gemeinschaftsküche gezwungen würden, würden sie sich doch noch Lebensmittel verschaffen.

Aber es fehlen in der Gemeinschaftsküche hunderttausend Familien, die nicht in der Lage sind, für Nahrungsmittel Phantasiepreise zu zahlen, die auch nicht in der Lage sind, sich anzustellen, um Lebensmittel zu ergattern, Leute, die viel entbehren müssen und dennoch der Gemeinschaftsküche fernbleiben.

Und warum?

In der Theorie sieht sich die Sache ganz hübsch an: Man tritt in ein freundliches Lokal, findet reingedeckte Tische, meist auch recht gute Bedienung; in der Praxis aber lassen Güte und Menge der Speisen viel zu wünschen übrig. Die meisten Gäste würden gern auf die künstlichen Blumen auf jedem Tische, auf die hübschen Vorhänge an den Fenstern verzichten, wenn sie täglich einen Erdäpfel mehr bekommen. Nur ganz schwache Esser verlassen die Küche gesättigt, all die übrigen müssen entweder hungern oder zu Hause doch noch eine Speise zubereiten.

Dann aber kann auch gleich die ganze Mahlzeit zu Hause gekocht werden; denn die Hausfrau muß Feuer anzünden, einkaufen, ihre Zeit der Küche widmen, aufdecken, abwaschen und — Geld ausgeben. Sie zahlt in der Küche 2 K. 50 S. per Kopf, in den meisten Küchen schon 3 K.

Greifen wir einmal den Speisezetteln eines normalen Fleischtages heraus: „Eine aus Suppenwürfeln mit etwas Knochen bereite Suppe, das was darin eingekocht sein soll, ist meist nicht zu erkennen, ein Stückchen gekochtes Rindfleisch oder Bökelfleisch (wenig beliebt), ein flacher Teller bedeckt mit Rüben, in Wasser gekocht, mit etwas schwarzem Mehl vermischt, und ein fingerlanges Stückchen Kriegskuchen, hergestellt aus schwarzem Mehl, etwas Kalaschale, Wasser und Backpulver, das ist so das Muster des normalen Speisezettels. Bessere Tage wechseln dann mit noch schlechteren ab, zum Beispiel an fleischlosen Tagen gibt es meist statt der 5 Pfg. Fleisch einen mäßig großen, oft kalten Erdäpfel, der aus den Rüben hervorkragt. Eine aus sechs Köpfen bestehende Familie zahlt für dieses Essen 15 K. bei dem Preise von 2 K. 50 S.; 18 K. bei dem Preise von 3 K.

Kauft nun die Hausfrau für ihre sechs Personen je 10 Dekagramm Fleisch um 8 K. 60 S., so macht dies 5 K. 16 S.

| | |
|---|-----------------|
| Zum Beispiel 1 Kilogramm Erdäpfel in | |
| die Suppe | — 34 „ |
| 3 Kq. Rüben à 1 K. oder | ungefähr 3 K. — |
| 1 1/2 Kq. Sauerkraut à 1 K. 94 S. | |
| Fett und Mehl für Zubereitung | 2 „ — |
| Einen ähnlichen Kriegskuchen, wie oben | |
| geschildert, stellt sie in genügender | |
| Menge her um | 3 „ — |
| Summe | 13 K. 50 S. |

Der Mann, die Kinder und das Dienstmädchen sind gesättigt, und wenn auch das Rüben Gemüse nicht gerade Lieblingspeise ist, so wird in der eigenen Küche doch dem persönlichen Geschmack in bezug auf Würze zc. Rechnung getragen.

Hier ist der Grund zu suchen, warum nur ein kleiner Prozentsatz des Mittelstandes seine Mahlzeiten in der Gemeinschaftsküche einnimmt.

Leontine Weis,
ein ausgetretener Gast der Gemeinschaftsküche.

(Unmöglichkeit der Errichtung von Sommerkriegsläden.) Die Kriegslädenlandeskommision hat in der am 8. d. abgehaltenen Sitzung das von einem ihrer Mitglieder ausgearbeitete Projekt der Errichtung von Sommerkriegsläden in den Sommerfrischen Niederösterreichs einer eingehenden Beratung unterzogen. Im Hinblick auf die unüberwindlichen Schwierigkeiten, die sich einer ordnungsmäßigen Belieferung solcher Gemeinschaftsläden mit Fleisch und Mehl unter den bestehenden Verhältnissen entgegenstellen, ist die Kommission jedoch zu dem Beschluß gelangt, daß von der Durchführung dieses Projekts Abstand genommen werden müsse.

Noch einmal die Zwangsgemeinschaftsküche.

(Zuschrift aus dem Publikum.)

Gestatten Sie mir, zu dem Aufsatz „Obligatorische Gemeinschaftsküche“ in Ihrem geschätzten Blatte vom 11. d. einer gegenteiligen Meinung Ausdruck zu geben. Die Wiener haben sich im Laufe dieses Krieges viel gefallen lassen und beweisen dies noch heute stündlich: Man hat uns die Milch genommen — auch den Kindern — man schneidet uns das Stückchen Brot vor — auch den Kindern — der Delagranne für Mehl, Fett und Fleisch wurden immer weniger — wir haben das und manches andere an „Zwang“ hingenommen, aber die „Zwangsgemeinschaftsküche“ werden wir nicht hinnehmen, wie auch die Mindestbemittelten das Pferdefleisch nicht hingenommen haben, und wenn der energische Verfasser des Aufsatzes noch so kategorisch verlangt, „die Zubereitung der Mahlzeiten in den privaten Haushaltungen zu verbieten“.

Gegen diesen Vorschlag könnte gar viel und von Leuten, die auch nicht gerade auf den Kopf gefallen sind, eingewendet werden. Nicht nur die Familien, die 1 Kg. Mehl für 15 K. und 1 Kg. Schweinefett für 60 K. kaufen und zahlen können, auch Hungernde lehnen sich gegen den Zwang auf. Der Verfasser soll sich neben dem Publikum, das die Gemeinschaftsküche besucht, auch das anschauen, das sie nicht besucht. Es gibt eine Menge Leute, die von Gastereien und Schlemmereien nichts wissen und doch nicht aus „demselben Kochtopf“ genährt werden wollen, wie Diener und Zofe“. Der Einwände gegen die obligatorische Gemeinschaftsküche gäbe es eine ganze Menge. Unser Unglück ist der Mangel, das Zuwenig an Lebensmitteln. Durch Zwangsküchen aber werden die Lebensmittel nicht mehr. Und wäre von denselben so viel da, daß damit 1200 Zwangsgemeinschaftsküchen, deren jede für 1500 Personen sorgt, beliefert werden könnten, dann wären die Gemeinschaftsküchen erst recht überflüssig, dann würden wir mit den bestehenden Märkten, Konsumvereinen und Kaufleuten unser Auslangen wie früher finden. Wenn der Verfasser „nicht begreift, daß die organisierte Arbeiterschaft nicht längst schon die obligatorische Gemeinschaftsküche verlangt und durchgeführt hat“, so beweist das nur, daß er die Volkseele nicht versteht. Der Arbeiter will noch Mühe und Plage im bescheidenen Heim mit Weib und Kind sein einfaches Mahl — und bestünde es nur aus Kartoffeln oder aus einer derben Hausmehlspeise — verzehren. Für die Massenabfütterung, für Phantastiespeisen „ohne Fett und Mehl, ohne Milch und Ei“ hat er keinen Sinn. Gemeinschaftsküchen (ohne Zwang) sollen bestehen für einzelne Personen beiderlei Geschlechtes, die ihrer Beschäftigung außer Hause nachgehen müssen, also nicht Zeit und Gelegenheit haben, sich die Lebensmittel zu besorgen. Wer ein eigenes Heim, einen eigenen Herd hat, dem sollten die notwendigsten Lebensmittel soweit zur Verfügung stehen, daß er sein Leben schlecht und recht wenigstens erhalten kann. Uns kann nur Vermehrung der Produktion helfen. Dafür sollte sich der energische Verfasser mit allen Kräften einsetzen. Vielleicht gelingt es ihm, die Produzenten dies- und jenseits der Leitha zu belehren und zu befehlen, daß sie mehr Getreide, mehr Futter, mehr Erdäpfel, mehr Gemüse anbauen und ihre Vorräte an Getreide, Mehl, Fett usw. zu erschwinglichen Preisen verkaufen. Wenn es dem Verfasser möglich wäre, auf diese Weise helfend einzugreifen, dann hätte er sich ein dankenswertes Verdienst um die notleidende Menschheit erworben

und ein patriotisches Werk getan, eine größere Tat verrichtet, als die Einführung der „Zwangsgemeinschaftsküche.“

Eine Gegnerin der Zwangsküche.

Aus der Betriebsküche der städtischen Elektrizitätswerke. In der Betriebsküche der städtischen Elektrizitätswerke, Mariannengasse Nr. 4, galt bisher die Einrichtung, daß das Essen für die Arbeiter auch zum Mitnehmen für die Familienangehörigen ausgegeben wurde. Dabei war es natürlich vollkommen dem freien Willen der Arbeiter überlassen, ob sie nur Gemüse allein oder auch Fleisch kaufen wollten. Das ist in der jüngsten Zeit plötzlich ohne Angabe von Gründen anders geworden, da die Arbeiter verpflichtet werden, unbedingt Fleisch zu nehmen, widrigenfalls sie Gemüse allein nicht erhalten. Dabei wird eine Portion Fleisch mit Gemüse zusammen mit 1.80 Kronen berechnet, während früher eine Gemüseportion allein um 40 Heller abgegeben worden ist. Diese Neuverung wird natürlich von den meisten Arbeitern schon deshalb als sehr drückend empfunden, da es bei den Löhnen, die sie erhalten, nicht möglich ist, um diesen Preis so wie früher mehrere Portionen für die Familienangehörigen einzukaufen, was sich früher, wo Gemüse allein ausgegeben wurde, immerhin machen ließ. Dazu kam,

daß, als diese Neuverung eingeführt wurde, jene Arbeiter, die das Mittagessen bereits, so wie es immer üblich war, vorausbezahlt hatten, das Geld nicht zurück erhielten, als sie sich weigerten, das ihnen aufgeschwangene Fleisch zu nehmen. Das Neuste ist aber noch, daß sich beim Nachwägen des kleinen Stückchens Fleisch, das als Portion abgegeben wird, herausstellte, daß es nicht mehr wiegt als $1\frac{1}{2}$ bis 5 Dekagramm, so daß sich, um den Verkaufspreis zu rechtfertigen, das Kilogramm Fleisch im Einkauf auf etwa 28 Kronen stellen müßte. Unter solchen Umständen wird natürlich die Betriebsküche, die doch als Wohlfahrtseinrichtung gedacht ist, für die Arbeiterschaft zu einer Last und es ist begreiflich, daß unter den Leuten eine allgemeine Erregung vorhanden ist. Da alle Beschwerden bisher nichts fruchteten, erwartet die Arbeiterschaft, daß hier baldigst Ordnung geschafft wird.

Ausgestaltung der Wiener Kriegslüden.

Speisesäle zum Gebrauch der Teilnehmer. —
Niesenbaracken in Favoriten, auf der Schmelz
und in Floridsdorf. — Eröffnung der größten
Kriegslüde Wiens für 20.000 Personen.

Die städtischen Kriegslüden sollen, wie man
uns mitteilt, demnächst eine neue Ausgestaltung er-
fahren. Hierbei wird durch Barackenbauten
Vorsorge getroffen werden, daß die Teilnehmer —
was bis heute nicht der Fall war — vorläufig in
mehreren Kriegslüden an Ort und Stelle ihre
Wahlzeiten einnehmen werden können.

In Favoriten, in der Gudrunstraße, im
Betriebsbahnhof der Straßenbahn wird die größte
Kriegslüde Wiens eröffnet, die für rund
20.000 Personen gleichzeitig Speisen zu liefern im-
stande sein wird. Dort wird auch Vorsorge für
einen Speiseraum auch für die nicht dem Per-
sonal angehörenden Teilnehmer getroffen werden.

Bei zwei weiteren Kriegslüden, und zwar im
10. Bezirk, Sonnwendgasse und in Floridsdorf
werden große Baracken gebaut, die bereits der
Auspeisung der Kriegslüdensteilnehmer an der
Stelle der Küche selbst dienen sollen und Raum für
2500 bis 3000 Personen bieten werden. Desgleichen
soll auch auf der Schmelz eine Kriegslüden-
baracke errichtet werden.

Durch Verbesserung der Kontrolle und ein-
heitliche Leitung wird gleichzeitig die Organisation
der Kriegslüden den geänderten Verhältnissen an-
gepaßt. Vier neue Kriegslüden werden in nächster
Zeit eröffnet, so daß die Gesamtzahl 65 betragen
wird. Gegenwärtig zählen die städtischen Kriegs-
lüden 80.600 Teilnehmer mit 1.297.850
Portionen per Woche.

Die Versorgungsfragen.**Wiener Gemeinschaftsküchen für den Mittelstand.**

Von einem Wiener Geschäftsmann e wird uns geschrieben:

Die Gemeinschaftsküchen für den Mittelstand haben, mit wenigen Ausnahmen, nicht das gehalten, was sie versprochen, und die Enttäuschten sind derzeit ebenso zahlreich wie die Besucher der Küchen. Ein Spiel, wie man es bei gewissen volkstümlichen Vergnügungsorten beobachten kann, wo immer neues Publikum durch Ausrufereklame hineingelockt wird. Die Darbietungen in den Gemeinschaftsküchen entsprechen im allgemeinen — Ausnahmen bestehen und seien anerkannt — weder der Güte,

noch der Menge nach dem eines einfachst geführten bürgerlichen Haushaltes, sind also nicht darnach angetan, den Mittelstand von den Fesseln der Lebensmittelgewinner und Gastwirte zu befreien. Die Ursache des Mißlingens liegt darin, daß die Gemeinschaftsküchen zu meist nicht genügend vorbereitet ins Leben gerufen wurden und weder sachmännisch, noch kaufmännisch gut geleitet sind. Die erste und älteste dieser Küchen ist die im März 1917 von Frau Dr. Schwarzwald gegründete Gemeinschaftsküche „Akazienhof“. Frau Dr. Schwarzwald ist eine auf pädagogisch-geschäftlichem Gebiete ohne Zweifel sehr erfahrene und bekannte Dame in Wien, doch die Qualitäten, die zur Leitung einer für 700 Personen berechneten Küche nötig sind, liegen ihr vermutlich etwas ferne. Man versprach den Besuchern dieser Küche: Suppe, Fleisch, zweierlei Gemüse reichlich und Mehlspeise für Kr. 2.— pro Tag und Kopf. Selbstverständlich meldeten sich unter den im März 1917 herrschenden Einkaufsverhältnissen zahlreiche Familien, so daß schon nach einigen Tagen die weitere Aufnahme von Mitgliedern gesperrt werden mußte. Der sogenannten Aufmachung der Küche wurde die größte Sorgfalt zugewendet. Es wurden drei große Speisesäle und ein Empfangsraum vornehm eingerichtet, der Boden mit Teppichen belegt, die Wände mit Delgemälden und Radierungen behängt, im Empfangsraume sogar ein Klavier aufgestellt, die Speisetische mit frischen Blumen geschmückt usw., alles tadellos. Aber dem Wichtigsten, den zu verabreichenden Mahlzeiten, wurde, mit Ausnahme der ersten drei Monate, geringe Aufmerksamkeit geschenkt. Trotzdem die dargebotene Quantität und Qualität der Speisen dem eines einfachst geführten Haushaltes nichtgleichkommen vermag, hat sich die Gemeinschaftsküche schon im ersten Betriebsjahre veranlaßt gesehen, den Preis der Mittagsmahlzeit zweimal zu erhöhen und die Portionen zu verringern (der Preis der Mahlzeit ist derzeit 3 Kronen). Die Gastwirte haben in derselben Zeit das gleiche getan, werden aber nicht, wie die Gemeinschaftsküchen, vom Ernährungsrate, im weitgehendstem Maße gefördert und unterstützt. Die Gemeinschaftsküche „Akazienhof“ verabreicht ihren Mitgliedern: zumeist eine Wasseruppe fast ohne Nährwert, Gemüse und Mehlspeise, die ohne Einbrenn und Fett bereitet werden, und Fleisch, wöchentlich zwei bis dreimal, im Gewichte von ungefähr 4 bis 5 Dekagramm, also nur eine Kostprobe. Von kräftiger Hausmannskost kann keine Rede sein. Nach Einschätzungen von Mitgliedern entsprechen die verabreichten Speisen, mit Ausnahme des Sonntags, einem derzeitigen Werte von höchstens 1 Krone 50 bis 1 Krone 80 Heller pro Tag und Kopf. Wenn nun hierzu die Regiekosten mit 20 Heller pro Kopf das ist 1 Krone 40 Heller pro Tag gerechnet werden, so können sich die Gestehungskosten des dargebotenen Mittagessens höchstens auf 2 Kronen pro Kopf stellen. Der Preis, welchen die Mitglieder der Gemeinschaftsküche bezahlen, ist aber 3 Kronen. Außerdem wird jährlich ein Regiebeitrag von 7 Kronen pro Kopf und ein Vereinsbeitrag von 2 Kronen pro Kopf und Jahr eingehoben. Ferner werden für Mahlzeiten, die 24 Stunden vorher abgemeldet wurden, nicht

2 Kronen, sondern nur 2 Kronen 50 Heller rückvergütet und für Gastkarten, die, trotz der Lebensmittelknappheit, zahlreich ausgegeben werden, 4 Kronen pro Mahlzeit berechnet. Da die Gemeinschaftsküche „Akazienhof“ bisher weder eine Vorstandswahl ausschied, noch einen Rechenschaftsbericht über das erste Betriebsjahr der Küche ausgab, so bleibt die Frage zur Beantwortung offen, was geschieht mit der erübrigten Summe von 1 Krone pro Kopf, das sind 700 Kronen pro Tag und 255.500 Kronen pro Jahr und was mit den noch außerdem vereinnahmten, übrigen Geldern? Die Küche ist kein Erwerbsunternehmen, es müßten also sämtliche Einnahmen dem einzigen Zwecke, der Herstellung guter und reichlicher Mahlzeiten, zugeführt werden. Eine Kontrolle nach dieser Richtung wäre sehr wünschenswert und es müßte den Teilnehmern der Küche auch gestattet sein, eine Anzahl Vertrauensmänner, oder Frauen in den Vorstand wählen zu dürfen, damit diese dort ihr Votum bei Zusammenstellung der Speiseordnung und beim Einkaufe abgeben könnten. Dadurch würde die Gemeinschaftsidee auch kräftiger zum Ausdruck gelangen. Es müßten sachverständige, sich der Arbeit vollständig widmende Männer oder Frauen an die Spitze des Unternehmens treten und die Mitglieder selbst eine Vertretung im Verwaltungsausschusse erhalten, um dort in uneigennützigster Weise ihre Erfahrungen der Allgemeinheit zur Verfügung stellen zu können. Die Vorsteherin einer solchen, auf gemeinnütziger Basis errichteten Institution, darf nicht im Repräsentieren und Protegieren ihre Aufgabe erfüllt sehen, sondern muß selbst die Schürze umhängen, in der Küche tätig sein und wachen, ebenso wie es sich die Damen aus den ehemaligen Häusern in den Kriegspitalern und einzelnen Kriegsküchen jetzt in sehr lobenswerter Weise zur patriotischen Aufgabe machten.

Die Musterküche der Ersatzmittelausstellung.

Das im Laufe dieser Woche zur Durchführung gelangende Programm der Musterküche der Ersatzmittelausstellung im Kaiseraarten lautet wie folgt: **Dienstag**, den 11. d.: Die reformierte, Kraft, Zeit und Geld sparende, organisierte Küchenarbeitsmethode und praktische Behelfe. **Mittwoch**: Rationelles Kochen auf Gasfeuerung und richtige Bereitung von fettarmen Gerichten. **Donnerstag**: Kriegsspeisenbereitung ohne und mit wenig Mahlprodukten. **Freitag**: Vorratslochen auf zwei bis acht Tage. **Samstag**: Die Kochliste als Kühlliste, Einstebeapparat und Waschapparat. **Sonntag**: Kriegskonservierung ohne und mit wenig Zucker.

Der Nazienhof.

Wir erhalten von Herrn Architekten Adolf Loos folgende Zuschrift:

Mit Interesse lese ich einen Artikel Ihres geschätzten Blattes, der sich mit dem Nazienhof befaßt. Der Schreiber scheint ein Freund des Nazienhofes zu sein. Er wünscht dieser Institution, sie möge als einzige vom Krieg unberührt bleiben. Darin findet er sich mit Frau Dr. Schwarzwalb, die von dem gleichen Wunsche erfüllt ist. Er beklagt es, daß das Mittagessen, das noch im Oktober 1917 2 K kostete, im Juni 1918 schon 8 K kostet. Da muß, sagt er, bei 700 Teilnehmern Frau Dr. Schwarzwalb 700 K täglich verdienen, das macht ein Reinertragnis von 255.500 Kronen jährlich. „Wo bleiben die?“ Soll man da eine Antwort geben? Hat der Schreiber jenes Artikels das letzte Jahr auf einer glücklichen Insel zugebracht und weiß nichts von Lebensmittelnot, Preissteigerung und Hunger? Fast scheint es so: ich vermute, der Glückliche war Mitglied einer Gemeinschaftsküche, und zwar des Nazienhofes.

Wenn man bedenkt, wie sündhaft viel Geld mit einer so einer Gemeinschaftsküche zu verdienen ist, muß man sich wundern, daß nicht zu Erwerbzwecken mehr solcher entstehen. Der Verein zur Errichtung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen, dessen Obmann Herr Heinrich Widakowich, dessen Obmannstellvertreterin Gräfin Gertrude Walterskirchen ist, hat bis jetzt außer dem Nazienhof erst 6 Küchen errichten können, denn für mehr kann er das notwendig entstehende Defizit nicht tragen. Frau Dr. Schwarzwalb aber hat mit der Geschäftsgewerung überhaupt nichts zu schaffen. Diese obliegt einem Bureau, einem Kassenverwalter, einem Aufsichtsrat. Sie hat einfach zu dieser Gründung, wie zu vielen anderen (Wiener Kinder aus Land, Rechtsakademie, Haus in der Sonne, Kriegshort in der Sonnenselgasse) den Anstoß gegeben und die Organisationsarbeit geleistet. Dann hat sie das Geld für die Einrichtung der 4 Küchen, die sie selbst leitet, gesammelt. Seither besorgt sie in täglicher vielstündiger Arbeit (im Ehrenamt) die Aufnahme des Personals, die Aufsicht, die Zusammenstellung der Speisezettel und vor allem die Zustandbringung der Lebensmittel für 3600 Personen, die jetzt nicht ganz leicht ist. Das Ernährungsamt darf ja die Gemeinschaftsküchen nicht bevorzugen. Sie erhalten nur so viel Lebensmittel, als ihnen nach Abgabe der Karten zukommt, so z. B. 12 $\frac{1}{2}$ Defagramm Margarine pro Kopf und Monat.

Die 4 Küchen der Frau Dr. Schwarzwalb unterscheiden genau so wie alle andern der obersten Vereinsleitung. Daß der Nazienhof nicht schlechter geleitet ist als die andern, beweist wohl der Umstand, daß gerade zu dieser Küche der Andrang am stärksten ist. Ohne „Ausruferreflamme“ — nicht einmal eine Zeitungsnotiz hat von der Gründung Nachricht gegeben — mußten schon viele Tausende weggeschickt werden.

Auch die äußere Ausstattung des Nazienhofes wird beanstandet. Dafür aber hat Frau Dr. Schwarzwalb nur die Mittel aufgebracht, für die Form hin und bleibe ich verantwortlich.

(Eröffnung einer Musterküche in der Gma.)
Die Hausfrauenverbände Oesterreichs haben in den Räumen der Ersatzmittelausstellung im Kaisergarten unter Leitung von Frau Melanie Jacz eine Musterküche gegründet, deren vollständig: Einrichtung die Olio-Gesellschaft unentgeltlich beigelegt hat. Gestern nachmittags erfolgte die Eröffnung der Küche, der ein Frauenkomitee mit Frau Adele Sirischen-

hauser an der Spitze vorsteht. Aus diesem Anlaß hielt Frau Melanie Jacz einen längeren Vortrag über kriegsgemäßes Kochen. Die sehr reichhaltigen Ausführungen wurden von den zahlreich erschienenen Zuhörerinnen mit vielem Beifall aufgenommen. Besonderes Interesse erweckten verschiedene Demonstrationen mit der Kochkiste. In die Vorführungen schloß sich ein Probeessen der in den Kochkisten in etwa einer halben Stunde fertiggestellten Speisen. Von heute an finden belehrende Vorträge, Demonstrationen und Probeessen täglich um 5 Uhr nachmittags gegen einen Regiebeitrag von 20 Heller statt.

Sprechsaal.

(Ein Angriff gegen die Gemeinschaftsküchen des Mittelstandes.) Von geschätzter Seite wird uns geschrieben: Ein Wiener Blatt (Die Reichspost) hat es für gut befunden, einen Angriff gegen die Gemeinschaftsküchen, und zwar ganz besonders gegen die der Frau Dr.

Schwarzwald, zu richten. Nun ist gerade unter den Gemeinschaftsküchen jene der Frau Dr. Schwarzwald, die im Mazienhof ihr Heim hat, eine der besten ihrer Art. Die Küchenverwaltung hat auch die richtigste Antwort gegeben, die denkbar ist: sie hat mehrere Exemplare des Artikels in den Speiseräumen aufgelegt und ein Exemplar an einem Baum des Mazienhofes angeschlagen, so daß jeder der anwesenden und beteiligten Gäste selbst Einblick in die Anklage nehmen konnte, nach dem bekannten Wort des Alten Fritz: „Niedriger hängen.“ Die Folge der Bekanntwerdung des Artikels war denn auch unmittelbar die, daß eine große Anzahl der Stammgäste ein Schreiben an Frau Dr. Schwarzwald richtete, mit ihren Unterschriften versehen, worin sie in entschiedenen Worten gegen jenen Angriff protestierten und Frau Dr. Schwarzwald die Anerkennung und den Dank für die Schöpfung und vortreffliche Leitung ihrer Küche aussprachen. Diese wohlverdiente Anerkennung ist um so bemerkenswerter, als die Unterzeichner des Schriftstückes Gelehrte, Schriftsteller und Künstler sind, also jene Gesellschaftsschicht, die im wesentlichen das Stammpublikum des Mazienhofes bildet und zu dem am schwersten betroffenen Teil des Mittelstandes gehört. Wenn jenes Blatt etwa den Zweck verfolgen sollte, den vermeintlichen Interessen der Gastwirte durch Diskreditierung der Gemeinschaftsküchen zu dienen, so beruht der Angriff auf einem Irrtum, denn jener Teil des Mittelstandes, der hier in Betracht kommt, ist bereits in so hohem Grade wirtschaftlich erschöpft, daß es ihm völlig unmöglich sein wird, die hohen Preise zu zahlen, die die Gastwirte für die winzigen fettlosen Kriegsportionen fordern. Wenn das betreffende Blatt es mit dem Mittelstand wirklich gut meinte, so würde es für die Gemeinschaftsküchen agitieren und nicht versuchen, für die Wirte einen vermeintlichen Gewinn dort herauszuholen, wo — leider — nichts mehr zu holen ist.

Eine neue Hilfsaktion für Wien.

Im Auftrage des Kaisers. — Erweiterung der Massenpeisungen.

Als die Ernährungsverhältnisse in Wien vor wenigen Tagen besonders schwierig wurden, erhielt der Vorsitzende des Gemeinsamen Ernährungsausschusses vom Kaiser u. a. den Auftrag, sofort Schritte einzuleiten, um mit den vorhandenen, allerdings knappen Mitteln eine Hilfsaktion für jene Kreise ins Leben zu rufen, die durch die Kürzung der Brot ration am schwersten betroffen sind. Es erschien diesbezüglich als die wichtigste Aufgabe, zu trachten, daß die bereits bestehenden Kriegsküchen erweitert und einem bedeutend größeren Teil der Bevölkerung zugänglich gemacht werden. Dieser Gedanke fiel beim Ernährungsminister und beim Bürgermeister auf fruchtbaren Boden. Der Kriegsminister stellte die notwendigen Küchen und das erforderliche Personal in den Dienst der Aktion. In wenigen Tagen bereits werden diese Fahrküchen in für Massenpeisung geeigneten Lokalen zur Aufstellung gelangen können. Das Volksernährungsamt stellt durch die Oesterreichische Zentraleinkaufsgesellschaft die notwendigen Lebensmittel bei und der Stadtkommandant von Wien leistet wertvolle Mitarbeit.

Die neue Ausspeiseaktion, deren Durchführung der Bürgermeister übernommen hat, wird sich im engsten Anschlusse an die bereits bestehenden Kriegsküchen vollziehen. Man darf wohl annehmen, daß in dieser schweren Zeit bis zur neuen Ernte die Ausspeiseaktion den Mindestbemittelten eine wesentliche Erleichterung der Lebensbedingungen bringen wird. Der Preis derjenigen, die für die neue Aktion in Betracht kommen, dürfte sich auf etwa 100.000 belaufen.

Nur wenige Wochen trennen uns von der neuen Ernte. Die Hilfe der Bundesgenossen, das große Entgegenkommen Ungarns, das der Vorsitzende des Gemeinsamen Ernährungsausschusses gelegentlich seines jetzigen Aufenthaltes in Budapest, welcher Aushilfen aus Ungarn galt, konstatieren konnte, die Unterstützung Deutschlands sowie unsere eigenen Kräfte werden uns über die gewiß schweren Tage, die wir noch zu bestehen haben, hinweghelfen.

Ausgestaltung der Kriegsküchen.

Von informierter Seite wird uns hiezu noch ergänzend mitgeteilt:

Der Sitzung über eine Erweiterung der Ausspeisung wohnten Minister Paul, der Präsident des Gemeinsamen Ernährungsausschusses G. M. v. Landwehr sowie Bürgermeister Dr. Weiskirchner bei. Es wurde beschlossen, bei den unentgeltlichen Ausspeisungen eine Kostverbesserung eintreten zu lassen und die Leistungsfähigkeit der Kriegsküchen möglichst zu erhöhen, so daß etwa 100.000 bis 150.000 Personen mehr ausgespeist werden können. Die Durchführung wurde der Kriegsfürsorgezentrale im Rathaus (Obermagistratsrat Dr. Dönt und Oberrechnungsrat Dr. Köffler) überlassen. Das Kriegsministerium stellt 200 Fahrküchen und Kochkessel, auch Bedienungsmannschaft bei. Sie werden in Schulen und anderen verfügbaren Räumlichkeiten untergebracht. Die Verteilung wird der Magistrat besorgen. Die Lebensmittel hat das Ernährungsamt schon sichergestellt; da sie unter dem Selbstkostenpreise verabreicht werden, wird ein Zuschuß von mehreren Millionen Kronen aus staatlichen Mitteln gegeben.

Die Oesterreichische Zentraleinkaufsgesellschaft (Dezeg) wird ebenfalls nach Kräften zur Herbeischaffung der Nahrungsmittel beitragen, ebenso haben sich ungarische Kreise zur Unterstützung der Aktion angeboten.

Eine große Ausspeiseaktion.

Erklärung des Ministers Paul.

In der gestrigen Abendkonferenz der Arbeiterführer beim Ministerpräsidenten erklärte der Minister Paul, daß alles, was im In- und im Ausland aufgebracht werden könne, uns für die nächsten Wochen nicht mehr sichern könne als die halbe Brotration. Dagegen sei das Volksernährungsamt bemüht, Zuhilfenahme an andern Lebensmitteln zu beschaffen. Neben 25 Dekagramm Fleisch werde als außerordentliche Zubehörsache ein Kilogramm Wurstfleisch für den Kopf und die Woche gegeben werden, einige Waggons Speck und Käse und größere Mengen Marmelade seien für den Wiener Bedarf sichergestellt. Dauergemüse werde wohlfeil abgegeben werden. Außerdem aber plane das Volksernährungsamt eine große Ausspeiseaktion. Man werde von militärischen Fahrzeugen aus hunderttausend Menschen durch vier Wochen eine warme Mahlzeit täglich (Suppe, 10 Dekagramm Fleisch, Gemüse) zu billigen Preisen abgeben können. Diese Aktion soll schon in der nächsten Woche beginnen.

* (Der Verein zur Errichtung von Volkstüchen) verabreicht in seinen beiden Lokalen 2. Bezirk, Krumbaumgasse Nr. 8 und 20. Bezirk, Bluchgasse Nr. 7, dank der Unterstützung des Herrn Obermagistrates Dr. D o n t und Herrn Magistratssekretärs Dr. P l a n t für die durch die gekürzte Brotration schwer betroffene Bevölkerung eine Abendsuppe um acht Heller oder ein Gemüse um 12 Heller. Die Vereinsleitung hat dem Rathause für die Schüllinge des schwarzen Kreuzes monatlich tausend Gratisportionen zur Verfügung gestellt.

Die Volksauspeisung.

Ein Vorschlag: Ausdehnung auf Kriegsdauer.

Wie wir hören, wird die vom Kaiser angeordnete Volksauspeisung bereits morgen, spätestens übermorgen, Donnerstag, beginnen. Es ist beabsichtigt, sie für die Dauer der Brotföhrung aufrecht zu erhalten, allein es ist nicht einzusehen, warum sie mit der Wiederausgabe der vollen Brotmenge ihr Ende finden soll. Das Ernährungsamt stellt für die Auspeisung drei Millionen Kronen bei, die für längstens sechs Wochen reichen dürften. Angenommen, daß mit dem ausgeworfenen Betrag nur vier Wochen das Auslangen gefunden wird, so würde der Staat insgesamt mit 36 Millionen Kronen jährlich belastet werden, wenn er 150.000 Wienern der ärmsten Klasse täglich eine zureichende warme Mahlzeit verabfolgt. Da die Heeresverwaltung in der Lage war, die Föhrküchen und die Bedienungsmannschaft zur Verfügung zu stellen, so wird sie sicherlich in der Lage sein, ihre in den letzten Tagen bewiesene Bereitwilligkeit auch durch weitere elf Monate zu betätigen, auch die Nahrungsmittel werden aufzubringen sein und an der Selbstfrage allein darf die gute Absicht, die Ernährungslage in Wien zu bessern, nicht scheitern. Dringend empfehlen wir daher, daß schon jetzt alle Vorbereitungen getroffen werden, um die Auspeisung zu einer ständigen Einrichtung zu machen.

Einige Ziffern zeigen, wie nötig dies ist: Im August 1914 haben im ganzen 10.000 Einwohner Wiens die Kriegsfürsorge in Form einer täglichen kostenlosen Mahlzeit in Anspruch genommen. Seither ist ihre Zahl auf 108.400 gestiegen und die Gemeinde Wien und die mit ihr gemeinsam arbeitenden Kriegsfürsorgeeinrichtungen haben nicht weniger als 23 Millionen Kronen bisher für diesen Zweck ausgegeben! Daraus ist zu erkennen, wie sehr während des Krieges die Not und die Hilfsbedürftigkeit der Bevölkerung gestiegen ist, wie notwendig es aber auch ist, durch einen tatkräftigen Entschluß und einen Griff ins Volle Hilfe für die weitere Dauer des Krieges zu bringen.

Was die Auspeisung bietet.

Im Ernährungsausschuß hat vor einigen Tagen eine Sitzung stattgefunden, in der endgültige Beschlüsse über die Auspeisung gefaßt wurden. Es wurde bestimmt, daß zunächst 100.000 Personen beteiligt werden sollen, daß aber ihre Zahl, wenn es nötig, auf 200.000 erhöht werden könne. In der Sitzung beschäftigte man sich mit den Kriegsküchen, über deren schlechte Lage im gestrigen „Neuen Abend“ berichtet wurde. Die Kriegsküchen leiden hauptsächlich darunter, daß sie schon seit vielen Wochen kein Fleisch zur Verfügung haben. Es wurde nun beschlossen, nicht nur den der Auspeisung teilhaftig werdenden Personen Fleisch zu verabreichen, sondern auch sämtlichen Kriegsküchen soviel Fleisch zu liefern, daß sie täglich an jedes Mitglied 10 Delagramm Fleisch abgeben können. Jede verabreichte Mahlzeit wird nunmehr sowohl in den Kriegsküchen sowie bei der Volksauspeisung aus einer Suppe, aus 10 Gramm Mehl, 10 Gramm Fett und einer Einlage von Julienne, Tarhonya oder Hasferreis und den 10 Delagramm Fleisch bestehen. Die Mahlzeit wird in der Hauptsache als Nachtmahl verabreicht werden, da sich herausgestellt hat, daß viele Teilnehmer in den Mittagsstunden keine Gelegenheit haben, ihren Arbeitsort zu verlassen und die Kriegs- oder Föhrküchen aufzusuchen. Die Verteilung wird so geregelt werden, daß es jedem freistehen wird, seine Mahlzeit mittags oder abends zu beziehen.

Im allgemeinen läßt sich sagen, daß unter den gegebenen Umständen alles geboten wird, was geboten werden kann. Wenn ein Wunsch auszusprechen ist, so ist es der, daß die kostenlose Auspeisung nicht nach einigen Wochen enden, sondern auf Kriegsdauer erhalten bleiben soll. Es muß möglich sein, daß Geld-, die Nahrungs- und die Betriebsmittel bereitzustellen.

Jeder ist bezugsberechtigt.

Aus dem Rathaus wird uns mitgeteilt:

Zu der bereits vorhandenen Teilnehmerzahl der bestehenden Kriegsküchen von etwa 100.000 kommen bei Steigerung der Leistung einer Zahl von noch zu bestimmenden Kriegsküchen noch weitere 100.000 Teilnehmer. Diese können sich aus dem Publikum freiwillig melden, wenn Ort und Zeit der verstärkten Auspeisung kundgemacht sind. Jeder hat das Recht der Anmeldung, die jedoch dem Bezuge vorhergehen muß. Man wird sich auch später anmelden können.

Ein Verzeichnis der Kriegsküchen mit verstärkter Auspeisung wird kundgemacht werden.

Die Ausspeisaktion.

Wie wir von informierter Seite erfahren, sind die Vorarbeiten für die öffentliche Auspeisung mit Hilfe von militärischen Fahrküchen nunmehr so weit gediehen, daß mit der Speisenabgabe binnen wenigen Tagen begonnen werden kann.

Wenn sich die Durchführung der Auspeisaktion, mit der man bekanntlich bereits zu Ende dieser Woche gerechnet hatte, etwas verzögerte, so ist der Grund hierfür darin zu suchen, daß die Beschaffung der großen Mengen an Lebensmitteln sich nicht rasch genug bewerkstelligen ließ. Man muß nämlich bedenken, daß nicht weniger als 200.000 Kilogramm Fleisch zunächst sichergestellt werden mußten, um eine flaglose Bewerkstelligung der Mahlzeitenausgabe von vorneherein zu gewährleisten. Dies ist nun gelungen, und das Fleisch — es stammt ausnahmslos von Schlachtpferden allerbesten Qualität — wird jetzt bereits den einzelnen Kriegsküchen zugeführt. Auch die

militärischen Fahrküchen werden noch im Laufe des morgigen Tages nach den Vorstadtbezirken gebracht werden.

Die Voranmeldungen für den regelmäßigen Bezug von Mittagsmahlzeiten werden seit gestern entgegengenommen. Wie es ja aus der verschiedenartigen wirtschaftlichen Zusammensetzung der Bevölkerungsschichten der einzelnen Stadtteile sich leicht erklären läßt, ist die Zahl der Anmeldungen in den einzelnen Bezirken eine durchaus verschiedene. Geradezu stürmischer Andrang herrschte gestern bei den Anmeldestellen in Ottakring, wo die weitest ausgedehnte Nachfrage nach der Massenauspeisung zu beobachten ist. Uebrigens tragen auch bereits jetzt schon die Kriegsküchen dem Auspeisungsbedürfnis in einem mit jedem Tage wachsenden Ausmaß Rechnung.

Bei der Fahrküchenauspeisung werden bekanntlich Suppe, 10 Dekagramm Fleisch und eine große Portion Beilage abgegeben. Der Preis wird sich, je nach den verschiedenen Regtelosen, auf 1 Krone bis höchstens 1 Krone 20 Heller pro Portion stellen. Als Gemüse wird zumeist Kraut verabreicht werden, wovon die Kriegsküchen sehr erhebliche Vorräte besitzen. Aller Voraussicht nach wird die öffentliche Auspeisung vier Wochen hindurch vorgenommen werden, bis die derzeitige Ernährungskrise überwunden sein wird.

Der Neue Abend
26. IV. 1918

178

Die Volksauspeisung.

Im Wege automatischer und allmählicher Ausdehnung der Küchenleistungen. — Abgang der Fahrküchen in die Bezirke Wiens.

Die verstärkte Massenauspeisung hat bereits begonnen, indem für die neu angemeldeten Teilnehmer sofort Speisen nach Bedarf beigelegt werden. Die Ausgestaltung wird sich automatisch mit der zunehmenden Zahl von Angemeldeten erhöhen. Wie man uns im Rathause mitteilt, gestaltet sich die Anmeldung sehr lebhaft, und die Zahl der Neuankömmlinge ist bereits eine namhafte. Während in den äußeren und manchen der alten zehn Bezirke Tausende von Männern und Frauen sich zur Einschreibung einfinden, kommt allerdings die Beteiligung in einzelnen Bezirken, wie z. B. dem ersten und dem achten, fast gar nicht in Betracht und ist in anderen Gegenden nur in ganz geringem Maße zu verzeichnen.

Das Verzeichnis der Kriegsküchen mit vermehrter Leistung wird entsprechend dem da und dort sich zeigenden Bedarfe festgestellt. Die Lebensmittel sind bereits seit gestern in Zuteilung begriffen. Je nach dem Mehrbedarf wird die verstärkte Leistung einsetzen.

Die Fahrküchen sind bereits instruiert. Mit jeder Fahrküche wird ein Militärkoch entsendet. Zwei Mann Militär als Hilfskräfte werden zudem in jeder Kriegsküche, die für die verstärkte Auspeisung in Betracht kommt, das Küchenpersonal unterstützen. Die Fahrküchen beginnen ihre Tätigkeit in dem Augenblick, da die betreffende Küche nicht mehr für die neu zugewachsenen Teilnehmer zureicht.

* (Die Gemeinschaftsküchen in Wien.)
 Die erste Hauptversammlung des Vereines zur Errichtung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen in Wien wurde gestern im großen Saal der Handels- und Gewerbekammer abgehalten. Nach einem kurzen Tätigkeitsbericht durch den Obmann Herrn Widalowich sprach als Vertreterin der katholischen Frauenorganisation die Präsidentin Gräfin Walterskirchen. Sie widmete dem Entstehen des Vereines und dessen Wirksamkeit in diesen schweren Zeiten warme Worte der Anerkennung und sprach speziell Frau Dr. Schwarzwald für ihre außerordentlich erprobliche Tätigkeit ihren Dank aus. Sodann sprach Frau Josefine Verta Bacher namens des Verbandes der deutschen Hausfrauen und hierauf im Namen der Reichsorganisation der Hausfrauen Oesterreichs Frau Helene Granitsch. Ihre Ausführungen über die Notwendigkeit eines engen Zusammenschlusses aller Schichten des Mittelstandes, die durch den Krieg die größten Lasten zu tragen haben, ohne die Waffen zu besitzen, die das organisierte Kapital oder die organisierte Arbeiterschaft besitzt, und die sich nur durch Selbsthilfe ihr Los erträglich machen könnten, wurden mit lebhaftem Beifall aufgenommen. Ihren Ausführungen schloß sich Abg. Friedmann an, welcher die Mittelstandskaktion als ein wichtiges staatserkhaltendes Werk bezeichnete und der Hoffnung Ausdruck gab, daß von seiten der Behörden diesem Unternehmen das größte Entgegenkommen auch weiterhin bewiesen werde. Eine längere interessante Rede hielt Frau Dr. Eugenie Schwarzwald. Sie begann mit dem Bericht über die Errichtung der ersten Küchen, wies auf die Schwierigkeiten in der Beschaffung der Einrichtungsgegenstände hin, auf den Andrang des Publikums, dessen Aufnahme so beschränkt war, daß achtundmanntausend Menschen

abgelehnt werden mußten, bis andre Organisationen den Gedanken der Gemeinschaftsküchen aufnahmen und sich dem Verein bereitwilligst angeschlossen. Die Rednerin dankte in warmen Worten für den Beistand der Herren Hofrat Frankfurter, Abg. Friedmann und Generaldirektor Zirn, für die Regsamkeit der Küchenleiterinnen und der vielen Angestellten. „Die Behörden haben uns alles gegeben, was sie hatten,“ führt Frau Dr. Schwarzwald aus, „aber es war sehr wenig.“ In diesen Worten liegt die ganze Schwierigkeit der Erlämpfung der Lebensmittel, mit der der Verein in seinem ersten Jahre zu kämpfen hatte. Aber Frau Dr. Schwarzwald ließ den Mut nicht sinken und brachte das Unmögliche zustande. 5000 Personen des Mittelstandes werden in den Gemeinschaftsküchen mit Sorgfalt und Liebe ausgespeist. Der Grundsatz des intelligenten Mittelstandes: „Ein Tischuch und ein Blumenstrauß“ machen mich schon halbwegs satt“, dies ist auch in den von Arch. Loos so heimisch eingerichteten Speiseräumen ein vielgelobtes Prinzip. Frau Dr. Schwarzwald gab der Hoffnung Ausdruck, daß die Gemeinschaftsküchen vergrößert werden und auch in Friedenszeiten dem Mittelstande ihre Vorteile und erzieherischen Wirkungen nicht versagt bleiben. Bankdirektor Rosenbaum erstattete als Finanzreferent Bericht über die Bilanz des vergangenen Betriebsjahres, die mit einem Defizit schließt, da sich der Verein zu spät entschlossen hat, die Mahlzeitpreise zu erhöhen. Nach einem Schlußwort durch den Obmann wurde die Versammlung beendet.

Klagen über die Kriegsküchen.

Gute und schlechte Küchen und die Ursachen.

Gerade jetzt, da man daran geht, durch großzügigen Ausbau der Volksauspeisung die Kriegsküchen zu erweitern, wird es nötig sein, auf die Beschwerden über diese Küchen zu achten. In richtiger Erkenntnis, daß vor allem die mangelhafte Zuteilung von Fleisch von den Besuchern schwer empfunden wird, will man die Anstalten regelmäßig mit Fleisch beliefern und in die Speisefolge eine gewisse Einheitlichkeit mit verbürgten Speisemengen bringen. Die Speisefolge ist in den verschiedenen Wiener Kriegsküchen ja wirklich mehr als ungleichmäßig; in der einen gibt es tagelang überhaupt keine wirkliche Mehlspeise, andere verabreichen an deren Stelle zwei Löffeln Hirse. Auch die Verwendung von Mehl als Einbrenn und Fett bedarf dringend der Regelung. In den Küchen einzelner Bezirke, namentlich in der Leopoldstadt, Landstraße, Währing, Döbling, Simmering ist die längste Zeit hindurch statt Mehleinbrenn Erbsen verwendet worden, der eine gelatinähnliche klebrige Masse darstellt und Widerwillen erregt. Daß regelmäßig Fett versprochen wird, zeugt von der Erkenntnis, daß die seit Monaten gebräuchliche Übung, im wahren Sinne des Wortes mit Wasser zu kochen, auf die Dauer eine schwere Schädigung der Volksgesundheit bedeutet. Heute unterscheidet sich das in den Küchen des 2., 8., 9., 10. und 20. Bezirkes verabreichte Gemüse kaum von irgendeiner wässrigen Suppe. In dieser Beziehung, wie auch bei Zuteilung der Rohstoffe scheinen die persönlichen Beziehungen der Küchenleitung, bzw. die Energie, mit der sie sich um Zuteilung der Rohstoffe bemühen, ausschlaggebend zu sein; anders wäre die Ungleichmäßigkeit der Darbietungen, der Ruf von „guten“ und „schlechten“ Küchen nicht zu erklären.

Mangelnde Sorgfalt in der Zubereitung wird besonders in den Kriegsküchen: 2. Bez., Saidgasse, 5. Bez., Siebenbrunnengasse, aber auch Versorgungshaus, Währingerstraße, und 1. Bez., Elisabethstraße beklagt. Die „schlechte“ Kriegsküche in der Beebgasse wurde bisher sogar von der gewiß nicht vermögenden armen Favoritner Bevölkerung nur ungeru aufgesucht. Allerdings wurde dort nicht selbst gekocht, sondern es war nur eine Ausgabestelle der Küche im Versorgungsheim. Seit zwei Tagen ist eine großangelegte, wie es scheint gut geleitete Küche in der Eugengasse eröffnet, und diese soll auch die in der Beebgasse erlösen.

Ein bezeichnendes Beispiel dafür, daß es wirklich hauptsächlich auf die Leitung ankommt, wie eine Küche geführt wird, bietet die Anstalt in Döbling, Villrothstraße. Der Mangel an Reinlichkeit ging dort lange Zeit so weit, daß nicht einmal die Kochkessel ordentlich gesäubert wurden, so daß die Kohlköpfe von gestern noch mit dem Kraut von heute verköcht wurden und ein nichts weniger als appetitliches Gemenge ergaben. Die Beschaffenheit der Speisen war derartig, daß man an manchen Tagen kaum mehr von einem menschenwürdigen Essen reden konnte, und die in die Heiligenstädterstraße hinabführende Stiege in der Boforungasse war mehr als einmal von, sagen wir weggeschütteten Speiseresten dicht bedeckt, welche die Küchenbesucher ihrem Magen nicht zumuten wollten oder konnten. Das weiß der ganze Bezirk. Dem Küchenleiter, einem Sparkassenbeamten, waren offenbar die Zügel entglitten. Seitdem jedoch die Oberleiterin Frau Kuhn persönlich die Aufsicht führt, wird auf anständige Zubereitung und Reinlichkeit gesehen. Es wäre dringend zu wünschen, daß auch in den anderen Küchen die Aufsichtsdamen sich täglich persönlich bemühen und auf Ordnung in der Küche sehen. Wie wohlthuend unterscheiden sich in dieser Beziehung die Anstalten des Volksküchenvereines, namentlich was Reinlichkeit betrifft. Dort lassen sich die Leute oft 4, ja 5 Portionen guter Suppe für jeden Kopf geben und sättigen sich wenigstens damit, während in einzelnen Kriegsküchen (Rajumofstgasse, Saidgasse) die Suppe wässrig und ungenießbar ist. Auch wird bisher im allgemeinen zu wenig Suppe gekocht; um 12 Uhr oder 1 1/2 Uhr gibt es in vielen Küchen keinen Löffel mehr davon!

Wien hat derzeit 68 Kriegsküchen, deren behördliche Überwachung naturgemäß nicht leicht ist. Es muß anerkannt werden, daß sich Obermagistratsrat Dr. Dorn viel Mühe gibt; weibliche Inspektoren sind angewiesen, Mißständen nachzugehen. Es wird aber notwendig sein, daß sich diese mit Redensarten und Beschönigungen nicht abfertigen lassen und nötigenfalls auch die manchmal recht selbstbewußten Leiterinnen, ohne Ansehen der „gesellschaftlichen Stellung“ und Verbindungen an die einmal übernommenen Pflichten mahnen. Nur so wird der zweifellos vorhandene gute Wille der Behörde auch überall in die Tat umgesetzt werden können. Gr.

Verein zur Schaffung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen. Am 26. Juni fand die Hauptversammlung des Vereines zur Errichtung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen statt. Nach einer Eröffnungsansprache des Präsidenten Heinrich Widakovich sprach im Namen der katholischen Frauenorganisation Gräfin Walterskirchen, die den Sympathien ihrer Vereinigung für den Gemeinschaftsküchenge Gedanken Ausdruck ließ. Für den Verband deutscher Hausfrauen sprach Frau Berta Josefina Pacher, die zugleich eine Institution des Gemeinschaftsküchenvereines, die „Deutsche Wacht“, erfolgreich leitet. Frau Helene Grautisch sprach im Namen der Reichsorganisation der Hausfrauen Oesterreichs vom dem notwendigen Zusammenschluß aller Schichten des Mittelstandes, den sie eindringlich zur Selbsthilfe aufforderte. Abgeordneter Friedmann bezeichnete die Gemeinschaftsküchenaktion als ein wichtiges, staatsverhaltendes Werk. Den Tätigkeitsbericht erstattete Frau Eugenie Schwarzwald, von der seinerzeit der Gründungsgedanke ausgegangen ist und die augenblicklich fünf Gemeinschaftsküchen des Vereines leitet. An der Hand eines reichen Tatsachenmaterials beklagte sie die späte Gründung, die Schwierigkeiten in der Beschaffung der Einrichtungsgegenstände mit sich gebracht und jede Vorratswirtschaft unmöglich gemacht hatte. Die Folge davon ist, daß es nicht genug Küchen gibt, so daß der Gemeinschaftsküchenverein etwa 28.000 Menschen abweisen mußte. Trotzdem hat der Verein viel Positives geleistet. Er versorgt in seinen sechs Küchen, zu denen sich demnächst eine siebente gesellt, etwa 5000 Personen des Mittelstandes. Diese Arbeit wird liebevoll und sorgfältig getan, insbesondere gebühre den Küchenleiterinnen und den 165 Angestellten des Vereines für ihre hingebungsvolle Tätigkeit voller Dank. Der Grundsatz des Vereines, bescheidene Speisefolgen in möglich ansprechender Form, an weißgebedeten, blumengeschmückten Tischen, bei guter Bedienung zu bieten, habe sich sehr bewährt. Frau Dr. Schwarzwald erntete für ihre Ausführungen reichen Beifall. Der um den Verein hochverdiente Direktor der Anglo-Oesterreichischen Bank, Kasenhalm, erstattete dann als

Kasserverwalter einen eingehenden Bericht über die Bilanz des vergangenen Betriebsjahres, das mit einem unbeträchtlichen Defizit schloß.

Die Ausspeisungen in Wien.

Im Publikum ist vielfach die Ansicht verbreitet, daß sich die angekündigte Ausspeisung aus den militärischen Fahrküchen ähnlich wie in einigen reichsdeutschen Städten oder in Graz vollziehen wird. Dort fahren nämlich die Küchenwagen von Straße zu Straße und geben so das Essen ab. In Wien bleiben die Wagen jedoch, wie aus dem Rathhaus mitgeteilt wird, in den Höfen der Kriegsküchen stehen. Obwohl die Küchen bereits instruiert und die notwendigen Lebensmittel sichergestellt sind, werden die Küchen doch erst dann in Betrieb genommen werden, wenn sich die Nachfrage nach fertigen Speisen erhöhen wird. Für den augenblicklichen Bedarf langen die in den Kriegsküchen vorhandenen festen Kessel für das tägliche Kochen aus. Es handelt sich bei dieser Aktion bekanntlich weniger um eine außerordentliche Erhöhung der Mittagshorlionen, als vielmehr um die Einführung einer nahrhaften Abendkost für die breiten Schichten der Bevölkerung. Für die Fertigstellung der derzeit benötigten Nachtmahlmengen langen jedoch die um diese Zeit wieder freigewordenen Kessel der ständigen Kriegsküchen aus, so daß die Fahrküchen nur als Reserven bei erhöhter Nachfrage zu betrachten sind.

Besuch des Kaisers in einer Kriegsküche in Favoriten.

Wien, 2. Juli.

Wie seinerzeit gemeldet, hat der Kaiser, als die Ernährungsverhältnisse in Wien besonders schwierig wurden, eine bedeutende Erweiterung der bestehenden Kriegsküchen verfügt, um sie einem größeren Teil der Bevölkerung zugänglich zu machen. Eine dieser Kriegsküchen, die auf einen Stand von 28.000 Tagesportionen gebracht werden soll und heute schon 16.000 Besucher versorgt, ist die in der Tramwayremise des Bezirkes Favoriten eingerichtete Küche. Heute mittag erschien der Kaiser in der Remise, um sich von dem Wirken und dem Stande dieser Wohlfahrtsaktion durch eigenen Augenschein zu überzeugen. Der Kaiser war vom Ersten Obersthofmeister Grafen Hunyady, dem Ministerpräsidenten Dr. v. Seidler, dem Generaladjutanten FML. Prinzen Lobkowitz und dem Flügeladjutanten Korvettenkapitän v. Schonta begleitet. Der Besuch erfolgte unangefangt, erst im letzten Augenblick erfuhren einige Funktionäre von der Absicht des Kaisers und erschienen an Ort und Stelle, um den Monarchen bei seiner Ankunft zu begrüßen. Es waren dies der Vorsitzende im Gemeinsamen Ernährungsausschuß Generalmajor v. Landwehr, der k. k. Ernährungsminister Dr. Paul, dann Bürgermeister Dr. Weiskirchner mit dem Präsidialvorstand Magistratsrat Formanek.

Die Kriegsküche in der Favoritner Tramwayremise war eben im vollen Betrieb. Sie hat sechzehn Kessel und arbeitet mit Schichtwechsel; um 1 Uhr nachts wird mit der Bereitung der Mittagsmahlzeit begonnen, die dann in den ersten Vormittagsstunden in Kochtöpfen getan und mittels Straßenbahnwagen für die Tramwaybediensteten in die verschiedenen Bezirke verführt wird. Zur selben Zeit wird das Mittagmahl für die übrigen Gäste gekocht, um in der Zeit von 10 Uhr vormittags bis 1 Uhr nachmittags ausgegeben zu werden. Es gibt eine entgeltliche und eine unentgeltliche Verabfolgung. Die Mahlzeit besteht aus $\frac{3}{10}$ Liter Einbreiessuppe mit Einlage und $\frac{1}{2}$ Liter Gemüse oder aus Suppe und Mehlspeise und kostet 45 bis 55 H. Wöchentlich ein- oder zweimal stellen die Fürsorgeaktion der Straßenbahnen und das Zentralkomitee zur Ausspeisung bedürftiger Kinder Fleisch zu dem Preise von einer Krone per Portion bei.

Der Kaiser nahm den Bericht des Bürgermeisters entgegen und dankte allen an diesem Werke Beteiligten. Er verweilte längere Zeit bei der Karten- und Speisenausgabestelle, trat dann in die eigentliche Küche und besichtigte die Kühl- und Borratsräume sowie die große Halle, in der täglich die Speisen zum Abtransport in die einzelnen Bezirke gebracht werden. Er kehrte dann in den Raum zurück, in dem die Speisen an die Gäste abgegeben werden. Hier herrschte ein starkes Gedränge. Der Kaiser war von Männern, Frauen und Kindern bald umringt und sprach viele an. Er erkundigte sich bei den Erwachsenen, in welchem Betriebe sie arbeiteten, für wie viele Familienmitglieder sie zu sorgen hätten, insbesondere auch nach den Erschwerungen ihres Lebensunterhaltes durch den Krieg. Arbeiter und Arbeiterinnen wandten sich in offener, vertrauensvoller Weise an den Kaiser. Eine Frau, die in einer Ecke ihr Mahl verzehrte, unterbrach es und kam auf den

Kaiser zu, um ihm wiederholt die Hand zu küssen und ihn zu bitten, der Bedürftigen nicht zu vergessen. Ein Arbeiter meinte auf die Frage des Kaisers nach seinen Lebensverhältnissen: „Jeder Mensch hat jetzt seine Sorgen...!“ Was der Kaiser mit den Worten: „Das ist wohl wahr!“ bestätigte. Zeitweise kam es zu einem ziemlich argen Gedränge, weil die Gäste sich dicht um den Monarchen scharten. Als sich der Kaiser zum Gehen anschickte, wurde ihm eine herzliche Ovation dargebracht.

* (Besuch des Kaisers in einer Kriegsküche.)

Die „Korr. Wilt.“ berichtet: Wie seinerzeit gemeldet, hat der Kaiser, als die Ernährungsverhältnisse in Wien besonders schwierig wurden, eine bedeutende Erweiterung der bestehenden Kriegsküchen verfügt, um sie einem größeren Teil der Bevölkerung zugänglich zu machen. Eine dieser Kriegsküchen, die auf einen Stand von 28,000 Tagesportionen gebracht werden soll und heute schon 16,000 Besucher zu befreudigen hat, ist die in der Tramvagenstraße des Bezirkes Favoriten eingerichtete. Gestern mittag erschien der Kaiser in der Küche, um sich von dem Wirken und dem Stande dieser Wohlfahrtsaktion Ueberzeugung zu verschaffen. Der Kaiser war vom Ersten Obersthofmeister Grafen Dunhady, dem Ministerpräsidenten Dr. v. Seidler, dem Generaladjutanten Prinzen Lobkowitz und dem Flügeladjutanten Korvettenkapitän v. Schonta begleitet. Der Besuch erfolgte unangefangt; erst im letzten Augenblick erfuhren einige Funktionäre von der Absicht des Kaisers und kamen gerade zurecht, um den Monarchen bei seiner Ankunft zu begrüßen. Es waren dies der Vorsitzende im Gemeinsamen Ernährungsausschuß Generalmajor v. Landwehr, der Ernährungsminister Dr. Paul, dann Bürgermeister Dr. Weiskirchner mit dem Präsidialvorstand Magistratsrat Formanel. Zahlreiche Männer und Frauen, die eben im kommenden Regen zur Mittagspause aus der Fabrik kamen, blieben stehen, als sie den Kaiser erkannten. Die Küche war eben im vollen Betriebe. Der Kaiser nahm zu-

nächst den vom Bürgermeister erstatteten Bericht entgegen, verweilte längere Zeit bei der Karten- und Speisenausgabestelle und trat dann in die eigentliche Küche. Dierauf besichtigte er die Kühl- und Vorratsräume sowie die große Halle, in der täglich die Speisen zum Abtransport in die einzelnen Bezirke gebracht werden. In dem Raum, in dem die Speisen an die einzelnen Gaste abgegeben werden, herrschte ein starkes Gebränge. Der Kaiser war bald von Männern, Frauen und Kindern umringt, sprach viele an und erkundigte sich bei den Erwachsenen, in welchen Betrieben sie arbeiten, für wie viele Familienmitglieder sie zu sorgen hätten, dann aber auch insbesondere nach den Erschwerungen des Lebensunterhaltes durch den Krieg. Eine Frau, die in einer Ecke ihr Mahl verzehrte, kam auf den Kaiser zu, um ihm wiederholt die Hand zu küssen und ihn zu bitten, der Bedürftigen nicht zu vergessen. Als der Kaiser dies zusagte, antwortete die Frau mit Tränen in den Augen: „Wir wissen es, daß Sie uns helfen wollen . . .!“ Ein Arbeiter meinte auf die Frage des Kaisers nach seinen Lebensverhältnissen: „Jeder Mensch hat jetzt seine Sorgen . . .!“ Der Monarch erwiderte: „Das ist wohl wahr!“ Zeitweise kam es zu einem ziemlich argen Gebränge, weil die Gaste sich dicht um den Monarchen scharten. Besonders zutraulich waren die Kinder, die ersichtlich trachteten, vom Monarchen angesprochen zu werden. Als sich der Kaiser zum Gehen anschickte, erschollen aus der Menge herzliche Hochrufe. Der Bürgermeister forderte dann die Anwesenden zu einem neuerlichen dreimaligen Hoch auf den gütigen Landesvater auf. Der Monarch kehrte dann nach Eckartau zurück.

6./VII. 1918

185

Die Neuanmeldungen für Kriegsküchen.
 Das Kuratorium zur Speisung bedürftiger Kinder teilt mit:
 Der ungeheure Andrang in unseren Speisestellen zwingt uns zu
 unserem großen Bedauern, die Neuaufnahmen in unsere Kriegs-
 küchen 8. Bezirk, Keilgasse 2, 9. Bezirk, Kolingasse 16, 9. Be-
 zirk, Währingergürtel 162, 10. Bezirk, Quellenstraße 51, 10. Be-
 zirk, Eugengasse 45, 20. Bezirk, Dreifeneckergasse 39, 20. Bezirk,
 Stromstraße 78, sowie in unsere weiteren zwanzig unentgelt-
 lichen Auspeisungen bis auf weiteres zu sperren. Das Kura-
 torium, das gegenwärtig fast 100.000 Portionen warmes Essen
 täglich herstellt, hat damit die Leistungsfähigkeit seiner zwölf
 großen ~~zentralen~~ ~~Speisestellen~~ ~~auf das höchste~~ ~~erhöht~~; ~~und~~

doch, um diese ungeheure Menge Essen rechtzeitig fertigzustellen,
 bereits in Tag- und Nachtschicht gearbeitet werden! Wir hoffen
 allerdings, daß es uns gelingen wird, eine Erweiterung unseres
 Betriebes zu ermöglichen, und namentlich werden wir in unsere
 Kriegsküche, 10. Bezirk, Eugengasse 45, binnen kurzem die
 Zahl der Besucher erhöhen können, was wir ohne Verzug
 bekanntgeben werden. Bis dahin müssen wir das Publikum
 dringend bitten, keine Neuanmeldungen, die ohnedies erfolglos
 bleiben müssen, in den obengenannten Kriegsküchen zu ver-
 suchen. Für das Kuratorium zur Speisung bedürftiger Kinder:
 Ministerialrat Dr. Walter Schiff als geschäftsführender Vize-
 präsident, Betty Kolm als Arbeitsleiterin.

Das Kaiserpaar in der Döblinger Kriegsküche.

Heute vormittags hat das Kaiserpaar, von Eckartsau kommend, die Kriegsküche in der Billrothstraße in Döblinga besucht. Der Rundgang durch die engen Räume des alten, schon recht windschiefen Hauses, in dem die Frau des Bezirksvorstehers Kuhn von Döbling auf Sauberkeit und Ordnung sieht, erfolgte wieder mit jener ungewohnten, jegliche Steifheit außeracht lassenden Natürlichkeit, mit der der Kaiser bei solchen Gelegenheiten stets auftritt. Es entsteht da sehr rasch ein Kontakt zwischen Menge und Monarch, und die gewisse Atmosphäre, die man, in alte Vorurteile verfangen, um den Kaiser vermutet, wird durch viel Herzlichkeit und Ungewöhnlichkeit sofort gesprengt. Die Leute wenden sich ungeschert an den Monarchen, sehen in ihm nur die höchste Instanz, kompetent für all ihre Leiden und Sorgen. Es ist keine Spur von Befangenheit in ihnen, nur ein unerschütterliches Bewußtsein: hier findet jedes Wort ein Echo!

Da sind zuerst die offiziellen Persönlichkeiten, die das Herrscherpaar erwarten: der Ministerpräsident, die beiden Oberst Hofmeister, der Vizebürgermeister Hierhammer. Dann kommt das Auto, eine kurze, fast intime Begrüßung und schon sind Kaiser und Kaiserin mitten unter der Menge. Die Gäste der Kriegsküche grüßen mehr vertraulich als zeremoniell und essen weiter. Es gibt Suppe, Bohnen und schönes, recht saftiges Fleisch. Der Kaiser spricht fast jeden an, wie es denn schmeckt, und daß halt schwere Zeiten seien. Eine Vorstands dame bemerkt, daß sie in dieser Küche schon das vierte Kriegsjahr tätig sei. Und der Kaiser darauf: „Ja, wir stehen alle leider im vierten Kriegsjahr — leider...“ Dann Gersele in der Kriegsküche: das ist nicht so, daß eine Schar aufgeregter Menschen wartet, angesprochen zu werden. Hier ist das so, daß der Kaiser förmlich darauf wartet, daß sich die Leute an ihn wenden; und nur, wenn einer doch ein bißchen befangen oder schwerfällig ist, dann kommt ihm der Monarch entgegen, schaut ihn an, ermuntert ihn, gewissermaßen: Na? mein Lieber, haben Sie mir nichts zu sagen? Und die Leute haben viel zu sagen: der möchte gern dieses, der jenes: Enthebungen, Urlaube, auch eine Protzbuße. Und der Kaiser läßt alles notieren, beruhigt die Jagenden, hat für jeden irgendeine Gebärde, die ungefähr sagen will: Wir werden schon machen! Eine Frau mit Umhängetuch schiebt sich vor; mit einer großen Selbstverständlichkeit tut sie das, die gleichsam sagen will: Ich habe kein Anliegen; ich will dem Kaiser nur meine Meinung sagen, und diese Meinung ist eine herzlich gute: „Mein Sohn“, sagt die Frau, „hat im Feld mit Seiner Majestät gesprochen, und er hat mir geschrieben, Mutter, wennst den Kaiser siehst, sag' ihm, ich laß seine schönen, blauen Augen grüßen!“ Kaiser und Kaiserin lachen, der Kaiser fast ein wenig verächtlich, und alle, die der kleinen Szene beiwohnen, lächeln, freuen sich, schauen dem Monarchen schnell, wie prüfend, in die Augen und finden, daß die gute Frau sehr recht hat, denn das ist wirklich ein Paar sehr guter, sehr blauer, sehr freundlicher Augen.

Mit den Kindern ist der Kaiser besonders lieb. Jedes muß ihm erzählen, wie alt es sei, ob es schon oder noch in die Schule gehe, und für wen es denn das Essen hole. Da ist ein Kleiner, feister Kerl, der gar nicht unterernährt aussieht, der läßt in einem frohen Lächeln blühblanke Zähne sehen, schmettert sein helles Lachen dem Kaiser wie Trompeten entgegen. Von dem Kleinen, lustigen Wiener Bubel geht der Kaiser langmütig nicht fort, klopf ihm immer wieder auf die Schulter. — Ein Mann geht vorbei, auf einem Teller trägt er sein halbverzehrtes Mittagessen.

„Sind das schon Knochen, oder ist das noch Fleisch?“ fragt der Kaiser.
„Ah na, Majestät, das is no' Fleisch!“

Die Kaiserin ist sehr still, sie steht von der Influenza noch recht angegriffen aus, mit leiser Stimme spricht sie mit den Deuten, und sie spricht ein sehr schönes, reines Deutsch und hat eine sehr angenehme, wohlgefärbte Stimme. Sie reicht allen die Hand, und viele küssen diese Hand.

Das Bild ist bunt und sehr eigenartig. Uniformen, Orden, grelle, dekorative Feldbinden, steifes feierliches Schwarz, und mitten in diesem Farbenrummel drinnen die Uniform des Volkes: dieses abgetragene, verbrauchte, ineinandergelassene Grau und Braun des Werktagkleides. Man kommt durch ganz enge Türen bei diesem Rundgang. Und es ist sehr bezeichnend und für die gewiß seltene Eigenart eines so ungewohnten Kaiserbesuches charakteristisch, daß einmal neben der Gestalt des Kaisers irgendeine Ordensbrust im Liraumen steht, im nächsten aber schon sich an sein Feldgrau die Uniform des Volkes lehnt.

Der Rundgang ist beendet. Schon nahe am Ausgang, sieht der Kaiser einen Soldaten. Ein armer Teufel; die Hand ist verkrüppelt. Da macht der Monarch Halt, läßt Namen und Krankheit des Mannes notieren und sichert ihm die Befreiung vom Militärdienst zu. Er versäumt auch nicht, die Kaiserin auf das Schicksal des Soldaten aufmerksam zu machen, und die Kaiserin sagt dem Manne ein gutes, teilnehmendes Wort.

Unter Hochrufen der Menge fährt das kaiserliche Auto davon. Eine gute Stimmung bleibt über der Kriegsküche. Die Leute haben sich herzlich gefreut, daß der Kaiser da war. Jemand jemand mußte jetzt etwas sagen. Da schiebt sich wieder die Frau mit dem Umhängetuch vor und ruft: „Ich habe dem Kaiser gesagt, daß er so schöne blaue Augen hat. In den Augen erkennt man an' Menschen. Da was ma' gleich, wie man d'ran is!“

Besuch des Kaiserpaares in der Döblinger Kriegsküche.

Der Kaiser und die Kaiserin haben heute die Kriegsküche im Hause Billrothstraße Nr. 67 besucht. Erst kurz vor dem Erscheinen des Kaiserpaares in Döbling war dorthin die Nachricht von dem hohen Besuche gedrungen. Gleichzeitig aber war der Wunsch des Kaiserpaares mitgeteilt worden, daß durch sein Erscheinen die Ausspeisung keinerlei Unterbrechung oder Verzögerung erfahren dürfe. So wurden dann auch heute die Speisen wie an jedem anderen Tage ausgegeben.

Die Nachricht hatte sich im Bezirk aber doch sehr rasch verbreitet, so daß im weitem Umkreise um die Kriegsküche sich zahlreiche Menschen angeammelt hatten, um den Kaiser und die Kaiserin zu begrüßen. Das Kaiserpaar entstieg dem Wagen und nahm mit Interesse den Bericht des Vizebürgermeisters *Sierhamer* über den Stand und die Aufgaben der Döblinger Kriegsküche entgegen. Die Kriegsküche ist in einem niederen, schmucklosen Gebäude recht sauber untergebracht. Das Kaiserpaar besichtigte die Küche, die Vorratsräume und verweilte besonders lange bei der Ausgabestelle. Hier zogen die vielen Männer, Frauen und Kinder vorüber, die für sich und ihre Angehörigen das Mittagmahl abholten. Kaiser und Kaiserin sprachen fast jeden an. Die vorgebrachten Bitten wurden im Auftrage des Kaiserpaares von der Begleitung notiert. In manchen Fällen erfolgte auch gleich die Entscheidung, was zu geschehen habe, um das Los der Bittsteller zu erleichtern. Eine Frau trug eine Bitte ihres in Albanien im Felde stehenden Sohnes vor. Die Kaiserin hatte indessen eine Schar von Kindern um sich versammelt, die sie lieblosste, nach ihren Eltern und Geschwistern, ihren Schulerfolgen, ihren kindlichen Freuden und Leiden fragte. Die Eltern grüßten nach der Hand der Kaiserin, um sie zu küssen, und beglückwünschten sie zu ihrer Genesung. Stürmische Hochrufe wurden laut, als das Kaiserpaar wieder auf die Straße trat und in die Stadt zurückfuhr.

Der Besuch des Kaiserpaares in der Kriegsküche in der Thaliastraße.

Wie bereits kurz berichtet wurde, haben heute vormittag der Kaiser und die Kaiserin die Kriegsküche Nr. 10 im Hause Ottakring, Lorenz Mandlgasse Nr. 56, besucht, und den Betrieb der Anstalt eingehend und mit großem Interesse geprüft. Dem Kaiserpaare wurde in dem ganzen Bezirksteil an der Grenzscheide zwischen Ottakring und der Schmelz herzlichste Kundgebungen zuteil.

Die Fürsorgeaktion in der Thaliastraße, in dem neuen städtischen Bürgerschulgebäude, ist nicht erst eine Schöpfung des Krieges. Schon vor zehn Jahren hat das Ottakringer Lehrerbildungskomitee für die armen Schulkinder Ottakrings eine Auspeisestelle begründet, die durch die Lotkrast der Lehrer immer größeren Aufschwung nahm und der Not der heranwachsenden Jugend nach Kräften zu steuern wußte. Als der Krieg ausbrach haben die Leiter der Auspeisestellen Direktor Hugo Eder und die Lehrereim Frau Maria Fißlthaler ihre Tätigkeit zuerst im Interesse der Schulkinder fortgesetzt und sie dann nach zwei Jahren eifrigster Arbeit der von ihnen errichteten Kriegsküche Nr. 10 gewidmet. Sie haben ein Werk geschaffen, das nach Maßgabe der Mittel der Bevölkerung des Bezirksteiles das Durchhalten erleichtert. Im Schulgebäude wurde die Direktorswohnung teilweise in eine Kessenküche umgestaltet, die mit ihren zwölf mächtigen Kesseln Tag und Nacht arbeitet. Nur von zwei Wirtschaftserinnen, Höbarth und Steiner, und sechs Hilfskräften unterstützt, vollbringt Frau Fißlthaler mit Direktor Eder eine Leistung, die nur wahre Aufopferung und unermüdlicher Arbeitswille ermöglichen. Wöchentlich werden 30.000 Portionen kräftiger Mittagsnahrung, gut und nahrhaft zubereitet, an den fünf im Bezirke verteilten Auspeisestellen an die Besucher verabfolgt. Daneben wird auch immer noch für etwa 800 Schulkinder warmes Frühstück abgegeben und überdies wird für ungefähr 100 anämische Kinder nahrhaftere Kost zubereitet. Zweimal die Woche gibt es Fleisch, sonst Suppe mit Einlage und Gemüse. Die Besucher erhalten von der Suppe und vom Gemüse je einen halben Liter und beide Speisen kosten zusammen 30 P. Für die Ärmsten der Armen wird die Mahlzeit unentgeltlich verabfolgt. Täglich werden im Durchschnitt 6000 Personen auf diese Weise versorgt, und in den zwölf Kesseln, die je 300 Liter fassen, brodet es den ganzen Tag und in der Nacht.

Der Besuch des Kaiserpaares war den Besuchern der Kriegsküche ebensowenig angekündigt worden, wie ihrer Leitung.

Zum Empfange des Kaiserpaares waren gekommen: Ministerpräsident Dr. Ritter v. Seidler, Minister des Innern Ritter v. Cayer, Minister für Volksernährung Paul, Statthalter Dr. Freiherr v. Bleyleben, Bürgermeister Dr. Weiskirchner, Vorsitzender des Gemeinsamen Ernährungsausschusses O.M. v. Landwehr, Leiter der Polizeidirektion Hofrat Schober, Obermagistratsrat Dont und Magistratssekretär Firsich. Von allen Seiten war die Bevölkerung des Bezirkes herbeigeströmt. In der Lorenz Mandlgasse und in der Thaliastraße und weiter bis in die Roseggergasse und Enenkelstraße standen viele Tausende Kinder und Erwachsene. In den Häusern drängte sich an den Fenstern Kopf an Kopf, und bei vielen Fenstern waren in aller Eile Fahnen ausgesteckt worden. Um halb 12 Uhr ertönten von der Thaliastraße Hochrufe. Das Kaiserpaar fuhr im Automobil in die Lorenz Mandlgasse ein. Es war vom Generaladjutanten F.M. Prinzen zu Lobkowitz, dem Flügeladjutanten Obersten Grafen Ledochowski und der Hofdame Gräfin Schönborn begleitet. Das Kaiserpaar wurde von den Würdenträgern begrüßt und schritt durch das Vorgärtchen in den Flur, wo Bürgermeister Dr. Weiskirchner Direktor Hugo Eder und Frau Maria Fißlthaler vorstellte und die großen Verdienste der beiden hervorhob. Während auf der Straße noch die Begrüßung andauerte, sagte der Kaiser beiden Worte des Dankes für ihre verdienstvolle Tätigkeit; dann verfügte sich das Kaiserpaar in die Küchenräume. Dort waren eben die Köchinnen damit beschäftigt, Kürbisse für die morgige Mahlzeit herzurichten. Das Kaiserpaar sah die Anlagen an und nahm die Vorstellung der Wirtschaftserinnen Höbarth und Steiner entgegen, denen desgleichen Worte des Lobes zuteil wurden. Frau Fißlthaler geleitete dann das Kaiserpaar in den Vorratsraum, wo in Schränken und auf Stellagen die Vorräte aufgestapelt sind. Hier gab Frau Fißlthaler Aufschlüsse über die Wirksamkeit der Küche, über ihre Erfordernisse und die durch die Mithilfe der Gemeinde Wien ermöglichte Bedeckung. Dann wollten Kaiser und Kaiserin die Auspeisung mitansetzen. Die nächste Auspeisestelle ist im Hause Hahnerstraße Nr. 139. Kaiser und Kaiserin traten auf die

Straße und gingen, gefolgt von den Würdenträgern, mitten durch die Bevölkerung die Lorenz Mandlgasse entlang in die Thaliastraße. Der Kaiser und die Kaiserin begaben sich über die enge und steile Treppe in das im Souterrain gelegene, nicht allzu geräumige Lokal der Auspeisung, die eben in vollem Gange war. Es waren zumeist Frauen aus dem Volke und Kinder, die von den Eltern geschickt worden waren. Kaiser und Kaiserin sprachen viele Frauen und Kinder an, fragten nach dem Familienstande, für den das Mahl geholt wird, dann bei Kindern nach dem Alter, nach Vater, Mutter und Geschwistern, ob der Vater im Felde steht, ob Brüder beim Militär sind. Die Leute brachten alle ihre Anliegen ohne Scheu vor. Wünsche, die dem Vater oder dem Gatten galten, ließ der Kaiser durch den Generaladjutanten F.M. Prinzen Lobkowitz genau notieren und versprach Hilfe, dem einen, daß er in die Heimat komme, dem anderen, daß nach dem vermißten Gatten gesucht werden solle. Indessen holten sich die Frauen und die Kinder ihre Mittagsportion, die aus Nudelsuppe und Reiserjag (Schiroch) mit Paradeis bestand. Kaum eines der Kinder blieb unangesprochen. Der Besuch in der Auspeisestelle dauerte über eine halbe Stunde. Rückend den Kindern zuwinkend und immer und immer wieder für die Hochrufe dankend fuhr das Kaiserpaar dann durch die Thaliastraße fort.

Gemeinschaftsküchen.

Die immer unbehültere sich zeigende schwere Not unseres Mittelstandes hat nun endlich dahin geführt, daß sich breite Schichten dieses Standes zu einer Aktion der Selbsthilfe zusammengetan haben. Die vor kurzem abgehaltene Beratung von Vertretern großer Mittelstandsorganisationen hat ein großes Feld zu ihrer Betätigung vorgefunden, leider auch ein Feld, das heute mit den Trümmern zerbrochener Existenzen besetzt ist, und leider nur unzureichendes Rüstzeug, um hier neues Leben aus Ruinen erlösen zu lassen. So muß denn die erste Arbeit der neuen Mittelstandsräte eine prohibitive sein; sie muß vor allem einen Damm aufrichten, der das Vorhandene davor schützt, den Weg früherer Opfer gehen zu müssen und gleichfalls Schuld für Schuld von den immer ungestümer andrängenden Fluten der Verelendung verschlungen zu werden. Es ist darum eine ganz richtige Tat, die ersten helfenden Handgriffe dort anzuwenden, wo die Not am größten ist, und dort die Widerstandskraft des Mittelstandes zu stärken, wo er den arminigsten Angriffen ausgesetzt ist: in der Ernährungsfrage.

Eine ausgiebige Förderung jener Einrichtungen, die heute allein dem Mittelstand bei seinem Kampfe mit dem Ernährungsproblem zur Seite stehen, der Gemeinschaftsküchen und der Konsumentenorganisationen, ist der beste, ja augenblicklich der einzige Weg, dem Mittelstand beizuhelfen. Gar viel wird ja an diesen beiden Einrichtungen herumgörgelt: Mißgunst und mangelndes Verständnis für die enormen Schwierigkeiten, mit deren diese Unternehmungen jetzt bei der Erfüllung ihrer Aufgabe zu kämpfen haben, sind die Ursachen manchen kleinlichen Tadels. Aber denken wir nur einen Augenblick daran, was geschehen müßte, wenn diese Einrichtungen nur einen Tag lang versagen würden. Was würde mit den vielen Tausenden geschehen, die es heute nur dem Bestande der Gemeinschaftsküchen danken, daß sie täglich eine, wenn auch einfache und vielleicht hier und da etwas schmal bemessene Mahlzeit zu einem für sie erschwinglichen Preis erhalten? Welche weitere Summe von Arbeitskraft und Zeit müßten Hunderttausende von geplagten Frauen aufwenden, wenn sie, um nur die rationierten Artikel zu erhalten, heute hier um diese, morgen dort um jene Zeit, vor den Türen der Läden stehend und wartend, kostbare Stunden zubringen müßten? Könnten insbesondere erwerbende Frauen, die die Einkäufe in ihren wenigen berufsfreien Stunden erledigen müssen, ohne die Konsumentenorganisationen ihr Leben überhaupt noch fristen?

Die Antwort auf diese Fragen und auf viele andere noch, die in dieser Hinsicht gestellt werden könnten, kann nicht zweifelhaft sein: sie wird die Notwendigkeit des Bestehens dieser Einrichtungen anerkennen, ja deren weiteren Ausbau als dringend bezeichnen müssen. Denn die einzige berechtigte Klage, die man gegen die genannten Unternehmungen erheben kann, ist die, daß sie zu schwach sind, um allen jenen zu dienen, die ihrer bedürfen. Das gilt besonders von den Gemeinschaftsküchen, deren Zahl und Ausdehnung noch viel zu klein sind, um ihrer wichtigen Aufgabe zu genügen. Viele dieser Küchen sind nur Angehörigen eines bestimmten großen Unternehmens oder Standes zugänglich, kommen somit für viele Tausende anderer Bewerber nicht in Betracht. Einzelne Bezirke enthalten heute noch jeder derartigen Einrichtung oder haben wohl eine Gemeinschaftsküche, die aber seit dem Beginn ihres Betriebes ausverkauft und darum neue Bewerber abzuweisen gezwungen ist. In anderen großen und stark bevölkerten Bezirken sind zahlreiche Interessenten von der Benützung der Gemeinschaftsküchen ausgeschlossen, weil diese von ihrer Wohn- oder Arbeitsstätte zu weit abgelegen sind.

In diesen Punkten sollte bald und ausreichend Abhilfe geschaffen werden, und der

Augenblick hierzu erscheint vielleicht gerade jetzt gegeben. Man erinnert sich, daß vor mehr als Jahresfrist seitens des Ernährungsamtes an die Gastwirte die Anregung erging, ihre Betriebe in Gemeinschaftsküchen umzuwandeln; doch fand diese Anregung nicht den erwünschten Widerhall. Die Ursachen hierfür mögen hier nicht näher erörtert werden; dagegen sei aber darauf hingewiesen, daß sich in den letzten Wochen die Schwierigkeiten der Ausübung des Gastwirtegewerbes derart gesteigert haben, daß eine nicht unbedeutliche Zahl von Gastwirten den Betrieb bis auf weiteres einstellen mußte. Die Annahme, daß diese Gastwirte heute gern geneigt wären, ihre Betriebsstätten und ihre persönliche Arbeitskraft und Erfahrung für Gemeinschaftsküchen zur Verfügung zu stellen, dürfte nicht unbegründet sein, und so scheint es, daß derzeit die Möglichkeit zu einer großzügigen Ausgestaltung des Gemeinschaftsküchenwesens gegeben sei wie nie bisher. Ueber die Notwendigkeit und die wohlthätigen Folgen einer solchen Ausgestaltung aber braucht wohl kein Wort weiter gesagt zu werden.

Zwei Jahre Berliner Volksspeisung.

50 Millionen Liter Essen verteilt.

Die Berliner Volksspeisung kann dieser Tage auf ein zweijähriges Bestehen zurückblicken. Im Gegensatz zum ersten Betriebsjahr brachte das zweite Jahr keine Vermehrung, sondern eher eine Verringerung ihrer Inanspruchnahme, so daß schließlich zwei von den eingerichteten zehn Zentralküchen, nämlich die auf dem Wasserwerks-Grundstück in der Belforter Straße und die in der Markthalle Luisen-Ufer und Dresdener Straße, wieder geschlossen werden konnten. Die Zahl der nahezu 80 Ausgabestellen ist infolgedessen bisher nicht herabgesetzt worden.

Während die tägliche Teilnehmerzahl in der ersten Woche des Bestehens der Berliner Volksspeisung 6306 und in der ersten Woche des Monats Oktober 1916: 53 187 betrug, stieg die Inanspruchnahme der Volksspeisung weiterhin derart, daß im Monat Februar 1917 bereits an 152 730 Personen täglich Essen verabfolgt werden konnte. Die Teilnehmerzahl hing stets mehr oder weniger von den Lebensmittelzufuhren nach Berlin ab. Im April 1917 nahmen 117 156 an der Speisung teil, sie erreichte ihren höchsten Stand im Juli 1917, zur Zeit der Brot- und Kartoffelknappheit mit 176 913 Personen. Im August 1917 begann die Teilnehmerziffer wieder zu sinken, und mit kleinen Schwankungen hielt die Abnahme weiter an, bis sie sich im September 1917 auf 86 210 Personen und im Dezember 1917 sogar auf 69 137 Personen erniedrigt hatte. Im März 1918 stieg sie wieder bis auf 84 337 Personen, um dann bis auf 63 279 Personen im Mai und auf 55 105 Personen im Juni herabzugehen.

Eine offenbar mit der gegenwärtigen Verringerung der Brot- und Kartoffelration in Verbindung stehende Steigerung der Teilnehmerziffer im laufenden Monat bleibt indessen hinter der vorjährigen Steigerung um ein Erhebliches zurück; sie beträgt nämlich gegenwärtig erst wieder 57 727 Personen.

Im ganzen sind bisher an Essen im 1. Betriebsjahre 22 796 800 Liter und im 2. Betriebsjahre 27 099 133 Liter, zusammen 49 895 933 (also rund 50 Millionen) Liter Essen verausgabt worden.

Die Berliner Volksspeisung gibt nach wie vor ein „Eintopfgericht“ ab, dessen Preis für eine Liter-Portion 50 Pfg. und für eine halbe Liter-Portion 25 Pfg. beträgt. Kein Gericht wird wöchentlich öfter als einmal gegeben, und stetes Bestreben ist es, Gemüsegerichte mit Hülsenfrüchten und anderen Nahrungsmitteln in mannigfaltiger Zubereitung abzuwechseln zu lassen.

* Die Entwicklung der Massenpeisung. Im Oktober 1916 waren 1457 Massenpeisungseinrichtungen bekannt. Im Februar 1917 bestanden schon 2207 in 472 Gemeinden, die insgesamt mehr als 24 Millionen Einwohner besaßen. Nur 56 von den Gemeinden mit mehr als 10 000 Einwohnern und einer Gesamtbevölkerung von etwa 800 000 Seelen kannten solche Einrichtungen noch nicht. Von den 2207 Anstalten wurden 1076 als allgemeine Kriegsküchen bezeichnet; 528, also mehr als ein Viertel, waren Fabrikküchen; 116 waren Mittelstandsküchen und 487 sonstige Einrichtungen zur Massenpeisung. — Augenblicklich können in den Städten mit mehr als 10 000 Einwohnern mehr als ein Viertel, in den Großstädten mit mehr als 500 000 Einwohnern durchschnittlich mehr als ein Drittel der Bevölkerung in Gemeinschaftsküchen versorgt werden. — In ganz großen Städten finden sich neben den allgemeinen Massenküchen gewöhnlich noch einige Sonderküchen. Krankenküchen liefern meist Essen für Kranke mit Magen- und Darmstörungen und inneren Leiden. Bei Kinderpeisungen wird meist das Schulfrühstück unentgeltlich gereicht. Fabrikantinnen liefern den Arbeitern und Angestellten ihrer Betriebe ziemlich das gleiche Essen wie andere Massenküchen unter Mitbenutzung der für Schwerarbeiter zuständigen Zulagen. — Jedenfalls sind die im Reiche vorhandenen Einrichtungen jeder stärkeren Inanspruchnahme, wie sie bis zur neuen Ernte eintreten kann, vollausgewachsen.

**Mittelstandsküche für Staatsbeamte
in Ungarn.**

Budapest, 29. Juli. (Privattelegramm.) Ernährungsminister Prinz Windischgrätz beabsichtigt, zur Versorgung der Staatsbeamten Mittelstandsküchen zu errichten, in welchen billige Mahlzeiten verabfolgt werden. Diese werden nach dem Muster der Eisenbahnküchen eingerichtet, welche sich in der Nähe des Ostbahnhofes befinden und täglich 1500 Portionen für die Eisenbahner zur Verfügung stellen, und zwar zu den Preisen von 20 S. die Suppe, 1 K. 40 S. Gemüse mit Auflage, 60 S. die Mahlzeit, 20 S. schwarzer Kaffee, und Brot kostenlos. Auf solche Art werden 2.000 Personen täglich versorgt. Das Mittagsmahl der Staatsbeamten wird zum Preise von 2 K. 20 S. verabfolgt werden.

Von der Zita-Kriegsküche in Ottakring.

Die Schwierigkeiten bei der Beschaffung von Lebensmitteln haben auch die Kriegsküchen betroffen. Da sie einer Massenauspeisung dienen, fällt es ihnen besonders schwer, die erforderlichen großen Mengen zu beschaffen. Unter diesen Umständen konnte es nicht ausbleiben, daß einzelne Gänge der Kriegsküchen über die im Vergleiche zu früheren Zeiten mindere Kost klagen und glauben, die Verwaltung der Kriegsküchenaktion könnte zum mindesten mit einer Herabsetzung der Preise vorgehen. Alle diese Klagen können in der Mehrzahl der Fälle die in selbstlosester Weise um den Erfolg der Kriegsküchenaktion bemühten Funktionäre nicht treffen. Sie sind unablässig bemüht, Ersatz zu schaffen, wenn ein wichtiges Lebensmittel oder unerlässliches Zubereitungserfordernis nicht zu beschaffen ist. Sie fehlen auch fast nie bei den Auspeisungen, um etwaige Bitten und Beschwerden entgegenzunehmen und aufklärend zu wirken. Um zu zeigen, mit welchen Schwierigkeiten die Kriegsküchen jetzt zu kämpfen haben und wie sie ihrer Herr zu werden trachten, sei das Beispiel der „Zita-Kriegsküche“ in Ottakring angeführt. Die große Mehlmangel und die Kürzung der Brotquote veranlaßten die Leitung, diesen Entgang durch dickeres Einkochen und größere Ausgiebigkeit der Speisen wenigstens teilweise auszugleichen. Um dies zu ermöglichen, wurden alle Reste herangezogen und selbst Bohnen zu Mehl vermahlen. Die Gemeinde wies denn statt Mehl Dörrzwieback zu. Es wurde nun sogenannte Brotsuppe aus Knochen und Suppenmasse bereitet und pro Portion rund 2 Dekagramm Zwieback eingekocht. Dieser Dörrzwieback kostet 5 Kronen pro Kilogramm, also für eine Portion Suppe allein 10 Heller. Auf wiederholtes Ersuchen der Leute, die die Suppe mangels anderer Lebensmittel als Nachtmahl oder Frühstück für die Kinder aufheben, wird die Suppe nur schwach gesalzen. Die Marmelade- und Zwetschkenzubereitungen zu Hirse und Polenta mußten allerdings aufhören, da diese beiden Artikel vollkommen verbraucht und Nachbestellungen nicht erreichbar waren. Als Ersatz wurde nun die Speise einmal sehr stark gesüßt, ein anderesmal süße Paradiesauce als Beilage gegeben; am 30. Juli wurden frische Marillen eingekocht; sowohl Paradieser als auch Marillen kamen bedeutend höher zu stehen als die Marmelade. Am 2. August gab es wieder Dörrpflaumen. Fleisch konnte in dieser Kriegsküche noch immer zwei- bis dreimal wöchentlich verabfolgt werden. Kann nur Gemüse gegeben werden, so werden Frühkartoffeln als Ersatz für Fleisch eingekocht. Unter diesen Umständen kann an eine Herabsetzung der Preise leider nicht gedacht werden. Den Funktionären dieser Kriegsküche kam in den letzten Tagen eine einzige Beschwerde zu. Eine Frau klagte darüber, daß sie ihrem

schwerkranken Manne das mit Paradiesern bereitete süßsaure Kürbisgemüse nicht vorsetzen könne. Krankenloft herzustellen, sind nun leider die Kriegsküchen nicht imstande. Dazu fehlt es ihnen an allen Mitteln; eine Diätküche läßt sich auch in dem großen Rahmen einer Kriegsküche nicht führen.

Die Kriegsküchen. Gestern wurde uns eine Probe von dem Essen überbracht, wie es in der Kriegsküche in der Millergasse an die Leute verabreicht wird. Die Suppe bestand aus einer bitteren Flüssigkeit, die eher als ein schmutziges Wasser bezeichnet werden könnte. Die zweite „Speise“, sogenannter „Schirot“, sah aus, wie wenn man Hanfsörner im Wasser kocht, und war schon nach dem Geruch ekelerregend. Etwas anderes als Dörrgemüse oder schlechtes Kraut bekommen die Leute überhaupt nicht. Alles, was recht ist. Man weiß schon, daß die Kriegsküchen nicht für verwöhnte Gaumen sein können; aber wie bei einem derartigen Schlangenschmaus die Leute noch arbeiten sollen, darüber sollte man sich doch Rechenschaft geben. Bei einer *s o l c h e n* Kost „durchzuhalten“ ist etwas viel verlangt.

Die Einweihung der Kaiserin-Zita-Kriegsküche in der Brigittenau.

In Anwesenheit der Kaiserin.

Den Vorabend des Geburtstages des Kaisers hat Kaiserin Zita durch die Teilnahme an einer Feier begehren wollen, die ein Liebeswerk krönte, das der ureigensten Initiative der Kaiserin entsprungen ist. In dem Arbeiterviertel der Brigittenau, weit draußen bei den Baracken, in der Forsthausgasse, wurde heute um 11 Uhr vormittags die Kaiserin Zita-Kriegsküche, die dritte der Kriegsküchenaktion der Kaiserin, eingeweiht. Es war herzerfreuend, die Kaiserin inmitten der Arbeiterfrauen und der ärmsten Kinder des Volkes zu sehen, die sich recht zutraulich und ungeniert an die Kaiserin herandrängten, die für alle ein gutes Wort zu finden wußte. Ungemein begeistert klangen bei der Abfahrt die Hochrufe der trotz des Wochentages zahlreich Angesammelten. Bis jetzt bestehen, von der Kaiserin gegründet, eine Kriegsküche für Mindestbemittelte in der Gablenzgasse auf der Schmelz, eine zweite für den Beamtenstand in der Schulgasse in Währing und die jetzt eröffnete in der Brigittenau für Festangestellte. Einer besonderen dankbaren Anerkennung der Beamenschaft bis hinauf zur vierten Rangklasse erfreut sich jene bestgeleitete Kriegsküche in Währing. Die in der Brigittenau heute eröffnete Küche ist modernst eingerichtet; um die musterhafte Ausstattung haben sich jene Persönlichkeiten verdient gemacht, welche die Aktion leiten, so die unermüdblich tätigen Damen Baronin Stöger-Steiner, Frau v. Gayer, Thea v. Seidler, Baronin Baumgartner und Hauptmann Fritz Spitzer. Die Küche ist so geräumig, daß für 3000 Personen ein ausreichendes Mittagessen (Suppe, Fleisch, Gemüse oder Mehlspeise und Beilage) für Kr. 1.60 geboten werden kann. Dabei soll alle für jene gesorgt werden, die mit einem festen Monatsgehalt ausgestattet sind. Gleichzeitig soll in der Brigittenau wie in der Schulgasse eine großzügige Auspeisungsaktion für unterernährte Kinder eingeleitet werden. Heute wurden in Anwesenheit der Kaiserin 300 Kinder unentgeltlich gespeist. Die weitere Obhut übernimmt das nächstgelegene Kloster der Weißen Franziskanerinnen, insbesondere Schwester Editha.

Zur Eröffnungsfeier hatten sich außer der Kaiserin, die von Obersthofmeister Graf Esterhazy und der Hofdame Gräfin Bellegarde begleitet war, eingefunden: Erzherzog Leopold Salvator, Frau Erzherzogin Blanka mit Töchtern, Ministerpräsident Dr. Frh. v. Hussarek, Kriegsminister Baron Stöger-Steiner und Gemahlin, vom Präsidium des Ministeriums für soziale Fürsorge Doktor Schauer, der Statthalter Baron Bleyleben, FML. Danner, Generalintendant Voegel, der preussische Militärbevollmächtigte Generalleutnant von Freide, Kanonikus Dr. Krauß, Erz. Bgm. Dr. Weiskirchner, Frau v. Seidler, Frau Erz. von Kaiser u. a.

Nach der kurzen Begrüßung begab sich die Kaiserin in den Auspeiseraum, wo Frau v. Seidler in sinnigen Worten im Namen der Bevölkerung für die Liebestätigkeit der Kaiserin dankte. Kriegsminister Baron Stöger-Steiner führte sodann in markiger Rede aus, daß nur der die Fürsorge des Kaiserpaars für alle Bevölkerungsschichten vollends verstehe, der in ihrer Nähe sei, und daß es namentlich der Liebe der Kaiserin zu den kleinen unterernährten Kindern zu danken sei, daß neben der Kriegsküche ein Kindergarten erstehe. Der Minister brachte zum Schluß ein Hoch auf die Landesmutter aus, in das alle begeistert einstimmten. Bürgermeister Dr. Weiskirchner dankte in schönen Worten namens der Gemeinde Wien der Kaiserin dafür, daß sie abermals in der Mitte des Volkes erschienen ist und gezeigt hat, wie warm ihr Herz schlägt für alle Kinder des Volkes. Er sprach auch den Komiteedamen und der Kriegsverwaltung den wärmsten Dank aus. Hierauf sprach in Vertretung des Bezirksvorstehers Bezirksvorsteherstellvertreter Robert Dienert.

An einem mit Blattpflanzen allerliebste geschmückten Altar nahm in Vertretung des verhinderten Pfarrers Domkurat Msgr. Engelbert Müller die Weihe vor. Die Kaiserin durchschritt alle Räume und begab sich auch in den Saal, wo die Kinder in ihrer Gegenwart das erste Mahl, weiße Buchteln und Kartoffeln, verzehrten. Die Kaiserin sprach alle Kinder in der herzlichsten Weise an und verließ unter großen Begeisterungskundgebungen der Anwesenden die Kriegsküche. Um $\frac{1}{4}$ 12 Uhr war die Feier beendet.

Die Erfahrungen mit den Kriegsküchen. Eine Reichsstatistik.

Der Herbst naht und mit ihm die Notwendigkeit für die Behörden, sich wieder mehr der Sorge für den Betrieb der öffentlichen Kriegsküchen zuzuwenden. Diese öffentlichen und gemeinnützigen Massenpeisungen haben sich ja im Laufe der Kriegszeit immer mehr als eine wesentliche Hilfe zum Durchhalten für breite Bevölkerungsschichten erwiesen. Allerdings: die Voraussetzungen derer, die in der „allgemeinen“ Massenpeisung das Heil zur Sicherung der Volksernährung erblickten, haben sich nicht erfüllt. Trotz aller Schwierigkeiten der Nahrungsmittelbeschaffung setzt die deutsche Hausfrau immer noch ihren Stolz darein, ihre Angehörigen den Kriegsverhältnissen entsprechend selbst satt zu machen. Aber für Hunderttausende von Männern, Frauen und Mädchen, die keinen eigenen Haushalt haben, sind die Volks- und Mittelstandsküchen ein Segen.

Einen Überblick über den Umfang der Massenpeisung in Deutschland gibt eine zusammenfassende Darstellung des Reichsstatistischen Amtes für das Ende des Jahres 1917. Es wurden alle Massenpeisungseinrichtungen in Gemeinden über 10 000 Einwohnern gezählt. So ergab sich eine Zahl von 2823 Kriegsküchen. Davon entfielen 1497, also über die Hälfte, auf die allgemeinen Kriegsküchen, 121 auf „Mittelstandsküchen“, 629 auf die Kadetten- und 581 auf sonstige Küchen. Die Preise schwanken zwischen 20 Pf. bis 1 Mark und darüber für ein Liter Essen. Sie haben neuerdings langsam die allgemeine Teuerung mitgemacht, besonders in den Mittelstandsküchen. Sehr reich ist der Umfang und der Wechsel der Benutzung der Massenpeisungen. Die in die Millionen gehende Zahl der ausgegebenen Portionen zeigt, wie groß die Zahl derer ist, die von den Kriegsküchen Nutzen ziehen. Die Massenpeisung wird in den größeren Städten verhältnismäßig stärker in Anspruch genommen als in den kleineren. In den Großstädten über 1/2 Millionen Einwohner entfielen im Jahresdurchschnitt auf 100 Einwohner täglich 10,9 Portionen, in den Städten zwischen 250 000 und 500 000 Einwohner 7,3. Die Zahlen sinken dann in den kleineren Größenklassen auf 6,7 Portionen, 6,1 und 6,2, und nur in den kleinen Städten mit über 10 000 bis 25 000 Einwohnern steigt die Zahl wieder auf 7,3. Noch bemerkenswerter sind die Zahlen für die Benutzung in den einzelnen Monaten. Hier zeigt sich in allen Städten eine große Ähnlichkeit im Steigen und Fallen, das zwar gelegentlich stärker oder geringer ist, aber fast durchweg Höhen- und Tiefenpunkte für die gleichen Monate ergibt. Sie spiegeln offenbar das Auf und Ab der Schwierigkeit der Lebensmittelversorgung im Laufe des Wirtschaftsjahres wieder. Kartoffel- und Brotnappheit im Frühjahr führen zu einer Steigerung des Besuchs, der mit dem Erscheinen der jungen Gemüse im Juni vorübergehend verringert wird, sich aber im Juli bei verstärktem Mangel noch einmal steigert. Vom August ab unter der Wirkung der Kartoffel- und Getreidernte läßt der Druck erheblich nach. Der beginnende Winter führt aber die Bevölkerung wieder stärker der Massenpeisung zu —, während der Dezember offenbar wegen des Weihnachtsfestes wieder schwächeren Besuch aufweist.

Die Eröffnung der Kaiserin Zita-Kriegsküche in der Brigittenau. Wie bereits kurz berichtet, wurde am 16. d. die Kaiserin Zita-Kriegsküche in der Brigittenau in Gegenwart der Kaiserin eingeweiht und eröffnet. Zum Empfange der Kaiserin hatten sich Erzherzogin Blanka mit vier Töchtern, das Kriegsküchenkomitee, an der Spitze Frau v. Seidler, Baronin Stöger-Steiner, Frau Antonia Kaiser und Hauptmann Spiger, dann Ministerpräsident Freiherr v. Hussarek, Kriegsminister Generaloberst Freiherr v. Stöger-Steiner, Minister des Innern Ritter v. Gayer, Ernährungsminister Paul, Statthalter Dr. Freiherr v. Bieleben, der Bevollmächtigte des preussischen Kriegsministeriums beim I. u. I. Kriegsministerium Generalleutnant v. Franke mit Oberleutnant v. Eichstedt, Bürgermeister Doktor Weiskirchner, Generalintendant Dögl, Baronin Kirchbach, Obermagistratsrat Dr. Dont und viele andere eingefunden. Die Kaiserin, begleitet vom Oberstjohmeister Grafen Esterhazy und der Hofdame Gräfin Bellegarde, wurde auf der Fahrt in die Brigittenau von der Bevölkerung stürmisch begrüßt. Das vor der Kriegsküche zahlreich angesammelte Publikum bereicherte ihr eine ungemein herzliche Ovation. Die Kaiserin trat sofort in den mit einem schönen Altar geschmückten Saalraum; Frau v. Seidler brachte hier die Bitte vor, die Küche zu eröffnen. Es folgten Ansprachen des Kriegsministers Generalobersten Freiherrn v. Stöger-Steiner, des Bürgermeisters Dr. Weiskirchner und des Bezirksvorstehers der Brigittenau Lorenz Müller; die beiden letzteren stellten den Dank der Stadt Wien und des Bezirkes ab. Nachdem noch Prälat Monsignore Müller vor dem Altar einige Worte gesprochen hatte, besichtigte die Kaiserin alle Räume der Kriegsküche. Die Mutter-Oberin der Franziskanerinnen und einige Schwestern, die die Leitung der Küche übernommen haben, wurden der Kaiserin vorgestellt, ebenso Baronin Baumgartner und die um das Zustandekommen des Baues und Betriebes besonders verdienten Herren Oberleutnant Kabrátil vom Kriegsministerium, der Verfasser der Baupläne Major v. Schmidt, der hauptausführende Ingenieur Oberleutnant Manhart, Oberleutnant Schaller und Kriegsküchendirektor Ingenieur Komlos. Die Kaiserin begab sich dann in den Speisesaal, wo die 300 anlässlich des Besuches eingeladenen Kinder ihr aus Suppe, Gemüse und Kuchen bestehendes Mittagmahl einnahmen. Die Kaiserin widmete sich liebevoll den Kleinen, ermunterte sie zum Essen und setzte sich zu ihnen, um mit ihnen zu plaudern. Als die Kaiserin schied, rief sie den Kindern ein lautes: „Lebt wohl, Kinder, grüß euch Gott!“ zu, welchen Gruß die Kleinen mit der Volkshymne erwiderten. Die Kaiserin dankte noch dem Komitee für seine Bemühungen um das Gelingen des schönen Werkes und trat dann auf die Straße, wo sich auf ihrer Rückfahrt die Ovationen erneuerten. Der eben eröffnete Bau ist die dritte von der Kriegsküchenaktion der Kaiserin in Betrieb genommene Küche. Ende Oktober 1917 wurde die von Frau Antonia Kaiser geleitete Kaiserin Zita-Kriegsküche auf der Schmelz eröffnet, die derzeit fast 14.000 Personen versorgt. Im April 1918 folgte die Kriegsküche im 18. Bezirk, die für 3000 Personen, hauptsächlich aus der Welt des Mittelstandes, der Beamten und der Firangestellten, kocht und unter der Oberleitung der Baronin Stöger-Steiner von Baronin Baumgartner geführt wird. Die neu errichtete Küche Nr. 3 übernimmt Frau v. Seidler, die von den Schwestern

vom Orden des heiligen Franziskus in der Leitung unterstützt wird; auch diese Küche ist für den Mittelstand bestimmt, während Küche Nr. 1 als Volksküche größten Stils eingerichtet ist. Beim Bau der letzten Küche wurden die beim Betriebe der anderen Küchen gemachten Erfahrungen verwertet, so daß die Küche im Bedarfsfalle auch den größten Anforderungen wird nachkommen können.

Massenspeisung in Zürich

Unter den vielen Anstalten und Einrichtungen, die in der Stadt Zürich der Massenspeisung der Bevölkerung dienen, darf wohl die Küche erwähnt werden, die sich in der Turnhalle des Schulhauses an der Kernstraße befindet. Eine Gründung des Auserföhler Vereins für Volkstüchen, aufgebaut auf rein gemeinnützigen Grundsätzen, ging das Unternehmen vor kurzer Zeit an das Kinderfürsorgeamt über. Nachdem dieses aber mehr und mehr durch die Erfordernisse der Kriegszeit überlastet wurde, übernahm das Lebensmittelamt der Stadt Zürich den Betrieb. In sechs großen Kesseln mit alter Kohlenfeuerung werden hier jeden Vormittag rund 3000 Liter Suppe zubereitet; ein festbesoldeter Küchenchef sorgt für eine abwechslungsreiche Zusammenstellung der Suppe, die je nach der Jahreszeit wechselt.

Neben den Gemüsen und Gewürzen aller Art fehlen Einlagen aus Teigwaren, Fleisch und Fett nicht, so daß die Suppe auch dementsprechend kräftig ausfällt. Der Verschleiß des fertigen Produktes geschieht auf drei Arten. Einmal hat die Küche eine Anzahl im Quartier gelegener Depots zu versorgen, wo die Familien ihren Bedarf abholen. Dieser Versand erfordert durchschnittlich 1200 Liter im Tag. Die in der Nähe der Küche wohnenden Haushaltungen beziehen die Suppe direkt von der Quelle weg, was wiederum 1200 bis 1500 Liter benötigt. Dann benützen täglich gegen 500 Arbeiter die Gelegenheit, ihr Mittagmahl in den neben der Küche gelegenen Räumlichkeiten einzunehmen. Für 15 Rappen erhalten sie einen großen Teller Suppe und für 50 Rappen eine Fleischration von schwach 100 Gramm. Beim Bezug für den Haushalt kostet der Liter Suppe 15 Rappen, während sich der Herstellungspreis auf 28 bis 30 Rappen beläuft. Bemerkenswert mag noch sein, daß nicht etwa nur Arbeiterfamilien zu den Kunden der Küche gehören.

Die Anlage hat auch die Milchwärmung für die Schülerspeisung zu besorgen und an den Tagen, an welchen es keine Milch gibt, hat sie die verschiedenen Schleimsuppen, am Samstag die Schokolade zu kochen.

Bei der Knappheit der Gaszuteilung und dem hohen Gaspreis macht sich die Wohltat dieser Suppenquelle immer mehr geltend.

Die Approbationierung im Kriege.

Mittagsbilder.

In einer Volkstüche.

Sie sind ange stellt, schon zwei Stunden. Der Wendgang der Welt, den du in dieser Stunde in allen Städten Europas sehen kannst. Sie stehen ruhig und geduldig, auf die Stunde wartend, die ihnen Erholung, Genuß und Lebensfreude bringen soll: die Essensstunde.

Beinahe berührt aus einem gewissen Zusammengehörigkeitsgefühl die ziemlich große Zahl der „Gutgekleideten“. Was man ja heute „gutgekleidet“ nennt. Die Zahl derer, die einmal schon an einem stillen bürgerlichen Mittagstisch gesessen sind und nun wieder zur Massentrippe gehen müssen. Denn die gemeinsamen prunten den Mahlzeiten der Reichen sind eigentlich eine Entartung. Der natürliche Mensch hat gleich dem Tier den Drang, allein zu essen, zu schlafen und zu sterben. Aber jetzt müssen es die meisten gemeinsam tun.

Allzu langsam schiebt sich die Menge von Gang herunter, zwischen eisernen Schranken zur Kasse. „Es sind nämlich welche,“ erklärt mir der Aufseher, „die wo sich schon in der Früh die Marken in die Borsche verschaffen und dann mehr essen. Manche stellen sich auch vier- und fünfmal an. Und manche nehmen sich auch noch Essen nach Hause.“ Für die Kinder also.

Der Mann kommt von besetzten Tischen. Wird von Geschirr. Von der Kasse lösen sich wie Schuppen die Markenbesitzer, streuen zur Spolenausgabe stelle. Eine Aufschrift besagt, daß für Gemüße eigenes Geschirr mitzubringen ist, da man sonst nicht zwei Gemüße erhält.

Wunderbar ist die Ruhe, die tiefe natürliche Befriedigung, mit der die ersehnte Schüssel an sich genommen und verzehrt wird. Im Frieden jeder Table d'hôte eines Lagershotels zu empfehlen. Dafür ist das Essen auch gut. Weil Sonntag ist. Fischgericht gibt's mit Sauerkraut und Suppe. Und wenn das Fischgericht ausgegangen, wird es Rindfleisch geben. Im schweigenden Genuß öffnen die Reihen. „Ja, am Wochentag, beim Dörngemüse, da woll'n I' weniger anbeissen,“ verrät mir der Aufseher.

Typen? Es gibt keine. Der Hunger hat alle zusammengetürfelt. Den besser Gekleideten neben den Armen. Nur an der Art, wie sie das Besteck handhaben, könnte man noch Unterschiede feststellen. Aber warum? Das Zeitalter hat ja alle zu Brüdern gemacht. Zu etwas Gleichen. Auch ist es eine Volkstüche im ersten Bezirk, in der es gleichmäßig munterlich zugeht.

Die Gemeinschaftsküche.**Gemeinschaftsküche für Festbesoldete im 16. Bezirk.**

Diese bekanntlich im Hause Neulerchenfelderstraße 73 von dem sehr rührigen Beamten- und Lehrerverband im 16. Bezirk gegründete Gemeinschaftsküche hielt kürzlich ihre erste ordentliche Hauptversammlung ab. Nach dem vom Obmann Litschauer erstatteten Bericht wuchs die Speiseteilnehmerzahl von Monat zu Monat und beträgt die Anzahl der Genossenschaftler derzeit 612. Im vergangenen Geschäftsjahr wurden 126.998 Portionen Suppen, 97.632 Fleisch, 126.998 Gemüse und 78.962 Mehlspeise verabreicht. Die durchschnittliche Anzahl der Speiseteilnehmer betrug 461 pro Tag, der Umsatz 550.000 Kronen. Große Verdienste erwarben sich die in uneigennützigster Weise ihre Kenntnisse und Erfahrungen zur Verfügung stellenden Aufsichtsdamen: Pauline und Wilhelmine Balda, Luise Fiedler, Helene Sader, Fanni Karasch, Hermine Klok, Elise Loderer, Anny und Nizzi Mottl und Elsa Perih, die es verstanden haben, die Küche mit Sachkenntnis zu führen und die Speiseteilnehmer den herrschenden wirtschaftlichen Verhältnissen entsprechend zufriedenzustellen.

Dank der kostenlosen Verwaltung war es auch möglich, schon im ersten Betriebsjahr einen solchen Reingewinn zu erzielen, daß den Genossenschaftlern eine fünfprozentige Dividende ausbezahlt werden kann, daß sämtliche Genossenschaftsanteile sichergestellt erscheinen und daß auch ein Betrag für etwa unvorhergesehene Fälle auf das Gewinn- und Verlustkonto übertragen werden konnte.

Bei der in der Hauptversammlung und in der sodann nachfolgenden konstituierenden Sitzung vorgenommenen Wahl wurden folgende Herren gewählt: In den Vorstand: zum Obmann Rechnungsrat Litschauer, Obmannstellvertreter Dr. Warden, Verwalter Rechnungsdirektor Mottel, Stellvertreter Oberoffizial Perih, Kassier Bezirksrat Klein, Stellvertreter Rechnungsrat Wach, Kontrollor Rechnungsrevident Sader, Stellvertreter Prof. Dr. Durichmid; in den Aufsichtsrat: zum Obmann Bezirksrat Kraupa, Stellvertreter Rechnungsrevisor Sobza, Schriftführer a. A. Pfarrer Gofner; ferner die Herren Polizeioffizial Fettingner, Finanzwachoberkommissär Karger, Privatbeamter Römer und Bahntechniker Seiv.

*) Die Satzungen des Reichsverbandes sind durch seine Geschäftsstelle, Wien, 1. Bezirk, Kurrenngasse Nr. 5, kostenlos zu beziehen.

29./X. 1918

Eine zweite Kriegsküche des Vereines der Reserveoffiziere.

Einem allerdingendsten Bedürfnis Rechnung tragend, hat sich der k. k. Verein der Reserveoffiziere in Wien veranlaßt gesehen, anfangs November eine zweite Kriegsküche in Wien, 9. Bezirk, Währingerstraße 21, zu eröffnen. Anmeldungen werden in der Kriegsküchenzentrale des Vereines in Wien, 8. Bezirk, Samerlingplatz 1, bereits entgegengenommen.

Kriegsküchen-Statistik.

Kürzlich wurde die 50. offene Kriegsküche in Wien in Anwesenheit der Frau Erzherzogin Isabella feierlich eröffnet. Vor einigen Tagen hat das Kriegsküchenkommissariat die 100. private Kriegsküche in Wien genehmigt. Von den bisher auf Grund des Erlasses des Amtes für Volksernährung vom Jänner 1917 errichteten Kriegsküchen sind 22 Gesellschaftsküchen, 26 Anstaltsküchen, 46 Betriebsküchen, 4 Erwerbeküchen und 2 Krankenküchen. Auf die einzelnen Bezirke entfallen: 1. Bezirk 23 Küchen. — 2. Bezirk 5. — 3. Bezirk 11. — 4. Bezirk 2. — 6. Bezirk 5. — 7. Bezirk 5. — 8. Bezirk 2. — 9. Bezirk 7. — 10. Bezirk 4. — 11. Bezirk 4. — 12. Bezirk 4. — 13. Bezirk 4. — 15. Bezirk 1. — 16. Bezirk 3. — 18. Bezirk 1. — 19. Bezirk 7. — 20. Bezirk 3 und 21. Bezirk 9 Küchen. Die höchste Teilnehmerzahl einer Küche beträgt 8200, die niedrigste 50 Personen. Zur Belieferung dieser Küchen sind zwei Lebensmittelverbände bestimmt, und zwar der Lebensmittelverband der Kriegseleistungsbetriebe Wiens, welcher 38 Küchen beliefert, und der Zentralverband der Gemeinschafts- und Kriegsküchen für Wien und Niederösterreich, der für die Belieferung von 64 Küchen zu sorgen hat. Um die Errichtung der Kriegsküchen zu fördern, haben das Volksernährungsamt und die n.-ö. Statthalterei das Kriegsküchenkommissariat ermächtigt, in berücksichtigungswürdigen Fällen von der genauen Einhaltung der Vorschriften des Kriegsküchenerlasses Umgang zu nehmen; auf der strengen Durchführung der Lebensmittelartenkürzung muß jedoch bei allen Küchen bestanden werden.

16./11. 1918.

16/11
203**Abendsuppen in den Volkstüchen**

Wie der Bevollmächtigte für das Ernährungs-
wesen Emanuel Buzm nach Vereinbarung mit
den Magistraten Berlins bekanntgibt, soll die Ber-
liner Volksspeisung hinfort in weiterem Umfange
als bisher der Berliner Bevölkerung Dienste lei-
sten. Neben dem Mittagessen, auf dessen Verbesse-
rung ständig hingewirkt werden wird, soll auch
eine dicke Abendsuppe verabfolgt werden.
Die Ausgabezeiten bleiben für das Mittagessen,
wie bisher von 12 bis 12 1/2 Uhr, für die Abend-
suppe vorläufig von 6 bis 7 1/2 Uhr festgesetzt. Die
Küchen Sellenstr. 18-21 und Markthalle Luisen-
ufer werden wieder in Betrieb gesetzt. Abend-
suppe wird vorläufig in 22 Ausgabestellen ver-
abfolgt, doch sollen diese im Bedarfsfalle erhöht
werden. Die Anmeldung für das Mittagessen
kann täglich während der Ausgabezeit für den
nächsten Tag erfolgen. Sie wird auch für den-
selben Tag vormittags von 8 bis 10
Uhr angenommen. Für das Abendessen
wird von einer Voranmeldung abgesehen.

Neben diesem neuen Verfahren ist die bisherige
Art der wesentlichen Voranmeldung mit oder
ohne Vorauszahlung auch weiterhin zulässig;
sonst ist das Essen täglich bei Empfang mit 50 Pf.
und 40 Pf. für die Viterportion Abendessen zu be-
zahlen. Halbe Portionen kosten die Hälfte. Das
Essen, das an Ort und Stelle sofort verzehrt
werden soll, wird in Leihnapfen (ohne Pfand)
verabreicht; Löffel sind mitzubringen, können
aber auch gegen Pfand geliehen werden. Bei der
Anmeldung sind für jede Viterportion und für
jeden Tag, gleichviel ob Fleisch oder Kartoffeln in
dem Essen enthalten sind oder nicht, je ein Ab-
schnitt der Fleisch- und der Kartoffelkarte, für
jede halbe Portion je ein halber Abschnitt der bei-
den Karten abzugeben. Für die Abendsuppe wird
nur ein Abschnitt der Kartoffelkarte (für eine
halbe Portion ein halber Abschnitt) beansprucht,
wenn in dem Essen Kartoffeln verabreicht wer-
den. Ohne Abgabe von Kartenabschnitten darf
Essen weder an Zivil- noch an Militärpersonen
abgegeben werden.

Die Gemeinschaftsküche.

Schon lange vor Kriegsbeginn hat eine stattliche Zahl von Hausfrauen, in richtiger Erkenntnis des rein ökonomischen dieser Einrichtung, ihre Stimme nach dem Einflüchelhause erheben. Mangel an Initiative, Mangel an verfügbaren Geldern, Mangel vor allem an Disziplin der Interessenten selbst hat diese vernünftige Bewegung wieder im Sande verlaufen lassen. Mit Ausnahme einiger weniger Einflüchelhäuser, die vorwiegend von alleinstehenden Personen bewohnt sind, ist die Idee in der Form nicht zur Ausführung gelangt. Der Krieg und die mit einhergehende Lebensmittelnot und Teuerung haben rasch und gründlich in dieser Frage Wandel geschaffen. Immer schwieriger wurde es, sich in gewohnter Weise seine tägliche Nahrung zu sichern, immer kostspieliger wurde der Einzelhaushalt; dazu kam der Umstand, daß eine große Zahl bürgerlicher Frauen sich aus materiellen Gründen einem Erwerb widmen mußte und deshalb viele Stunden, ja oft den ganzen Tag, dem eigenen Haushalt fernblieb. So entstanden mit einem Schlag die Gemeinschaftsküchen, die dem einzelnen die Sorge und die Mühe der Herstellung der Mahlzeiten abnahmen und ihm die fertige Mahlzeit für einen sehr niedrigen Preis zur Verfügung stellten. Bestehende Frauenorganisationen und ein eigener Verein zur Gründung und Schaffung von Gemeinschaftsküchen, der in raschem und tatkräftigem Erfassen der wirtschaftlichen Situation des Mittelstandes in den bedrännten Kriegstagen gegründet wurde, haben in wenigen Wochen musterghillige Küchen geschaffen, in denen anfangs Hunderte, nach und nach Tausende gebildeter Arbeitsmenschen ein ausreichendes Mittagessen in angenehmen, sauberen Lokalen, an rein gedeckten Tischen, ohne Getränke- und Trinkgeldzwang gesunden haben. Das Bedürfnis nach Küchen wuchs und wächst täglich, und Küchen für alle Kategorien des Mittelstandes wurden und werden eröffnet, ohne jedoch dem Andrang der Teilnehmer auch nur annähernd zu entsprechen.

Das Amt für Volksernährung und nach ihm das Staatssekretariat haben die Schwierigkeit der Lebensmittelversorgung und Lebensführung des Mittelstandes ebenso in den Kreis der Berücksichtigung gezogen wie die Erleichterungen zur Lebensführung der Mindestbemittelten und haben nicht nur große Geldmittel zur Gründung und Unterstützung von Gemeinschaftsküchen bewilligt, sondern auch eine besonders bevorzugte Belieferung dieser Küchen mit den staatlich bewirtschafteten Artikeln gesichert. Aber auch das bevorzugte Ausmaß dieser Lebensmittel reicht nicht annähernd zur Betriebsführung der Küchen aus, und es ist ein unabweisbares Verlangen der Küchen nach größeren, respektive zureichend bemessenen Zuweisungen in den wichtigsten Lebensmitteln, die zur Sättigung der Teilnehmer notwendig sind. Es ist aber zweifellos ein Irrtum einzelner Küchenleiterinnen, wenn sie annehmen, daß im fünften Notjahr in einer noch nie dagewesenen Lebens- und Nahrungsmittelkrise, täglich drei Gänge mittags auf dem bürgerlichen Tisch der Gemeinschaftsküche sein müssen. Dieses vielerlei bedeutet nicht das Viel. Es wären zwei ausgiebigere Gänge unbedingt drei nichtausgiebigeren vorzuziehen. Es ist selbstverständlich, daß bei diesem Vorgang auch die Kosten der Küchen sich verringern würden, was von eminentester Wichtigkeit ist, bei der straffen Rationierung, die geboten erscheint, wenn man bedenkt, daß bei den heutigen offiziellen und nicht-

offiziellen hohen Lebensmittelpreisen der Preis einer Mittagmahlzeit sehr mäßig bemessen ist.

Die Neugründung der so notwendigen Küchen für den Mittelstand verzögerte sich oder scheiterte oft ganz an den schier unüberwindlichen Schwierigkeiten der Beschaffung von Pesseln, Service und Inventar. Im Einvernehmen mit den Gastwirten, deren viele, namentlich die mittleren, ihre Betriebe einstellen mußten, könnte diesen Schwierigkeiten zum größten Teil begegnet werden. Es könnten teils bestehende Betriebe ganz gepachtet und von der Organisation oder dem Verein, der die Küche gründet, betrieben werden, teils könnten die Wirte selbst als Leiter der in ihrem Betrieb eröffneten Gemeinschaftsküchen fungieren. Selbst mit dem bloßen Verpachten des Geschirrs oder Inventars durch den Gastwirt könnte mancher Wunsch in dieser Richtung zur Erfüllung gebracht werden. Eine andere Frage ist die, ob nicht die Gastwirte selbst die Einführung sogenannter Erwerbsküchen, bei denen sie sich den Vorschriften die für Gemeinschaftsküchen bestehen, unterwerfen, dem Stillstand ihrer Betriebe vorziehen und auf diese Weise nicht nur ihren Betrieb, wenn auch mit geringerem Verdienst, fortführen, sondern auch der Allgemeinheit einen Dienst erweisen.

Valerie Adler,
Sekretärin des Zentralverbandes der Gemeinschaftsküchen.

1. II. 1919

206

67. Berichterstatter **W. Hof:** Zahl 772, Post 25. Bewilligung eines Betrages von 50.000 K zur Errichtung einer Gemeinschaftsküche für alle Angestellten des städtischen Gaswerkes.

Es wurde in der Josefstädterstraße eine solche Küche errichtet. Der Verein hat ein Barvermögen von 4000 K und ein Darlehen von 30.000 K von der niederösterreichischen Landesregierung als Unterstützung erhalten, für welches die Gemeinde die Haftung übernommen hat. Es wird nun beantragt, daß dem Verein der Beamten der städtischen Gaswerke ein einmaliger Betrag von 50.000 K bewilligt werde; dem Verein wird weiters das für den Küchenbetrieb und für das Lebensmittellager, 8., Buchfeldgasse 4, benötigte Gas einschließlich der Gasmesser von den Gaswerken unentgeltlich zur Verfügung gestellt.

Ich bitte um Ihre Zustimmung.

W. Rain: Eine Einwendung wird nicht erhoben, ich erkläre den Antrag des Herrn Berichterstatters für genehmigt.

Bechluß:

Dem Verein der Beamten der städtischen Gaswerke wird als Beitrag zur Errichtung einer für alle Angestellten der städtischen Gaswerke und deren Angehörige bestimmten Gemeinschaftsküche aus den laufenden Betriebsmitteln der städtischen Gaswerke ein einmaliger Betrag von 50.000 K bewilligt; dem Verein wird weiters das für den Küchenbetrieb und für das Lebensmittellager, 8., Buchfeldgasse 4, benötigte Gas einschließlich der Gasmesser von den Gaswerken unentgeltlich zur Verfügung gestellt.

Bilder aus einer Gemeinschaftsfische.

Es ist eine Küche für den Mittelstand, für „Anfänger“, Akademiker, Professoren, Staatsbeamte, Angehörige künstlerischer und kaufmännischer Berufe. Stark besucht auch von ehemaligen Offizieren aller Ranggrade, viele Goldtragen darunter. Das Hauptbestandteil der Dishes stellen die Selbstbesoldeten. Diese gedulden Märrer, die wirklich den „Durchfall“ auf deren Rücken eigentlich den Krieg geführt wurde. Denn alle anderen Stände haben die unabweisbaren Lasten ab und überwälzt, nur der Festbesoldete wird — als gänzlich wehrlos — weiter ausgelassen, heute mehr als je, wird von der Sylla des Wunders in die Charkobdis der Preisträger gelassen und sprang, um nicht zu verhungern, auf die Rettungswelle: Gemeinschaftsfische.

„Gemeinschaftsfische.“ In diesem Worte ist schon alles enthalten! Vertrieben vom gemühten Familienfische sitzen hier Großmutter, Mutter, Vater und Kind, Jungfrauen und Mädchen, erhalten die gleiche feillose Kasse, die gleichen geringen Portionen und gehen gemeinschaftlich hungrig vom Tische. Ohne Zuhilfenahme, die sie und da auch in der Küche zu haben sind, wäre das Gebotene viel zu wenig.

Der Krieg hat das Familienleben gründlich zernichtet, viele bürgerliche Haushalte mußten aufgelöst werden, und die Familienmitglieder sind sich mittags im Trübel der Gemeinschaftsfische. Der gemühtliche Tisch im eigenen Heime ist fast verschwunden für die Angehörigen der Festbesoldeten. Hofräte, die vor dem Kriege ein behäbiges, immerhin auskömmliches Leben führten, auch Freuden geistiger Kultur genießen konnten, mußten diese aufgeben und wurden durch die wachstümliche Zerstörung genau so in die Gemeinschaftsfische gedrückt, wie die kleine Majestätsüberbringerin Tugend einer Kriegszentrale. Oh, du gewiesener „Seelenaufschwung“ und du „Stahlbad“ des Krieges! Manche wohl wurden durch dieses Bad erstischt und ihre Härken gekräftigt! Fern vom Schiffe haben sie beim Lauge um das goldene Kriegslieferungstalb ihre Profite eingehemmt. Die Festbesoldeten, diese schlecht gekleideten Fahrräder des Wirtschaftstriebeverkes, aber waren nicht darunter. Die einzelnen Fische sind von Angehörigen gleicher oder ähnlicher Berufe besetzt. Hier der Tisch der Juristen, Advokaten, der Richter und Justizbeamten, Junge Advokaten, noch in der Felduniform von Landsturmmoffizieren. (Man muß ja die teure Zivilkleidung schonen!) Von der unter unglücklichen Weihen neu eröffneten Kasse ging es direkt ins Feld; jetzt ist ihre Kasse im großen Chaos verfunken und die Erstlingsmomentan weggeschwennt. Richter, die täglich Einsicht in die Praktiken gewisser Kriegsgewinner erhalten, welche den tiefsten Einblick in das wilde Getriebe der Großstadtschieber haben, die in

schwerer, oft bis in die Nacht währender Berufsarbeit zugehen müssen, wie leicht Geld gemacht wird, sitzen hier im Karottenselbstbesoldeten der Gemeinschaftsfische (Wenn à 3 Kronen) im Kreise ihrer vom Daseinskampfe zermürbten Kollegen.

Nächster Tisch: Die Hofratsfamilie. Papa würdig, etwas heftig, Bureaukrat der alten Schule, mit vornehm gebendem Gehrod. Die auffallend schöne Tochter in elegantem, seinem Reifeide ausged. so schönem Frickkostüm. Aber die Geschiedungen des unbarmherzigen Alltags, die großen Kriegerische, haben auch in dieses schöne Geform der ehemaligen Oberfamilien... „Tägliche wohnt die eigene Partei gilt in die Gemeinschaftsfische, täglich wird sie bleich und bleicher...“ Und die graue Zukunft! Die Tragödie der Esamintochter, das Martyrium des unter Entbehrungen zu wachsenden Desorums.

Der Tisch der Jugend, der „Heimkehrer“, der vom harten Leben nicht zu überwinden! Die Welt ist für sie trotz allem noch schön und groß, aber die Portionen zu klein!

Lebhaft geht es an diesem Tische zu. Die Wahlen werfen ihre Schatten voraus. Alle Meinungen, alle Parteien sind vertreten! Junge Republikaner, die keine Autorität anerkannt wollen, bloß eine: „Seine Majestät, den Wogen“ der Autokraten und Jahresregenten für 1919.

Die politischen Lieberzeugungen spielen hier aufeinander. Aber all die heftigen Kurier im Streit werden verjöhnt durch eine — zweite Mehlspartition, die leider selten zu haben ist.

Immerhin ist die Gemeinschaftsfische eine Wohltat, heute die einzige Zusage für die Angehörigen des Mittelstandes, für die Festbesoldeten. Denn die wachstümlichen Preise besetzen ihnen den täglichen Besuch der Gasthäuser. In der Gemeinschaftsfische sind die Besucher stets alle, freundlich, gut durchwärmt, Zimmer, weisbedachte Tische, nette, freundliche Bedienung, keine trübseligen Gesinnungen, keine „rechten Auge ins linke Wesenstischeln“.

Dann fallen die Gemeinschaftsfischen von der Kommune und dem Amte für Volksernährung besser bedient werden, um nicht gezwungen zu sein, zu schlechthandelspreisen einzukaufen. Das müssen dann die Beamten des Staates, die Angehörigen der Industrie und der Kaufmannschaft, welche die Besucher vor Hunger sind, büßen. Und der Staat hätte sein ureigenes Interesse daran, diese Volkstische gesund und arbeitsfähig zu erhalten!

Aber einmal werden doch wieder halbwegs normale Verhältnisse kommen, und auch dann werden die Gemeinschaftsfischen für Jungfrauen und kleine Familien erhalten bleiben müssen. Dann werden sie erst die wirtschaftlichen Schäden für die Gemeindefische der Arbeitenden; Mädchen, die nicht nur billige, sondern auch nachhafte Kost zu liefern imstande sein werden.

Ignaz Tauber.

Urgen Mißstände in der Einkaufsstelle der Kriegsstüchen.

Der Vollzugsausschuß des Soldatenrates schreibt an: Bei einer Nachschau in der Einkaufsstelle der Kriegs- und Gemeinschaftsstüchen in der Zieglergasse durch ein Mitglied des Lehnerausschusses der Volkswehr und ein Organ des Kriegswucheramtes wurden auch die Bücher eingesehen und es wurden skandalöse Mißstände aufgedeckt. Der leitende Direktor sowie die Aufsichtsräte waren der Meinung, daß die Lebensmittelvorräte für ihren eigenen Magen vorhanden wären. Einwandfrei wurde festgestellt, daß allein in den Monaten Jänner, Februar und März d. J. die Aufsichtsräte Abgeordneter Heul, Abgeordneter Kollmann, Stadtrat Breuer, Gemeinderat Zimmermann, Gemeinderat Zimmerl, Direktor Gräner, Dr. Rosenbergl von der Anglobank, Pecher und andere Zucker, Mehl, Fett, Schokolade, Milch bezogen haben. Auch die Sekretärin des Zentralverbandes der Kriegsstüchen Frau Dr. Adler bezog Emmentalerkäse, Schokolade, Milch, Fett, ebenso der Präsident Regierungsrat Prziobil, der erst vor einigen Tagen größere Mengen entnahm. Das Stärkste aber leistete sich der leitende Direktor, der christlichsoziale Stadtrat Josef Müller. Dieser Herr bezog in den letzten drei Monaten, wie aus den Büchern einwandfrei festgestellt wurde, auf seinen Namen nicht weniger als 43 Kilogramm Margarine, 183 Kilogramm Luxusmehl, 97 Kilogramm Emmentalerkäse, 88 Dosen Milch, 87 Kilogramm Zucker, 8 1/2 Kilogramm Schokolade, 1 Kilogramm Schokoladepulver, 11 Kilogramm Speisefett, 6 Kilogramm Speck, 6 Kilogramm Del, 5 Kilogramm Meis, 5 Kilogramm Rosinen, 20 Schachteln Limburgerkäse, 55 Kilogramm Kartoffeln, 4 Hasen, 11 Kilogramm Nollgerste und noch viele andere gute Sachen, die gewöhnlichen Sterblichen nur noch dem Namen nach bekannt sind. Selbst der Hausherr der Einkaufsstelle, Herr Sturany, bekam am 11. Jänner 15 Kilogramm Zucker, 2 Kilogramm

Makkaroni, 3 Kilogramm Haselnüsse, 3 Kilogramm Haferreis. Als die Einkaufsstelle im Jänner das Lebensmittelmagazin des Stabsbataillons Nr. 39 übernahm, bekamen Hauptmann Kraus und mehrere Feldwebel aus den Beständen der Einkaufsstelle größere Mengen Lebensmittel als „Gratifikation“. Stadtrat Müller rühmt sich seines guten Herzens, er sagt, er habe Leuten, die ihn darum haben (und die natürlich seine Parteigänger waren!), Lebensmittel zum Teil auf seinen Namen ausfolgen lassen. Auch die Angestellten waren gut gestellt, sie erhielten in den letzten drei Monaten etwa 800 Kilogramm Zucker, 127 Kilogramm Säffen Saccharin, 368 Kilogramm Margarine, außerdem Del und Fett, 952 Kilogramm Mehl, 111 Kilogramm Makkaroni, 160 Kilogramm Zwieback, 183 Stück Zitronen, 507 Kilogramm Dörrobst, 3018 Stück Eier, 13 Kilogramm Schokolade, 468 Kilogramm Haferreis, 827 Kilogramm Grieß, 512 Kilogramm Nollgerste, 43 Kilogramm Meis, 172 Dosen Milch und so fort. Jedenfalls für siebzig Angestellte schon eine sehr hübsche Zubuße für etwa drei Monate. Stadtrat Müller verantwortet sich dahin, es bestehe ein Beschluß des Aufsichtsrates, daß alle Mitglieder des Aufsichtsrates ihren Lebensmittelbedarf bei der Einkaufsstelle decken können. Wir hoffen, daß diese skandalöse christlichsoziale Miß- und Protektionswirtschaft, die Vorräte, die für die Kernisten bestimmt sind, Protektionskindern zuwendet, dringend geändert wird. Zu bemerken ist noch, daß die Bücher angeblich von allen Aufsichtsräten sowie von Vertretern der Landesregierung und des Staatsamtes für Volksernährung revidiert worden sind.

„Arge Mißstände in der Einkaufsstelle der Kriegsküchen.“

Wir erhalten folgende Zuschrift: In Ihrer gestrigen Nummer bringen Sie unter der Spitzmarke „Arge Mißstände in der Einkaufsstelle der Kriegsküchen“ eine Zuschrift des Vollzugsausschusses des Soldatenrates, in welcher behauptet wird, daß die Aufsichtsräte dieser Einkaufsstelle, unter ihnen Dr. Rosenberg von der Anglobank, in den Monaten Jänner, Februar, März dieses Jahres Zucker, Mehl, Fett, Schokolade, Milch be-

zogen hätten. Ich bitte Sie, meiner Berichtigung Raum zu geben, daß an dieser Mitteilung, soweit sie mich betreffen soll, kein wahres Wort ist, daß ich dem Aufsichtsrat dieser Einkaufsstelle niemals angehört und von derselben keinerlei Waren bezogen habe. Hochachtungsvoll Dr. Wilhelm Rosenberg.

Danach muß der Name des Herrn Dr. Rosenberg mißbraucht worden sein.

Weiter schreibt uns Stadtrat Müller, der Direktor dieser Einkaufsstelle: Wichtig ist, daß ich 45 Kilogramm Mehl (bei Abgabe der Mehlmarken und einem Familienstande von acht Personen), 22 Kilogramm Käse, 15 Dosen Kondensmilch, 30 Kilogramm Zucker und 15 Kilogramm Margarine (bei Verzicht auf die Fettarten) bezogen habe. Auch habe ich verschiedene andere Lebensmittel bezogen. Diese Menge bezog ich in der Zeit vom 1. Jänner bis 4. April. Was die Differenz der von mir bezogenen und in Ihrem Blatte mitgeteilten Menge betrifft, ergibt sie sich aus folgenden Gründen: Sämtliche Zuweisungen werden von mir vorgenommen. Es kommt aber öfters vor, daß die Küchen um kleine Zuschüsse oder Personen, die mit der Einkaufsstelle in geschäftlicher Beziehung stehen, sowie Personen, die dem Unternehmen vorteilhafte Dienste leisten, manchmal um Lebensmittel ansuchen, die von mir dann angewiesen werden und über mein Konto laufen, da mir kein anderes Konto zur Verfügung steht. Weiter bitte ich zur Kenntnis zu nehmen, daß die Einkaufsstelle des Zentralverbandes der Gemeindefahr- und Kriegsküchen die Kriegsküchen der Gemeinde Wien nicht beliefert. Die in dem Artikel noch genannten Personen bezogen zum größten Teil ganz kleine Mengen Lebensmittel, wozu sie auch berechtigt waren, als Organe und Funktionäre des Unternehmens über meine Zuweisung.

29. IV. 1919

210

Ausbesserungen für die Auspeisestellen am 1. Mai.

Untlich wird mitgeteilt:

Aus Anlaß des Nationalfeiertages erhalten auf Veranlassung des Staatsamtes für Volksernährung die unentgeltlichen Auspeisestellen, öffentlichen Kriegsküchen und Betriebsküchen am 1. Mai eine Kostaufbesserung von zehn Deagramm amerilanischen Schweinefleisch auf den Kopf. An die öffentlichen Auspeisestellen wird das Fleisch unentgeltlich, an die öffentlichen Kriegsküchen zu einem ermäßigten Preise und an die Betriebsküchen zu den Gesteckungskosten abgegeben. Die öffentlichen Kriegsküchen und Auspeisungen erhalten das erforderliche Fleischquantum im Wege der Vieh- und Fleischverkehrsgesellschaft, Abteilung Großschächtereie, die Betriebsküchen bei ihren Rindfleischbezugsstellen, an welche sie sich im Interesse der rechtzeitigen Belieferung zu wenden hätten.

3./VI. 1919

22

Sommergemeinschaftsküchen.

Im vorigen Jahre haben wir hier zum ersten Male den Plan besprochen, Gemeinschaftsküchen auf dem Lande für das städtische Mittelstandspublikum, das sich einige Wochen Erholung gönnen will, zu errichten. Der Plan wurde auch in einzelnen Sommerfrischen Oberösterreichs verwirklicht, und es hieß, daß diese Küchen ein wahrer Segen für die abgearbeiteten Hausfrauen waren, die sich so ganz den paar Tagen der Muße hingeben konnten. Nun hat kürzlich die niederösterreichische Landesregierung die Idee wieder aufgegriffen. Es sollen solche Sommern Gemeinschaftsküchen auf dem Lande in Niederösterreich errichtet werden. Das Ernährungsamt hat schon die Zusage gemacht, die Aktion durch Zuwendung von Lebensmitteln an den Zentralverband der Kriegs- und Gemeinschaftsküchen nach Möglichkeit zu fördern, und der Landesverband für Fremdenverkehr wird seine organisatorische Kraft in den Dienst der Sache stellen. Durch einen Erlaß an die Bezirkshauptmänner wird die Landbevölkerung darüber aufgeklärt werden, daß die Errichtung dieser Gemeinschaftsküchen nicht nur keine Schädigung ihrer Interessen, sondern vielmehr einen Vorteil für sie bedeutet.

Die Sommern Gemeinschaftsküchen werden in der Zeit vom 1. Juli bis 15. September geführt werden können. Wer an einer solchen Küche teilnehmen will, hat sich längstens 14 Tage vorher bei der Küche anzumelden und die Brots-, Fett-, Zucker- und Mehlsorten für die ganze Zeit der Teilnahme abzugeben. Mit den übrigen Artikeln kann der Teilnehmer am zuständigen Wohnorte rayoniert bleiben. Die Küchen werden Frühstück-, Mittag- und Abendessen bieten, Brot in der vorgeschriebenen Menge abgeben, die Preise werden vom zuständigen Kriegsküchenkommissariat geprüft werden.

Nähere Details werden in den nächsten Tagen verlautbart werden. Interessenten, welche bereits in einer Sommerfrische von Niederösterreich eine Sommerwohnung gemietet haben oder zu mieten beabsichtigen und an einer Gemeinschaftsküche teilnehmen wollen, haben sich umgehend schriftlich unter genauer Angabe der einzelnen Details (Ort, Aufenthaltsdauer, wieviel Personen usw.) an den Landesverband für Fremdenverkehr, 1. Bezirk, Stock im Eisenplatz Nr. 3/4, zu wenden, der Vormerklungen für Sommern Gemeinschaftsküchen (vorläufig unverbindlich) entgegennimmt.

Die Sommerküchen.

Eine großzügige Ernährungsaktion.

Das schon im Vorjahre im Schoße des Landesverbandes für Fremdenverkehr aufgetauchte, damals aber undurchführbare Projekt der Errichtung von Sommerküchen auf dem Lande hat sich allgemach erfreulich aus. Vorerst allerdings hauptsächlich erst in — Wien, in Sitzungen, Beratungen und stetig wachsenden Amtsfazellen, die nun einmal im Neu- und Nösterreich als ein essentielles, notwendiges Beiwerk alles Werdens im öffentlichen Leben gelten. Da sein Spiritus rector — besagter Fremdenverkehrsverband — sich in letzter Zeit auch der werktätigen Mithilfe unserer großen Frauen- und Wirtschaftsvereine — wie zuvörderst der „Kohö, dann des Verbandes deutscher Hausfrauen Oesterreichs, der katholischen Frauenorganisation, des Vereins der Kriegs- und Gemeinshaftsküchen (Aktion der Frau Dr. Eugenie Schwarzwald) und des Zentralverbandes der Gemeinshaftsküchen — bergewisserte, so stehen die Aspekte dieser durchgreifenden Neuerung im Ernährungsweisen recht günstig.

Den Ortsgruppen der genannten Vereine wird vor allem die Aufgabe gestellt sein, unter den Einheimischen für die Idee der Sommerküchen zu werben. Es kommt hierbei vorläufig nur Niederösterreich in Betracht. Demnächst soll eine Verordnung der Landesregierung erscheinen, die die Errichtung von Sommerküchen im Wege der Bezirkshauptmannschaften regelt. Die Unternehmer und die Teilnehmer müssen sich so bald wie möglich bei den Behörden melden, damit vor der Sommerkaison alles Erforderliche in die Wege geleitet ist. Die Führung der Sommerküchen wäre in erster Reihe Sache der Hoteliers und Gastwirte, die auch Lokal und Einrichtung beistellen müßten. Den Wirten wird es hoffentlich ein Anreiz sein, daß die Sommerküchen nicht allein durch die Regierung von Wien aus mit den rationierten Lebensmitteln, sondern auch vom Zentralverband der Gemeinshaftsküchen mit den im Schleichhandel angekauften Waren versorgt werden sollen und daß sie nebst dem regelmäßigen Tagesmenü (Frühstück, Mittag- und Abendessen) auch Speisen und Getränke à la carte werden verabreichen können. Daß die Regierung die Belieferung der Küchen mit Fleisch nicht zu garantieren vermag, erklärt sich. Den meisten Widerstand dürften dem Projekt, das vielen tausend Großstädtern einen von Verpflegsjorgen freien Landaufenthalt sichern soll, aber weder die Gast- und Hotelwirte noch etwa die Bauern entgegensehen, sondern er wird voraussichtlich in den Kreisen der auf dem Lande festhaften Selbstverfoger, der dort lebenden kleinen Rentner, Festangestellten usw. zu spüren sein.

Die Waldflüchen des geistigen Arbeiters.

Die Sehnsucht des müden Städters nach Frieden und Freude in der freien Natur war vielleicht niemals so tief begründet, wie in dieser trüben fried- und freudlosen Nachkriegszeit. Zu dem quälenden Nahrungsmangel gesellt sich mit Sommeranfang der Luthunger des Großstädtlers. Der geistige Arbeiter bricht zusammen vor Erschöpfung. Er kann eine Regeneration seiner geistigen und körperlichen Kräfte nur im Umgang mit der Natur erwarten, im Ausruhen und verständnisvollen Erkennen der Wunder des Waldes.

Tirol ist uns abgeschnitten, in seinen schönsten Teilen durch den grausamen Zugriff des feindlichen Nachbarn. Was dieser übrig gelassen, muß aber gleichfalls unerreichbares Land der Sehnsucht bleiben für die Tausende und Tausende, die sonst in froher Reiselust mit Rucksack und Gispidel dort einmarschierten — weil der geistige Arbeiter von heute längst nicht mehr in der Lage ist, die unerlöschlichen Kosten aufzubringen, die eine derartige Reise ins gelobte Land unter den heutigen Verhältnissen mit sich bringt. Engherzige Verdorfpolitik der Länder scheidet uns verdammtendend Großstadtmenschen jede Erholungsmöglichkeit ab. Es bleibt uns nur die nächste Umgebung der ehemaligen Kaiserstadt, aber auch hier wieder die unselbige Preispolitik der unerfättlichen Gewinnsucht! Und wo diese nicht üppige Blüten treiben kann, Erschlaffen und Erlöschen jeden Wirtschaftslebens.

Der Bund der geistigen Arbeiter schreitet zur Selbsthilfe. Er will seine Angehörigen sammeln an idyllischen Ruheplätzen in unserem lieben Wienerwald. Er richtet dort billige Gemeinschaftsflüchen ein, die die Gleichgesinnten und Gleichgestimmten, die Gleichgestellten und Gleichberechtigten, die Mühseligsten und Beladenssten unserer Zeit, die am schwersten um Lebensmöglichkeit ringenden Kämpfer der Intelligenzschicht vereinigen sollen zu einfachen, aber ausreichenden Mahlzeiten mit der ungescheuten Beweagungsfreiheit auf den einsamen Waldpfaden unseres Hügellandes.

Die Idee wird Schule machen. Bald werden überall wieder die ländlichen Gasthöfe, die hente ihre Pforten dem hungernden Wanderer schmählich verschließen, neu erstehen unter dem Schutz und Schirm der solidarischen Selbsthilfe. Wirklicher Altruismus und soziale Hilfsbereitschaft werden an Stelle rasch versagender Unternehmergewinnsucht all jenen Heim und Hort bieten, die in diesem traurigen und doch so schönen Sommer bisher vergeblich ihre sehnsüchtigen Wünsche ins Wandern gebracht haben, ihre so überaus berechtigten Wünsche nach Licht, Luft und Frieden, nach der ewigen allgütigen Gebefreude unserer Natur.

Die Tafel der Studenten.

In der einstigen Hofburg.

Schon wenn man den Schweizerhof, diesen ältesten Teil der Burg, betritt, gewährt man an der Freitreppe vorbei, die zur Botschafterstiege führt, in der Nähe der Hofkapelle lustwandelnde Studenten. Man erkennt sie an dem Bücherpad, an der Skriptenmappe oder Aktentasche, die sie unter dem Arm halten, an den weichen Heurden, den gequetschten Hüften und den so gar nicht gigerlmäßig gebundenen Krawatten. So viele tragen den Zwider des Gelehrtenberufes, der oft weit besser in die Handdecken als ins Leben bliden lehrt.

Es ist also halb zwölf vorbei, und die Mensa academica, die Tafel der Studenten, wird Punkt zwölf gedeckt. So ergeht man sich zwischen dem Leopoldinischen und dem Reichskanzlertrakt gleichsam in Oesterreichs Vergangenheit. Man betrachtet das wunderschöne, alte Renaissancerector — die Renaissance ist in Wien sonst spärlich vertreten — oder sucht nach Genüssen zeitgemäßer Art, indem man zuseht, wie Bohnensäcke von einem Kastanien der Gemeinde abgeladen werden. Sie gehören in die Gemeinschaftsküche der Mensa, die bekanntlich seit kurzem in den sogenannten „technischen Appartements“ beim Zugänge zu den Redoutensälen untergebracht ist. Die Räume sind Jahre hindurch still und vereinsamt gelegen, Festjubel war ja auch in den einstigen Kaisergemächern nicht zu Hause, wie lange schon nicht! Nur der Burghauptmann erledigte in den auf dieser Stiege gelegenen Amtszimmern seine Geschäfte.

Zimmer mehr Studenten finden sich ein. Meist kommen sie paarweise oder zu kleinen Trupps, dazwischen ein Eigenbrötler, ein wenig Zugänglicher, der keinen Anschluß sucht oder findet. Es schlägt Mittag, die Tür im ersten Stock wird geöffnet. Ein Diener, der seit dreißig Jahren von seinem Posten aus die Geschichte unsres Landes verfolgt, kein Trinkgeld nimmt und die Haltung eines Beamten hat, prüft die Speiseblöcke der Ankömmlinge. Seine Livree hat er natürlich längst abgelegt und mit ihr die Gefühlsstreifen. „Manchmal“ sagt er, „kommt's einem schon merkwürdig vor. Wenn man so lang da ist und immer in derselben Stelle, und plötzlich alles anders wird. . .“ Er ist in seiner Umgebung der einzige, der das Haus kennt und der somit Vergleiche zu ziehen imstande ist. „Hier links hinüber, ja, da ist man in die Redoutensäle gegangen, und wenn man die Doppeltür zu Ende des gegenüberliegenden Saales aufmacht, sieht man in die Kammerkapelle, aber man macht sie jetzt nicht auf. . .“

Kein Trübel, nur gedämpfte Bewegung, alles wickelt sich glatt, fast geräuschlos ab. Die hohen weißgoldenen Räume mit den herrlichen Barocköfen, den edlen alten Lustern und den Marquetterieparketten, Gobelins an einzelnen Wänden sind ein vornehm schönes Bild. Es muß doch jener Hauch der Vergangenheit sein, der hier alles Laute niederhält — der Druck der Jahrhunderte ist feierlich, erhehend, aber unfrei, er macht nicht froh. Die weißen Empirestühle mit den kardinalroten Brotabbeizügen stehen nach wie vor habacht, aber Hofdamen, Kavaliere, Salaien — wie ein Spuk, dessen Zeit abgelaufen ist, zerstoßen. . . An den tadellos gedeckten Tafeln, vor den zum Teil goldumrandeten, mit der Kaiserkrone geschmückten Tellern sitzen in langen Reihen Studenten und wieder Studenten, etwa achthundert, und löffeln ihre eingekochte Suppe. Neben blutjungen Gesichtern lange Bärte, „alte Herren“ — oder sind es Professoren? —, neben Zivil viel Uniformen, die „ausgetragen“ werden und davon sprechen, wie viele Semester dem Studium verlorengegangen sind. Draußen war man ein Kommmandierender, nun heißt es wieder ins Kellergoß gehen und „büffeln“. Der Uebergang fällt schwer. Es sind lauter Deutsche, denn die allgemeine Abtheilung der Mensa ist in der Uniberität geblieben, in der Burg ist nur eine Art Filiale eingerichtet worden, für deren Verwaltung der Verband deutscher Hochschülerinnen sorgt. Jeden Tag hat eine der Studentinnen freiwilligen Dienst, gibt Karten aus,

übernimmt Vormerkungen und führt die Bücher. „Ja, bitte, für nächste Woche sind noch Karten da. Der Mittagstisch kostet 2 K. 60 S., das Nachtmahl 1 K. 90 S. . .“

Unter den Gästen aber sind merkwürdig wenig Studentinnen zu sehen. Auf die Mensa sind hauptsächlich die Hochschüler der Provinz angewiesen, und in ihren Reihen befinden sich nicht viele Frauen.

Diener eilen mit beladenen Tabletten durch die Säle. Nach der Suppe gibt es heute Reis und Paradeisauce, dann einen Marmelade-Germstrudel. Die Zuweisung der Lebensmittel erfolgt nach dem Muster der übrigen Gemeinschaftsküchen. Gefocht wird in der einstmaligen Zuderbäckerei. Man muß nicht erst sagen, daß die Studenten viel Appetit entwickeln, aber sie sind bescheiden, wohlherzogen, der Ton bei Tisch ist tadellos. Und wenn man der Vergangenheit gedachte, als hier Courschleppen rauschten, Hofsnitze gemacht wurden und die Herren der Suite „hofierten und lonversierten“, so denkt man nun, da man diesen Heimkehrern, Heimkehrern zur Wissenschaft, und den andern in die oft frühernsten Gesichter schaut, an die Zukunft Oesterreichs. . . H. T.

(Kriegsküchenreform.) Der Mangel an frischem Gemüse auf den Märkten und der immer fühlbarere Kohlenmangel zwingt den ärmeren Teil der Bevölkerung noch immer zum Speisebezug aus den Kriegsküchen. Infolge mangelhafter Belieferung durch die Zentralstelle mehren sich die Klagen über die in den meisten Kriegsküchen der Gemeinde verabreichte unzulängliche Kost, und die Zahl der Teilnehmer ist in der letzten Zeit derart zurückgegangen, daß fast alle mit nachweisbarem Defizit arbeiten, ohne die Bevölkerung zu befriedigen. Um diesen Uebelständen abzuhelfen, wurde eine Abordnung der Teilnehmer der Kriegsküche Stalgasse Nr. 5 bei Bürgermeister Reumann vorstellig und erwirkte von demselben für den Leiter ihrer Kriegsküche Magistratsrat Dr. Korschann die Ermächtigung, probeweise eine wesentlich bessere Kost gegen Erhöhung des Preises von K. 1.— auf K. 2.50 pro Person und Tag für Suppe, Gemüse und Mehlspeise oder Fleisch herzustellen. Hierdurch wurde es möglich, den Küchenteilnehmern eine einwandfreie, nahrhafte und preiswerte Hausmannskost zu bieten, so daß alle vollkommen zufriedengestellt sind. Es wäre zu wünschen, daß die gleiche Reform auch in allen Kriegsküchen Wiens eingeführt und daß jene Teilnehmer, die die erhöhten Preise nicht bezahlen können, bei den Kriegsküchen anschlüssenden unentgeltlichen Ausweisung zugewiesen werden.

217

Waldlücke „Predigtstuhl“.

Der Verein der Wirtschaftsverbände der geistigen Arbeiter, Wien, 1. Bezirk, Nibelungengasse Nr. 7, hat den Gasthof „Predigtstuhl“ gepachtet und als Waldlücke eingerichtet. Der Zweck ist hauptsächlich, den geistigen Arbeitern, die ihren Urlaub in Wien zubringen müssen, einen ruhigen Logesaufenthalt im Freien und ein gutes, billiges Essen zu bieten. Der „Predigtstuhl“ ist in 18 Minuten von der Straßenbahnstation Dornbach (43er Linie) zu erreichen; er bietet einen schattigen Garten und offene und gedeckte Veranden, auch Liegestühle stehen bereit, so daß die Gäste einen angenehmen Aufenthalt in guter Luft und schöner Umgebung finden. Anmeldungen werden in der Rohö, 1. Bezirk, Nibelungengasse Nr. 7/12, und am Predigtstuhl unter gleichzeitiger Erlegung des Betrages, und zwar mindestens zwei Tage vor Beginn des Aufenthaltes, entgegengenommen. Ausgegeben werden Blockarten für sieben Tage in drei Arten: Gabelfrühstück und Mittagmahl pro Tag K. 8.—, Hause und Nachtmahl K. 7.—, ganztägige Verpflegung K. 15.—; Gastarten für halbtägige Verpflegung K. 10.—; Gastarten für ganztägige Verpflegung K. 20.—; Gastarten für Sonntage K. 25.—.

Die Zentralküche.

Von
Marie Stahl.

Zu dem vor kurzem in der „Vossischen Zeitung“ veröffentlichten Aufsatz von Frau Martha v. Jobeltig über das Einküchenhaus erhalten wir folgende Zuschrift:

Eine wertvolle Anregung gibt Frau v. Jobeltig in ihrem Aufsatz über das Einküchenhaus. Diese Einrichtung, die ja ganz vereinzelt bereits besteht, hat sicher, weil der Not der Zeit entsprechend, eine Zukunft. Doch wichtiger scheint mir die Gründung von Zentralküchen, unabhängig vom Haus. Nur eine verschwindende Anzahl Menschen der Großstadt könnte für kaum absehbare Zeit im Einküchenhaus Unterkunft finden, weil kein Haus darauf eingerichtet ist.

Mein Vorschlag wäre, daß intelligente, praktische Damen, die Talent zum Kochen haben, in jeder Straße wenigstens eine, besser mehrere Zentralküchen gründen, wo jeder sich sein Mittagessen holen kann. Wichtigste Bedingung ist eine gute, nahrhafte Küche zu mäßigen Preisen. Es darf nicht im Gasthausstil und nicht im Stil der Volksküchen gekocht werden, sondern echte, rechte Hausmannskost wie man sie zu Hause in seiner eigenen Familie kochen würde. Da die Ernährungsfrage durch die Zeitverhältnisse an Wichtigkeit und Bedeutung von wenigen übertroffen wird, wäre auf diesem Gebiet ein ziemlich starker Erfolg sicher. Welch eine Erleichterung würde es für die Hausfrau in dieser dienstbotenlosen Zeit bedeuten, wenn sie ein paar Häuser weit in jeder Straße ein gutes, schmackhaftes Mittagsbrot holen lassen könnte und dabei unabhängig mit der Wohnung bleibt!

Eine Stadt wie Berlin schreit förmlich nach der Zentralküche, und man kann sich nur wundern, daß sich nicht längst jemand dieses lohnenden Erwerbs bemächtigt hat. Da Großbetriebe sehr viel besser und billiger einlaufen können als der kleine Einzelhaushalt, hat eine Zentralküche auch die Möglichkeit, bessere Kost zu liefern. Vorausgesetzt, daß nicht — der schönen Sitte der Zeit huldigend — jemand da ist, der den besten Teil der Vorteile verschiebt und hinten herum zu Wucherpreisen verschauert. Ich denke, mir, die Sache wird einmal in ganz großem Umfange ausgeführt werden. Es wird sich eine Zentralstelle mit Großkapital auf tun, die ganz Berlin mit Zentralküchen versorgt. Und um ganz zeitgemäß zu sein, muß das Unternehmen sozialisiert werden, so daß alle Angestellten Mitbesitzer sind und damit für ihren eigenen Vorteil arbeiten.

O schöne Zeit, die uns befreit von dem entsetzlichen Alpdruck, genannt „Mädchen für alles“. — Wie sehne ich dich herbei, denn ich weiß nicht, was schlimmer ist, ein Mädchen für alles haben oder ein Mädchen für alles sein!

Unsere heldenhaften Soldaten haben uns alle vor den Verwüstungen des Feindes geschützt. Es ist die Pflicht der Dahergebliebenen, die Bedürftigen zu schützen, die Armen vor den Leiden des Krieges zu bewahren. Ich weiß, daß die ungarische Gesellschaft das bittende Wort, das wir an sie richten, verstehen wird.

Ich begrüße die Anwesenden und eröffne die Sitzung."

Hierauf erhob sich der Minister für Volkswohlfahrt Graf Theodor Batthyány. Das tiefe soziale Gefühl und die väterliche Fürsorge Sr. Majestät — sagte er — veranlaßten den König, anzukündigen, daß in Angelegenheit des wichtigen Problems, die Arbeiterschaft der Städte mit Nahrung zu versehen, eine energische Aktion eingeleitet werde. Erzherzogin Isabelle ist mit begeisterter Liebe und hervorragendem Verständnis an die Spitze dieser Aktion getreten. Diese Aktion hat uns heute hier versammelt und die Regierung ist sich durchaus bewußt, daß es jetzt an der Schwelle des vierten Kriegswinters keine wichtigere Aufgabe gibt als diese. Wenn die maßgebenden Faktoren das Ihrige dazu beitragen — wozu angeichts der wohlwollenden Haltung des Bürgermeisters und des hauptstädtischen Magistrats alle Aussicht besteht —, dann ist es gewiß, daß wir uns nicht vergebens an die vermögenden Kreise der ungarischen Gesellschaft wenden. Jeder möge seinen Kräften gemäß mit Geldern, Kronen und Tausendern dazu beitragen, daß in kurzer Zeit 60.000 bis 70.000 Menschen vor Nahrungsnot geschützt seien. Medner spricht sodann dem König den untertänigsten Dank der Versammlung für die Initiierung dieser Aktion aus und dankt der Erzherzogin Isabelle für ihr Erscheinen. Er meldet ferner, daß Erzherzogin Auguste mitteilen ließ, daß sie zurzeit im östlichen Teile des Landes weile, doch auch in der Ferne mit ganzem Herzen an den Bestrebungen der Aktion teilnehme.

Hierauf hielt Bischof Ottokar Prohászka seine Festrede. Im vierten Jahre des Weltkrieges — sagte er — ist mehr noch als die Heldentaten der Armee die Anpassung der Gesellschaft an den Wandel der Zeiten wunderbar. Der Staat, nicht blind für die Zeichen der Zeit, beweist, daß auch unter seinem Stahlpanzer ein fühlendes Herz schlägt. Von jetzt an wird er nicht bloß Rechtsprüche und Verordnungen, sondern auch Brot und Wohlstand geben. Die heute eingeleitete Bewegung will in praktischer Richtung wirken. Die Volksküchen sorgen almosenartig für die Armen, die Kriegsküchen aber müssen für jene sorgen, die Almosen empfangen nicht wollen und nicht können. Sie wollen der festbesoldeten Mittelklasse helfen. Die Notwendigkeit hierfür ist ungeheuer; die Teuerung gefährdet das Leben der festbesoldeten Menschen in höchstem Grade. Die Beschaffung des Heizstoffes und aller anderen notwendigen Artikel eben so wie das kluge und zweckmäßige Kochen kann nur verwirklicht werden, wenn eine organisierte Gesellschaft städtische Küchen errichtet. Sie kämpfen für eine bessere Existenz der Armen, damit, während an der Front das Blut strömt, zu Hause hinter der Front den Armen nicht das Blut ausgezogen werde. Diese kämpfenden, unter schmerzlichen Verhältnissen lebenden und arbeitenden Menschen haben beinahe schon alle Lebenslust verloren. Dagegen wird nun der Kampf aufgenommen, um den hinter der Front kämpfenden und arbeitenden Hunderttausenden Leben, Blut, Frische und Kraft geben zu können.

Heinrich Biró berichtet über die bisherige in dieser Richtung wirkende Tätigkeit des Landes-Volksernährungsamtes und schildert darauf die Methoden, durch die das Prinzip der Sparsamkeit und, infolge der massenhaften Anschaffungen, der Einkauf der Lebensmittel, des Heizstoffes und allerlei anderer Rohstoffe erleichtert werden können. Auf dem Gebiet der Hauptstadt, deren Umgebung, sowie in den größeren Provinzstädten, wo Schwierigkeiten der Massenverpflegung aufgetaucht sind, werden Kriegsküchen errichtet werden. Sie werden unter dem Schutze des Volksernährungsamtes arbeiten, das die nötigen Roh- und Feuerungsstoffe beschaffen wird. Sie werden zwei Typen: A) und B) haben. In den zum Typ A) gehörenden Küchen wird für 30 Heller oder unentgeltlich ein Mittagessen bereitet, das in den Räumen der schon wirkenden Vereine und Wohlfahrtsanstalten der Hauptstadt gekocht und verteilt werden wird. In den Küchen vom Typ B) werden Mittagessen von zwei oder drei Gängen zum Preise von k 1.20, beziehungsweise k 2 gekocht; diese werden in den Küchen der Hauptstadt hergestellt und in warmhaltenen Speisetransportwagen in die verschiedenen Stadtteile gebracht. Weiterhin berichtete der Referent über die bisherigen Beratungen und Berechnungen, laut denen binnen kurzem 20.000 Menschen mit Mittagessen Typ A) und 35.000 mit Essen Typ B) versorgt werden können. Es sind auch schon Verhandlungen mit den größeren Städten des Landes im Zuge, damit dort, wo es nötig erscheint, solche Kriegsküchen je eher errichtet werden.

Der Vorsitzende erklärte hierauf die Landeskommission für Kriegsküchen als konstituiert, worauf die Wahlen vorgenommen wurden. Präsident wurde Graf Theodor Batthyány, Mitpräsidenten wurden: Gräfin Albert Apponyi, Frau Stefan Bárczy, Fürstin Ladislaus Batthyány-Strattmann, Frau Anton Hecken, Frau Albert Berzeviczy, Frau Arpad Bókay, Emma Desselwitsch, Edith Farlas, Baronin Emerich Fejérváry, Baronin Emerich Ghillány, Frau Witwe Karl Herics, Gräfin Ladislaus Károlyi, Frau Leo Lánosz, Frau Witwe Armin Neuman, Frau Paul Sándor, Gräfin Gabriel Bay, Kamilla Popper, Gräfin Alexander Teleki, Frau Adolf Ullmann, Frau Wilhelm Bássonhi, Frau Alexander Weferle, Graf Johann Hadil, Graf Albert Apponyi, Johann Esernoch, Gabriel v. Ugron, Dr. Stefan Bárczy, Dr. Franz Nagh, Ottokar Prohászka, Graf Paul Teleki, Béla Kuhn, Graf Karl Kluen-Söderváry, Graf Stefan Tiba, Graf Michael Károlyi, Geheimer Rat Dr. Franz Székely, Sigmund Citner, Moriz Palugyay, Johann Lóth, Johann Molnár, Alexander Sieghwein. Mitglieder des Exekutivkomitees wurden: Gräfin Albert Apponyi, Emma v. Desselwitsch, Gräfin Alexander Teleki, Frau Leo v. Lánosz, Frau Witwe Armin Neuman, Staatssekretär Franz Nagh, Heinrich Biró, der Leiter der Volksernährungssektion Magistratsrat Géza Demjén und Gräfin Carolta Zich. Außerdem wurden noch die Mitglieder des Sammelausschusses, des Budapesters Lokalausschusses, des Verwaltungsausschusses für die Provinz und des Generalausschusses gewählt.

Mit den Schlussworten des Grafen Theodor Batthyány war die Generalversammlung zu Ende. Die Erzherzogin verließ den Saal inmitten der lebhaften Ehrenrufe der Anwesenden.

Kriegsküchen.

Budapest, 24. Oktober.

In der Sitzungssaale des alten Parlamentsgebäudes fand heute die konstituierende Sitzung der unter dem Protektorat der Erzherzogin Isabelle stehenden Landeskommission zur Errichtung der Kriegsküchen statt, deren Errichtung seinerzeit vom Minister für Volksernährung Grafen Johann Hadil angeregt worden ist.

In den Bankreihen hatte sich die Creme der ungarischen Gesellschaft eingefunden, um sich an dem zu Kriegszeiten so imminant wichtigen humanitären Werk zu beteiligen. In den Reihen der Gäste waren zu sehen: die Minister Graf Albert Apponyi, Baron Alexander Szirmai, Graf Johann Hadil, Graf Theodor Batthyány, Graf Adárik Zich und Gabriel Ugron, die Staatssekretäre Marquis Georg Pallavicini, Elemér Santos, Baron Stefan Bottlik und Julius Riedl, die Bischöfe Prohászka, Graf Batthyány, Bárány und Rhédeny, ferner: Fürst Nikolaus Esterházy, Graf Michael Esterházy mit Gemahlin, Graf Josef Czirály, Gräfin Albert Apponyi, Gräfin Theodor Batthyány, Gräfin Gabriel Bay, Graf Josef Mailáth und Gemahlin, Graf Friedrich Wilczel, Graf Moriz Benkovich, Gräfin Alexander Teleki, Gräfin Ladislaus Károlyi, Baron Béla Dirszty, Gräfin Helene Bartókzy, Frau Dr. Wilhelm Bássonhi, von den Committäten unseres öffentlichen Lebens: Hofmarschall in Ungarn Graf Nikolaus Szécsen, H.M. Hermann Kirchner, Baron Julius Massics, Bürgermeister Stefan Bárczy, Direktionspräsident der Staatsbahnen Staatssekretär Kornel v. Tolnay, Dr. Franz Székely, Baron Leopold Edelsheim-Gyulai, Vizebürgermeister Theodor Bödy, die Ministerialräte Gáspár und Radnay, die Abgeordneten Alexander Sieghwein, Franz Springer und Wilhelm Sümegei, die Obergespanne Georg Szurcsányi, Martin Lányi, Béla Barabás, Béla Kelemen und Stefan Szabó, Professor Rudolf Temešváry, die Chefredakteure Eugen Kásofi, Josef Veky, Max Márkus und Andor Miklós, Dr. Alexander Szana, Dr. Hugo Eszergö und von Seiten der Volksernährungssektion Magistratskonzipist Dr. Stefan Darvas.

Um 11 Uhr vormittags kam Kardinal-Fürstprimas Dr. Johann Esernoch und kurz darauf wurde die Ankunft der Protektorin Erzherzogin Isabelle gemeldet, die mit ihren Kindern Erzherzog Albert und Erzherzogin Alice in Begleitung der Obersthofmeisterin Gräfin Wimpffen und des Dienstkammerers Rittmeister v. Palmay eintraf.

Die Erzherzogin wurde im Vestibül vom Präsidium mit dem Minister für Volkswohlfahrt Grafen Batthyány an der Spitze empfangen und in den Saal geleitet, wo sie mit brausenden Ehrenrufen begrüßt wurde.

Erzherzogin Isabelle eröffnete die Sitzung mit folgender Ansprache:

„Im Auftrage Sr. kaiserlichen und apostolisch königlichen Majestät habe ich die Patronage über die Aktion zur Organisierung der Kriegsküchen übernommen. In diesen schweren geschichtlichen Zeiten ist es unsere patriotische und menschliche Pflicht, den Darbenden zu helfen und das Elend, das mit dem vierten Kriegswinter bevorsteht, zu lindern.

Im Auftrage Sr. Majestät und auch in meinem Namen werde ich mich an die Opferwilligkeit der ungarischen Gesellschaft, damit diese Aktion von Erfolg begleitet sei.

26. IX. 1917

Saal geleitet. Erzherzogin Isabella eröffnete die Sitzung mit folgender Ansprache:

„Im Auftrage Sr. kaiserlichen und apostolisch königlichen Majestät habe ich die Patronage über die Aktion zur Organisierung der Kriegsküchen übernommen. In diesen schweren geschichtlichen Zeiten ist es unsere patriotische und menschliche Pflicht, den Darbenden zu helfen und das Elend, das mit dem vierten Kriegswinter bevorsteht, zu lindern.

Im Auftrage Sr. Majestät und auch in meinem Namen wende ich mich an die Opferwilligkeit der ungarischen Gesellschaft, damit diese Aktion von Erfolg begleitet sei.

Unsere heldenhaften Soldaten haben uns alle vor den Verwüstungen des Feindes geschützt. Es ist die Pflicht der Daheimgebliebenen, die Bedürftigen zu schützen, die Armen vor den Leiden des Krieges zu bewahren. Ich weiß, daß die ungarische Gesellschaft das bittende Wort, das wir an sie richten, verstehen wird.

Ich begrüße die Anwesenden und eröffne die Sitzung.“

Volkswohlfahrtsminister Graf Batthyan hielt hierauf eine Rede, in der er sagte, das tiefe soziale Gefühl des Königs veranlaßte ihn, in Anwesenheit der Ernährung der Bedürftigen eine energische Aktion einzuleiten. Erzherzogin Isabella ist mit begeisterter Liebe an die Spitze dieser Aktion getreten. Redner spricht dem König und der Erzherzogin hiefür Dank.

Der Festredner war Bischof Ottokar Rohacka. Er führte aus: Der Staat war bisher die Göttin Justitia mit der Waage in der Hand, auf der das Recht gewogen wurde, jetzt ist er bestrebt, auch Brot zuzuwägen. Bei Kriegsbeginn hat er das Volk dem großen Sterben zugeführt, nun ist er auf das Leben der Bürger bedacht. Unter dem Stahlpanzer des Krieges beginnt ein fühlendes Herz zu schlagen. Diese Aktion, die sich vor unseren Augen vollzieht, hat die praktische Bedeutung, die erregte Volkseele zu beschwichtigen. Die Volksküchen, die wir vom Frieden her kennen, sorgen almosenartig für die Armen, die Kriegsküchen müssen sich eine neue Mission zur Aufgabe machen: Geben, ohne zu beschämen, ansonsten versperren sie die Türe eben vor der am meisten kriegsleidenden Schichte: den Fixbesoldeten. Die Beschaffung des Brennstoffes und der Lebensmittel, wie das Kluge und zweckmäßige Kochen können nur durch gemeinsame Küchen verwirklicht werden. Die Tradition der für eine Familie bestimmten Urküche kämpft mit der Gemeinschaftsküche, die nun den Sieg davonträgt wird. Das Volk verblutet, weiß ihm das Brot, das Fett und die anderen Lebensmittel entzogen werden.

Heinrich v. Biro berichtet über die bisherige in dieser Richtung wirkende Tätigkeit des Landes-Volksernährungsamtes. Auf dem Gebiete der Hauptstadt, deren Umgebung, sowie in den größeren Provinzstädten, wo Schwierig-

keiten der Massenversorgung aufgetaucht sind, werden Kriegsküchen errichtet werden. Sie werden unter dem Schutze des Landes-Volksernährungsamtes arbeiten, das die nötigen Roh- und Konservierungsstoffe beschaffen wird. Sie werden zwei Typen: A) und B) haben. In den zum Typ A) gehörenden Küchen wird für 30 Heller oder unentgeltlich ein Mittagessen herichtet, das in den Räumen der schon wirkenden Vereine und Wohlfahrtsanstalten der Hauptstadt gekocht und verteilt werden wird. In den Küchen vom Typ B) werden Mittagessen von zwei oder drei Gängen zum Preise von 1 K. 20 H., beziehungsweise 2 K. gekocht, diese werden in den Küchen der Hauptstadt hergestellt und in warmhaltenden Speisefransportwagen in die verschiedenen Stadtteile gebracht. Weiterhin berichtete der Referent über die bisherigen Beratungen und Berechnungen, laut denen binnen kurzem 20.000 Menschen mit Mittagessen Typ A) und 35.000 mit Essen Typ B) versorgt werden können. Eine Aktion zur Verteilung von Nachtmahl ist im Zuge. Es werden auch schon Verhandlungen mit den größeren Städten des Landes geführt, damit dort Kriegsküchen je eher errichtet werden.

Graf Batthyan erklärte hierauf die Landeskommission für Kriegsküchen als konstituiert, worauf die Wahlen vorgenommen wurden.

Mit den Schlussworten des Grafen Theodor Batthyan war die Generalversammlung zu Ende.

Kriegsküchen.

— Konstituierende Versammlung der Landeskommission. —

Aus Budapest wird gemeldet: Am Sitzungssaale des früheren Parlamentsgebäudes fand Mittwoch vormittag die konstituierende Versammlung der unter dem Protektorat der Erzherzogin Isabella stehenden Landeskommission zur Errichtung von Kriegsküchen statt, deren Errichtung auf direkten Wunsch des Königs erfolgt. Der Sitzung wohnten die Minister Graf Albert Apponyi, Baron Alexander Szurmay, Graf Adar Zichy, Gabriel Aron, Graf Johann Sady und Graf Theodor Batthyan sowie zahlreiche Vertreter der Aristokratie und der Budapester Gesellschaft bei. Aus Pozsony war Obergespan Regierungskommissär Georg v. Szmracsanyi und Hofrat Bürgermeister Theodor Broilly anwesend.

Erzherzogin Isabella, die das Ehrenpräsidium der Versammlung inne hatte, traf mit ihren Kindern Erzherzog Albrecht und Erzherzogin Alice in Begleitung der Obersthofmeisterin Gräfin Wimpffen und des Oberstkämmerers Rittmeister v. Galman ein. Unter Klängen wurde die hohe Frau vom Wohlfahrtsminister Grafen Theodor Batthyan in den

ing

(ung.)

41, 42, 43.

Preis der Anzeigen:

Die kleine Zeile 70-j. Abendbl. 50-j. Reklamen
 A 2.50, Abendbl. A 3.—. Familienanzeigen
 88 mm breit A 1.20. Auf diese Preise 10%
 Teuerungszuschlag. Platz- und Daten-Vor-
 schriften ohne Verbindlichkeit. — Anzeigen
 nehmen an: Unsere Exped. in Frankfurt a. M.:
 Gr. Eschenheimerstr. 3337. Schillerstr. 20.
 Mainz: Schillerplatz 3. Berlin: Mauortr. 16/18.
 Dresden: A. Waisenhausr. 25. München: Perusa-
 strasse 5. Offenbach: Biebererstr. 34. Stuttgar:
 Poststrasse 7. Zürich: Nordstr. 62. Unsere
 übrige Agentur. u. d. Annonc.-Expeditions-
 Verlag u. Druck der Frankfurter Societäts-
 Druckerei G. m. b. H.
 Postcheckkonto Frankfurt (Main) 4430.

Massetpeisung.

(Dreizehnter Kriegsbericht von der Heimatfront.)

Hamburg, im Sommer 1917.

Dies war früher eine städtische Blumenhalle, kurz vor dem Kriege fertig geworden, ganz aus Stein, riesengroß, luftig gebaut, kühl auch in den heißen Sommermonaten. Noch im zweiten Kriegsjahr trug diese rote Halle im Innern täglich einen frischen Teppich von Rosen und Flieder, Stiefmütterchen und Geranien. Man kaufte hier Blumen, für die Liebste und für den Toten. Aus den Wänden der Halle hatte ein Bildhauer Kränze und Girlanden gemeißelt. Es war eine ganz moderne, schöne und praktische Blumenhalle. Eines Tages ward sie geschlossen. Eine Kriegsküche sollte hier eingerichtet werden. Eine Küche in dieser Riesenhalle? Ja, wohl, eine Küche und ein Speiseraum. Man sprach von fünfzehn Kesseln und von 10 000 Litern Essen. Alle anderen Küchen waren zu klein geworden, selbst die in den Turnhallen und im Straßenbahnwagendepot. Je knapper die Kartoffeln wurden, desto mehr Leute erschienen vor den Kriegsküchen. Vom 25. Mai bis zum 9. Juni nahm die Zahl der verlangten Liter Essen täglich um 10 000 zu. Es gab Ausläufe vor den Speisestellen. So wurden die Küchen immer größer. Aus der Blumenhalle ward eine Speiseanstalt. Es duftet nach Graupensuppe statt nach Rosen. Kessel dampfen. Teller klappern. Kinder und Frauen stehen in langer Reihe mit Körben und Eimern am Arm, Mädchen und Männer mit Näpfen in der Hand. Langstielige Holzlöffel fahren tief in den dampfenden 50-Liter-Lopf und plantischen die heiße Brühe in das hingehaltene Näpfchen. Hungrige Augen — enttäuschte Gesichter — Mahnrufe — Beschwerden — sanfte Beschwichtigungen. Die Blumenhalle duftet immer kräftiger nach heißer Graupensuppe.

12 Uhr. Draußen vorm Tor drängen sich die Menschen, viele unruhig, ungeduldig, denn die Mittagspause ist kurz. Ordner sorgen für Ruhe. Man hat Vertrauensleute gewählt, die zum großen Teile von den Gewerkschaften bezeichnet wurden. Den Vortritt haben die Arbeiter und Arbeiterinnen, die von der Werkstat kommen. Sie eilen an die rohen Holztische, wo ihnen das Essen sofort „aufgegeben“ wird. Die übrigen gehen zunächst an die Kasse, kaufen gegen Geld oder Speisemarken einen gestempelten Zettel für den folgenden Tag, tauschen den gestern gekauften gegen eine Nummer um und stellen sich mit dieser Nummer und ihrem Gesicht vor der „Ausgabe“ auf. Während die Zahl der in der Kriegsküche Essenden wenig fluktuiert, weist die der Abholer große Schwankungen auf. Darum wird nur an solche abgegeben, die tags zuvor eine Marke gelöst haben. Die Schwankungen hängen mit dem jeweiligen Stand der Lebensmittelversorgung zusammen, aber auch mit dem Menu. So gibt es augenblicklich in jeder Woche einmal die bei Hamburgern mit Recht so beliebte „Mal-Suppe“ nach folgendem Kriegsrezept: 10 Pfund Kartoffeln, 125 Gramm Fett, 30 Pfund Gemüse, 3 Pfund Zucker, 2 Liter Essig, 1 Pfund Salz, 4 Pfund Obst und Nüssen, 3 Pfund Graupen, 3 Pfund Sago, Kalktraut, Petersilie und Rummelkörner — das Ganze zu 50 Litern Suppe verflocht. An diesem Tage wird die Kriegsküche am stärksten frequentiert.

Ueber die Güte des Kriegsküchen-Essens läßt sich kein allgemeines Urteil fällen, so wenig wie über das Essen an der Front. Es ist ganz abhängig von dem wechselnden Vorratsstand. Ich habe eine Reihe von Kriegsküchen — großen und kleinen — in Nord- und Mittel-Deutschland besucht. Die Unterschiede sind groß, manchmal zwischen Küchen, die keine 500 Meter von einander entfernt sind. Wie im Felde draußen, kommt auch hier vieles auf das Talent und den guten Willen der leitenden Personen an. Wie wichtig ist z. B., daß das Essen frühzeitig fertig ist, abkühlt und nachdielt! Ich habe am selben Tage dasselbe Essen in verschiedenen Küchen gekostet. Die eine Leiterin kann es — die andere nicht. Und immer bleibt es eine Kunst, aus dem geringsten Quantum eine Nahrung herzustellen, über die der einfache Mann nicht schimpft. Vor mir liegt der Speisezettel für die zweite Juniwoche in Hamburg (wo es nicht viel anders sein wird wie überall). Nach diesem Rezept werden jetzt durchschnittlich am Tage in Hamburg 230 000 Liter Essen hergestellt. Jeder erwachsene Mensch erhält eine ganze Portion, d. h. 1 Liter. Was enthält dieses Liter? An einem fleischlosen Tage entfällt auf die Person: 100 Gramm Kartoffeln, 300 Gramm Gemüse, 2½ Gramm Fett, 2 Gramm Suppenwürze, 60 Gramm Graupen. Dienstags und Freitags gibt es Suppe mit Fleisch. Diese Suppe enthält für jeden: 50 Gramm Fleisch, 100 Gramm Kartoffeln, 300 Gramm Gemüse, 30 Gramm Hafergrütze, 30 Gramm Hafermehl. Wenn genügend frisches Gemüse nicht vorhanden ist, werden Sauerkrüben oder Dörrrüben verwandt. Gewiß ist das keine Wasser-suppe. Jedermann sieht ein, daß nicht mehr da ist. Aber trotz aller Zutaten und Beihilfen, die die einzelnen Leiterinnen mit rührender Schlaueit für ihre Küchen herauszuschla-

Kriegsküchen in der Friedenszeit.

Von Obermagistratsrat Dr. J. Dost.

Von vielen Einrichtungen, die uns die heutige Kriegszeit aufgenötigt hat, werden wir uns, wenn einmal der Friede wieder-gekehrt ist, mit frohem Aufatmen und leichten Herzens trennen können. So manche dieser Institutionen aber wird uns noch ein gutes Stück auf dem Friedensweg begleiten müssen. Hierzu werden in den Städten auch sicherlich die Kriegsküchen gehören.

Wie sich der Aufbau nach dem Kriege gestalten wird, läßt sich heute noch nicht klar voraussehen, keinesfalls aber werden die ersten Friedensjahre alle in sie gesetzten Hoffnungen gleich erfüllen; die Verhältnisse werden sich nicht so rasch und günstig ändern, als viele wünschen und hoffen. Wir müssen uns vor Augen halten, daß die Unterhaltsbeiträge, von denen jetzt tausende Familien ihr Leben fristen, werden eingestellt werden müssen. Wir müssen uns klar darüber sein, daß die vielen Tausende, die aus dem Felde zurückkehren, nicht sofort Arbeit und Verdienst finden werden, wir dürfen nicht vergessen, daß sich die Zufuhren der Lebensmittel nicht so leicht bessern können. Die Lebensmittelknappheit wird länger andauern, ja sie wird sogar in mancher Beziehung Verschärfungen annehmen. Es erscheint daher die Befürchtung gerechtfertigt, daß wir uns mit den gegenwärtigen Verhältnissen noch längere Zeit hindurch abfinden müssen. All die Not und all das Elend, die wir jetzt unter dem Zwange des Krieges ertragen, werden dann im Frieden als noch viel unerträglicher empfunden werden. Nach dem Kriegs- und Siegesrausch wird ein Friedenslagenjammer unausweichlich sein.

Unter der Voraussetzung der Richtigkeit dieser Annahmen ergibt sich der Rückschluß, daß die Kriegsküchen in den ersten Friedensjahren bestehen bleiben müssen so wie bisher, weil die Voraussetzungen dieselben geblieben sind. Allerdings wird mit der allmählichen Wiederkehr friedlicher Verhältnisse unzweifelhaft das Wiedererwachen des Familienlebens Hand in Hand gehen, und viele, die heute Kriegsküchen besuchen, werden zum Leben am häuslichen Herd zurückkehren. Das Leben am häuslichen Herd kann und wird durch Kriegsküchen eben nie ersetzt werden können, sie sind und bleiben nur ein Nothelfer. So steht die Frage der Kriegsküchen für die Erwachsenen; anders gestaltet sie sich für die Kinder. Gerade an den Kindern ist infolge der barbarischen Kriegsweise unserer Gegner, die die nicht-kämpfende Bevölkerung aushungern wollen, schwer und viel gesündigt worden. Die Kinder sind unterernährt, und gerade da sollte mit aller Macht eingegriffen werden, um sie, die die Zukunft von Staat und Stadt bilden, zu erhalten. Dem Volke, das die meisten Kinder hat, gehört die Zukunft. Staat und Stadt haben daher die Pflicht, jedes Lebewesen in ihrem eigensten Interesse zu erhalten. Es wird daher eine auserwählte Periode für die Kriegsküchen eintreten, in der sie sich lediglich der Aufgabe zuzuwenden haben werden, unsere Kinder, unsere Zukunft, zu erhalten. Sie werden dafür zu sorgen haben, daß alle Kinder ausreichend ernährt werden, deren Eltern oder Erhalter nicht die Mittel oder infolge Erwerbslosigkeit nicht die Möglichkeit der ordnungsgemäßen Erhaltung ihrer Kinder haben. Es wird eine wichtige Aufgabe der heutigen Kriegsküchen sein, sich beim Eintreten des Friedens, beim Beginn der Uebergangswirtschaft, in Kinderküchen umzuwandeln.

Wie liegen nun die Verhältnisse in Wien in dieser Beziehung? Ich lasse Gemeinschafts- und Betriebsküchen außer Betracht und denke nur an die offenen Kriegsküchen. Wien hat dormalen 53 offene Kriegsküchen in Betrieb, die zusammen täglich 160.000 Portionen liefern können, und etwa 10 weitere Kriegsküchen mit einer Tagesleistung von 30.000 bis 40.000 Portionen sind in Vorbereitung. Für die in Betrieb stehenden Küchen wurden bisher rund 400.000 Kronen für Einrichtungskosten aufgewendet.

Da an dem Grundfals der Kriegsküchen-erlasses, daß sich die Küchen nicht nur selbst erhalten, sondern womöglich auch die Einrichtung amortisieren sollen, festgehalten wird, so dürften die Investitionskosten zur Zeit des Ueberganges des Kriegsküchenbetriebes in den Kinderküchenbetrieb vollständig amortisiert sein. Aber nicht alle Kriegsküchen werden in der Friedenszeit dauernd erhalten bleiben können. In Wien wurde jedoch von allem Anfang an Wert darauf gelegt, die Kriegsküchen soweit als möglich in öffentlichen Gebäuden oder in solchen Privatbauten unterzubringen, in denen

der Bestand der Küchen auf Jahre hinaus gesichert ist.

In den Kriegskinderküchen werden die Kinder außer einem Mittagmahl ein Gabelfrühstück und eine Pause erhalten. Der Speisezettel wird von Ärzten vorgeschrieben, und den Eltern wird die Verpflichtung auferlegt, für ein Frühstück und Nachtmahl der Kinder zu sorgen, so daß diese täglich fünf Mahlzeiten haben werden.

Von den rund 150 unentgeltlichen Speisestellen, über die Wien verfügt, wird natürlich mit Kriegsende eine große Anzahl verschwinden. Erwähnt sei noch, daß dormalen diese 150 Stellen rund 106.000 Menschen täglich eine warme Mittagmahlzeit gewähren. Die größten und besteingerichteten dieser Küchen, Friedenseinrichtungen, die im Kriege entsprechend vergrößert und erweitert wurden, werden jedoch erhalten bleiben. Ihr Bestand ist durch trefflich geleitete Vereine und Vereinigungen auch für die Zukunft gesichert. Die Möglichkeit, ohne besondere Investitionskosten den Wiener Kindern ausreichende und genügende Mahlzeiten zu bieten, ist daher durch diese Speisestellen und die aufrechtzuerhaltenden Kriegsküchen bereits gegeben.

Um zu finden, welche Zahl von Kindern in Wien in Betracht kommt, muß man sich folgende Zahlen vor Augen halten: In Wien gibt es rund 370.000 Kinder bis zu 14 Jahren, davon sind 40.000 Kinder bis zu zwei Jahren und 250.000 Schulkinder im Alter von sechs bis vierzehn Jahren. Wenn wir nun annehmen, daß wir die bleibenden Kochstellen nur soweit ausgestalten, daß die unvermeidlichen Abgänge ersetzt werden, wir also bei einer Tagesleistung von rund 306.000 Portionen verbleiben, die heute täglich von den Speisestellen und Kriegsküchen geleistet werden, so könnten mehr als 80 Prozent aller Wiener Kinder verpflegt werden. Nun ergeben aber die genauen Erhebungen, daß von den 370.000 Kindern Wiens 250.000 den minderbemittelten Schichten angehören. Diese Zahl wird sich sicherlich bei Eintritt in den Frieden verringern. Die bei der Fürsorgeaktion „Warmes Frühstück für die Wiener Schulkinder“ genau gewonnenen Erhebungen haben ergeben, daß in ganz Wien rund 24.000 Schulkinder ohne warmes Frühstück zur Schule mußten. Innerhalb dieser beiden, ganz rohen Zahlen wird sich vermutlich das Bedürfnis nach einer Fürsorge für ausreichende Ernährung der Kinder beweisen. Die Kochgelegenheiten und die Mäßigkeit, diesem Bedürfnis noch in weitestem Umfang zu entsprechen, sind in Wien auch bei Berücksichtigung des Umstandes, daß viele Küchen zu bestehen aufhören sollten, meiner Ansicht nach vorhanden.

Zu lösen bleibt daher nur mehr die Frage der Lebensmittelbeschaffung und der Kosten. Die Lebensmittel müssen unter allen Umständen beschafft werden, weil es im hervorragendsten Staatsinteresse liegt, die Kinder zu erhalten und ihnen jenen Fonds von Lebenskraft zu sichern, der das Heranwachsen einer kräftigen und lebensfähigen Nation gewährleistet. Die Deckung der Kosten bietet meiner Ansicht nach keine Schwierigkeiten, wenn man mit dem Grundsatz der Unentgeltlichkeit von allem Anfang an bricht und die Unentgeltlichkeit auf die unabweislichsten Fälle einschränkt und so an dem sozial richtigen Grundsatz festhält, daß jeder Leistung eine, wenn auch noch so kleine Gegenleistung gegenüberstehen soll und muß, das heißt, wenn die Eltern oder Erhalter des Kindes einen Beitrag leisten müssen, der sich nach ihrem Einkommen und ihrer finanziellen Lage richtet, daher Abstufungen von der als Ausnahmefall zu betrachtenden völligen Unentgeltlichkeit bis zu den vollen Selbstkosten zuläßt, ja selbst bei den besser situierten Teilnehmern einen kleinen Aufschlag über die Eigenkosten gerechtfertigt erscheinen ließe. Rechtzeitig vorleben und vorbereiten. Ideen praktisch erproben, um bereits voll einsetzen zu können, wenn das Bedürfnis und die Möglichkeit hierzu vorhanden sind, scheint mir das Wichtigste auch bei der Umwandlung der Kriegs- in Friedens-Kinderküchen.

Eine Auspeisungsaktion.

Auf Anordnung des Kaisers.

Als die Ernährungsverhältnisse in Wien vor wenigen Tagen besonders schwierig wurden, erhielt der Vorsitzende des gemeinsamen Ernährungsausschusses vom Kaiser unter anderem den Auftrag, sofort Schritte einzuleiten, um mit den vorhandenen, allerdings knappen Mitteln eine Hilfsaktion für jene Kreise ins Leben zu rufen, die durch die Kürzung der Brotration am schwersten betroffen sind. Es erschien diesbezüglich als die wichtigste Aufgabe, zu trachten, daß die bereits bestehenden Kriegsküchen erweitert und einem bedeutend größeren Teil der Bevölkerung zugänglich gemacht werden. Dieser Gedanke fiel beim Ernährungsminister und beim Bürgermeister auf fruchtbaren Boden. Der Kriegsminister stellte die notwendigen Küchen und das erforderliche Personal in den Dienst der Aktion. In wenigen Tagen bereits werden diese Fahrküchen in für Massenpeisung geeigneten Lokalen zur Aufstellung gelangen können. Das Volksernährungsamt stellt durch die österreichische Zentral-Einkaufsgesellschaft die notwendigen Lebensmittel bei, und der Stadtkommandant von Wien leistet wertvolle Mitarbeit.

Die neue Auspeisungsaktion, deren Durchführung der Bürgermeister übernommen hat, wird sich im engsten Anschluß an die bereits bestehenden Kriegsküchen vollziehen. Man darf wohl annehmen, daß in dieser schweren Zeit bis zur neuen Ernte die Auspeisungsaktion den Mindestbemittelten eine wesentliche Erleichterung der Lebensbedingungen bringen wird. Der Kreis derjenigen, die für die neue Aktion in Betracht kommen, dürfte sich auf etwa 100.000 belaufen.

Nur wenige Wochen trennen uns von der neuen Ernte. Die Hilfe der Bundesgenossen, das große Entgegenkommen Ungarns, das der Vorsitzende des gemeinsamen Ernährungsausschusses gelegentlich seines jetzigen Aufenthalts in Budapest, welcher Anhilfen aus Ungarn galt, konstatieren konnte, die Unterstützung Deutschlands sowie unsere eigenen Kräfte werden uns über die gewiß schweren Tage, die wir noch zu bestehen haben, hinweghelfen.

Mitteilungen des Ernährungsministers.

Der Minister und Leiter des Amtes für Volksernährung hatte gestern die Liebenswürdigkeit, einen Mitarbeiter unsres Blattes zu empfangen und ihm folgendes über die Maßnahmen mitzuteilen, welche die Regierung zur Vinderung der schwierigen Lebenslage der Wiener Bevölkerung zu treffen gedenkt und bereits getroffen hat.

Minister Paul teilte mit, daß am Samstag vormittag eine Sitzung stattgefunden habe, bei der nebst dem Amt für Volksernährung der gemeinsame Ernährungsausschuß und der Wiener Magistrat vertreten waren. In dieser Sitzung seien wichtige Beschlüsse für eine möglichst rasche und durchgreifende Hilfsaktion gefaßt worden.

„Wir sind bemüht,“ sagte Minister Paul, „den Kreisen der Bevölkerung, die unter der Beschränkung der Brotration am schwersten zu leiden haben, schnell und mit dem Nötigsten, nämlich mit Lebensmitteln, zu helfen. Am raschesten läßt sich diese Hilfeleistung durchführen, indem man die unentgeltlichen Auspeisungen und die Kriegsküchen heranzieht. Die Speisemenge, die verabreicht wird, soll eine Vergrößerung erfahren. Wir hoffen etwa 150.000 Personen mehr befriedigen zu können. Da die Speisen unter dem Selbstkostenpreis abgegeben werden

ist die Regierung gezwungen, mehrere Millionen für diesen Zweck aufzuwenden. Erleichtert wird die Vergrößerung der Küchenbetriebe durch das Entgegenkommen des Kriegsministeriums, das, dank einer Anregung des O. M. v. Landwehr, etwa 200 Fahrküchen und Kochkessel samt der erforderlichen Bedienungsmannschaft beistellt.

Wir werden bereits in den ersten Tagen der nächsten Woche in der Lage sein, mit der Durchführung der Aktion zu beginnen. In weit größerem Ausmaße, als bisher möglich war, soll allen denen, die beruflich verhindert sind, um die Mittagszeit eine Kriegsküche aufzusuchen, Gelegenheit geboten werden, ein billiges warmes Nachtmahl zu erhalten, dessen Preis so mäßig sein wird, daß auch den Mindestbemittelten etwas geboten werden kann. Das Kriegsküchenkommissariat der Gemeinde Wien wird die Durchführung leiten, die militärischen Kochapparate übernehmen und in geeigneten Räumlichkeiten zur Aufstellung bringen. Das Ernährungsamt hat die nötigen Lebensmittel-mengen bereits sichergestellt, namentlich haben sich ungarische Kreise in dankenswerter Weise bereit gefunden, durch Sendungen von Lebensmitteln beizutragen. Auch die österreichische Zentral-Einkaufsgesellschaft (Degeg) wurde zur Mithilfe herangezogen und wird sich mit allen Kräften in den Dienst der Sache stellen.“

Die Hilfsaktion, von der der Ernährungsminister sprach, entspringt der persönlichen Initiative des Kaisers. Sie umfaßt die Leistungen der Kriegsküchen und der Anstalten für unentgeltliche Auspeisung und erstreckt sich in dreifacher Richtung. Die Zahl der bisher von diesen Küchen ausgespeisten Personen soll vermehrt, gleichzeitig sollen die den einzelnen Personen gewährten Portionen erheblich vergrößert, und endlich soll im Interesse der Leute, die mittags nicht abkommen können, in stärkerem Maße für Nachtessen gesorgt werden.

Wir zählen bisher 62 Kriegsküchen, und 106.000 Personen haben an der unentgeltlichen Auspeisung teil. Der Ernährungsminister spricht die Hoffnung aus, daß weitere 150.000 Personen zur Auspeisung herangezogen werden können, und da für diese Leistung die in Verwendung stehenden Küchen nicht ausreichen würden, sollen etwa 200 Fahrküchen herangezogen werden. Da jede Fahrküche zwei Kessel zu je 250 Liter hat, und an Gemüse auf die einzelne Portion ein halber Liter entfällt, könnten die 200 Fahrküchen für 200.000 Personen Gemüse herstellen. Anders aber gestaltet sich die Rechnung in Berücksichtigung des Umstandes, daß auch Fleisch verabreicht wird, und es wurde sogar beschlossen, die gegenwärtige Portion von 10 Dekagramm Fleisch auf das Doppelte, also auf 20 Dekagramm, zu erhöhen. Immerhin könnten auch unter diesen Umständen 200 Fahrküchen 100.000 Personen mit Fleisch und Gemüse versorgen, und da von den heute in Verwendung stehenden Küchen mehrere ihre Leistungen zu erhöhen vermögen, so wäre die Annahme des Ernährungsministers, daß durch die vom Kaiser angeordnete Aktion um 150.000 Personen mehr ausgespeist werden können, hinsichtlich der Leistungsfähigkeit der Küchenbetriebe, einschließlich der herzustellenden Fahrküchen gerechtfertigt. Fraglich ist nur, ob auch die Lebensmittel, deren Verbeschaffung angeordnet wurde, ausreichen werden, um einerseits den schon bisher ausgespeisten Personen stärkere Portionen zu gewähren und andererseits noch weitere 150.000 Personen zu verköstigen.

Die Lebensmittel, die für diese Aktion bisher in Betracht kommen, sind Fleisch verschiedener Art, Mehl, Sauertraut, Dörrgemüse, Sirup und noch mancherlei Mahlprodukte. Diese Lebensmittel sind schon vorhanden, aber noch nicht in den Händen des Magistrats, dem die Durchführung der Aktion anvertraut wurde. Der Magistrat hat augenblicklich alles aufgeboten, um schleunigst mit der Vermehrung der Auspeisung beginnen zu können, und wie wohl die Beschlüsse für die Einzelheiten der Aktion erst gestern mittag gefaßt wurden, ist der

Magistrat schon tätig, um beim Eintreffen der zugesagten Lebensmittel unverzüglich die Vermehrung der Auszuspeisenden und die Vergrößerung der Portionen eintreten lassen zu können. Mit der Aufnahme des zu diesem Zweck benötigten Personals wurde schon begonnen. Es wird also der Erfolg der Aktion im Wesentlichen davon abhängen, daß die versprochenen Nahrungsmittel rasch und in dem nötigen Ausmaß dem Magistrat geliefert werden. Geschieht dies, so wird der Magistrat schon Mitte der nächsten Woche mit der Aktion beginnen.

Die Vorsorge für solche Personen, die in der Mittagszeit im Beruf festgehalten sind und daher Kriegsküchen bisher nicht benutzen konnten, ist ein dankenswerter Fortschritt. Bisher sind die Räume und Einrichtungen der meisten Kriegsküchen nur einmal im Tage, nämlich für die Mittagsmahlzeit, ausgenützt worden. Abends blieben sie unbenützt. Das wird sich nun ändern, und tausende Personen, die mittags nicht abkommen können, werden wenigstens zur Nacht eine warme, sättigende und billige Mahlzeit einnehmen können.

Das Einfüchchenhaus.

Von Elsa Brockhausen.

Das Einfüchchenhaus ist ein Gebäude, dessen sämtliche Wohnungen durch eine einzige Küche zentral bewirtschaftet werden. Der Gedanke scheint uns neu, obwohl er in fortgeschrittenen Ländern in den letzten Jahrzehnten mit Erfolg verwirklicht wurde. Wichtig ist eigentlich das Einfüchchenhaus schon lange dagewesen, und erst allmählich ist diese Einrichtung den Menschen verloren gegangen. So, sie stammt aus Urzeiten. Denn was war der antike Hausstand mit seinen Sklaven, die mittelalterliche Burg mit ihrem Troß, auch der mittelalterliche und frühneuzeitliche Stadthausstand mit der Schar von mitbewohnenden Verwandten und der großen Dienerschaft, ebenso wie noch heute der große Bauerhof; ja, was ist überhaupt jede patriarchalische Wohnungsgemeinschaft anderes als ein Einfüchchenhaus? In einen gemeinsamen Haushalt werden zusammengefaßt: sowohl die Herrschaft mit Kindern und alleinstehenden Verwandten, als auch die Dienerschaft mit ihren Familien; der Meister mit Gejellen und Lehrlingen. Sie alle wurden gemeinsam aus einer Kuche, von einem Herde aus, ja meist an einem Tische verköstigt. In diesem gemeinsamen Haushalt wurden ursprünglich auch dessen eigene Bedarfsmittel selbst erzeugt; die selbstgezogenen Haustiere wurden geschlachtet, gepökelt, gefeilt, gewurstet; die Wolle bis zum Gewande verarbeitet, das Fell bis zum Schuh und Sattelpolster; Wildprodukte hergestellt; Werg gezogen, Seife gemacht. Feld und Garten hatten alles weitere zum Lebensunterhalt zu liefern; der Flachs ergab die Hausmacherleinwand; das Getreide das Hausbrot und das im Hause gebrannte Bier; Obst wurde gefeilt und eingekocht; sogar von ausländischen Gespürzen machte das Wildgärtlein unabhängig und lieferte Seilkräuter für die in der damaligen primitiven Seilkunde erfahrene Hausfrau. Auf ihr ruhte die ganze Sorge der Leitung, die ganze Verantwortung für den Betrieb, in dessen Ausführung sich zahlreiche Hände teilten. Deswegen waren aber auch Arbeitskräfte geschäft, und man nahm Mägden und Bosen, Groß- und Urgroßmütter, ja die „ledigen“ Kinder der Dienstboten mit in den Hausstand auf. Das feste Gefüge dieser Arbeitsgemeinschaft konnte fast nicht genuß der Hände haben. Es mag ein stolzes Gefühl der Hausfrau gewesen sein, dies kleine Königreich zu regieren und ihm unentbehrlich zu sein.

Später erst nahmen Handel und Gewerbe dem Hause viel Arbeit ab, und erst dann trat neben die arbeitssame Hausfrau die drohnenhafte Dame. Je mehr zuerst das Gewerbe, dann die Industrie der Hausfrau den Boden als Bewahlerin eines großen, komplizierten Hauswesens entzog, desto mehr beschränkte sich — sofern nur genügend Dienstboten vorhanden — ihre wirtschaftliche Betätigung auf Geldausgeben.

Die allerneueste Entwicklung unserer Tage geht dahin, daß auch die Frau zum Geldeinnehmen durch eigene, außerhäusliche Berufstätigkeit gezwungen wurde.

Hand in Hand mit der Uebernahme einer Reihe von Hausarbeiten durch Gewerbe und Maschinen, die der Hausfrau ihre Arbeit zum größten Teil abnehmen, ist auch die Verkleinerung der Familie getreten. Die Kinder sind weniger geworden, und diese können nicht mehr im Haushalt helfen, weil sie sich auf einen Beruf vorbereiten müssen, und die erwachsenen Töchter üben einen solchen aus. Daher entfallen auch die beruflosen Tanten, Wasen, Nichten als Haushelferinnen. Die Dienstboten nehmen ab, und zwar einerseits aus Selbstständigkeitsdrang,

andererseits durch die Lernerung und die Knappheit der städtischen Wohnraums.

So haben Gewerbe und Industrie der Hausfrau nicht nur die Arbeit abgenommen, sondern auch die Arbeitskräfte. Wer ein Ausatmer ist dadurch doch nicht geschaffen worden, denn die Hausfrau des Mittelstandes hat eben vielfach die neue Belastung als Berufsrau zu tragen; dazu kommt, daß die Kindererziehung und -Pfleger eine viel rationellere und dadurch mühsamere geworden ist. In kinderreichen Familien unter patriarchalischen Verhältnissen war die Mutter wenig damit belastet. Die Kinder wuchsen so nebenher auf, eines ergoz das andere, Großmutter und Tanten sorgten für sie.

So hat das Maschinenzeitalter nur eine scheinbare Erleichterung für die Hausfrau gebracht. In Wirklichkeit ist sie von der stolzen Bewahlerin einer Produktivgenossenschaft zu einem in hundert Kleinigkeiten und Kleinlichkeiten zerstückelten, vom Haushalt zum Beruf und zurück zu diesem und den Kindern haftenden Wesen geworden; geblatter noch als die Proletarierin, da sie höhere Anforderungen an Kinderpflege und häusliches Behagen, an standesgemäße Kleidung stellt und sieht, daß sie keiner ihrer dreifachen Pflichten vollkommen nachkommen kann; ganz zu schweigen von eigener geistiger Weiterbildung und Erholung, für die sie schon gar nichts mehr erübrigen kann. Der Haushalt ist komplizierter geworden als jemals, differenziertere Anforderungen werden an das Leben gestellt; er ist auch bei uns unständlicher als in günstigeren Klimaten, wo sich die Heizungs- und Bekleidungsfrage durch die wärmere Sonne vereinfachen, die auch reichlichere Lebensmittel wachsen läßt.

Wir stehen mit dem Mittelstandshaushalt in der ungünstigen Mitte zwischen dem einfachen Proletarierhaushalt und demjenigen, den die Dame vorzieht, die genügende Dienstkräfte hat. Aber auch entwicklungs-geschichtlich stehen wir in einer Mitte, in einer ungünstigen Uebergangszeit. Denn einen oder zwei Schritte weiter, dem Zuge nach Mechanisierung und Organisierung nachgehend, stünden wir nicht mehr in halben Maßnahmen, sondern in einer modernen, zeitgemäßen Wirtschaftsform.

Beide Schritte sind im Auslande schon vielfach gemacht worden; der erste, die Ausnützung der technischen Hilfsmittel im Haushalt, ermöglicht es zum Beispiel in Amerika der Hausfrau bis in wohlhabende Kreise hinein, ihren Haushalt ohne Hausgehilfen zu besorgen. Alle die verschiedenen Maschinen zur Verkleinerung der Nahrungsmittel, Staubsauger, Wasch- und Wringmaschinen, die Herde, Blaseöfen, Wäsche-rollen usw. mit Gas- oder elektrischem Betrieb, zählen nicht vielem anderen zu diesen Hilfsmitteln. Mit dem im Hause selbst angebrachten Willkürwurf und Spülstein sowie der Zentralheizung und Warmwasserbereitung wird der zweite Schritt getan, der seine Vollendung erst im System des Einfüchchenhauses findet. Merkwürdigerweise bestand bis vor dem Kriege eine unbegründete Scheu vor diesem letzten Schritt. Das Familienleben dachte man bedroht, wenn nicht in jedem Haushalt gerade das Essen von der Frau oder der Köchin hergestellt wurde. Das Ideal-Familien-einfüchchenhaus besteht jedoch aus lauter völlig in sich abgeschlossenen Wohnungen, deren Bewohner ebensowenig Berührung mit dem Nachbar haben wie in dem jetzt üblichen Haushalt. Die Mahlzeiten werden mittels Speisenaufzügen von der Zentralküche in die einzelnen Wohnungen befördert. Auch ist im Einfüchchenhaus die Versorgung vor weniger gutem, zu wenig individuellem Kochen unholbar, denn viel besser gekaufte Köchinnen, als sie die kleine Einzelwirtschaft sich leisten oder die anliegenden

Hausfrauen sein können, werden die Leiterinnen der Zentralküche sein, und es kann Bedacht auf Befriedigung aller möglichen Einzelwünsche genommen werden.

Die Frau wird durch das Einfüchchenhaus von aufreibender, nicht befriedigender Kleinarbeit befreit, sie kann Mutterpflichten und Erwerb zum Nutzen für sich und die Familie vereinen. Das Familienleben erhält durch die Beseitigung vieler Nebensächlichkeiten, Semmungen und Vergernisse eine tiefere Bedeutung für Eltern und Kinder und gewinnt durch Wegfall der familienfremden Hausgehilfen an Intimität.

Das System der Zentralwirtschaft trägt den verschiedensten Bedürfnissen Rechnung: das Ehepaar mit Kindern hat den Vorteil, daß diese während der Abwesenheit der Eltern gemeinsam von geschulten Kräften beschäftigt und beaufsichtigt werden; die erwerbende oder sozial arbeitende Frau hat dann nicht mehr die Doppelbelastung von Haushalt und Beruf zu tragen und kann sich ihrer Familie wirklich und auch auf ideellen Gebieten widmen. Für kinderlose Familien und Einzelpersonen ist es die weitaus sparsamste Wirtschaftsform.

Sozial denkende Frauen und Männer haben sich daher vor Jahresfrist vereinigt, um die Vorbereitung für das Prinzip der Zentralwirtschaft in größerem Umfang zu betreiben, und zu diesem Behufe den Verein „Einfüchchenhaus“ mit dem Sitz: 9. Bezirk, Bergaringasse Nr. 2, begründet. Dieser steckt sich nicht das Ziel, selbst Einfüchchenhäuser zu errichten, sondern die Vermittlungsstelle zwischen jenen zu sein, die in ein solches Haus ziehen möchten, und jenen, die es errichten sollten. Der Verein sammelt die bisherigen Erfahrungen auf dem Gebiete der Zentralwirtschaft und macht die erforderlichen technischen und wirtschaftlichen Vorarbeiten. Nicht in der Absicht, nun alles zu uniformieren und alle Wohnungsgemeinschaften auf den Einfüchchenhaustypus zurückzuführen, wurde der Verein gegründet. Die Individualwirtschaft soll bestehen bleiben, dort, wo sie sich nicht als überlebt erwiesen hat.

Der Verein hat trotz der Ungunst der Kriegszeit und seines kurzen Bestandes die Freude, schon das Zustandekommen einiger Einfüchchenhäuser (vorläufige Adaptierungen bestehender Bauten) bewirkt zu haben. Aber erst jetzt, nach dem Kriege, ist der psychologische Moment, die Verbreitung seiner Idee kräftigst zu fördern. Wir sind ein kleines, armes Land geworden; mit menschlichen Arbeitskräften und Materialien werden wir sparen müssen; auch weibliche Begabungen werden nicht brachliegen dürfen, respektive in veralteter Wirtschaft untergehen. Die Frauen werden vielfach weiter verdienen müssen, und der berufstätigen Frau und Mutter gilt unsere Haupt Sorge. Die rationelle Kindererziehung ist wichtiger denn je. Auch soziale Arbeit ist dringend nötig.

Für solche irgendwie arbeitende Frauen ist das Einfüchchenhaus, nicht für die Drohnen der Gesellschaft, die nichts tun, als ihren Haushalt führen und die überflüssige Bett mit dem Kaffeekaus, der Romanlektüre und Besuchen ausfüllen. Für diesen aussterbenden Frauentypus ist kein Raum im modernen Staate, und für ihn ist auch das Einfüchchenhaus nicht gedacht.

eitung.

1919
20. Mai

Das Einküchenhaus.

Von

Martha von Zobelitz.

Prof. Peter Behrens veröffentlichte am 11. Mai in der „Vossischen Zeitung“ eine Reihe von bemerkenswerten Beiträgen über den Bau von Kleinwohnungen und Etagehäusern. Er stellt allerdings Bequemlichkeiten wie Wandchränke usw. vor und bestimmt sogar die Grundmaße der Wohnküche, aber daß eine Wohnküche, so eine Küche überhaupt in jeder kleineren Wohnung raumraubend und von übertriebenen Begleitercheinungen ist, erwähnt er nicht. Er nimmt sie als notwendiges Uebel.

Nicht nur die Frau der breiten Volksschichten, auch die Frau des Mittelstandes war bisher — und wird es in Zukunft noch viel mehr sein — genötigt, ihre Wirtschaft selbst zu besorgen. Der samoje Frieden wird schon dafür sorgen, daß unzählige Familien ihr Dienstmädchen abschaffen, daß eine ganze Anzahl Frauen neben ihrem Haushalt einen Nebenerwerb suchen müssen. Man sollte sich nicht nur darauf beschränken, auszurechnen, wieviel Energie z. B. bei indirektem Kohlenbrand zu sparen sei, sondern auch, wie man mit der für den Aufbau der Familie ebenso wichtigen weiblichen Kraft sparen könnte.

Soll nicht binnen kurzem die Behaglichkeit unserer bürgerlichen Haushalte einer schneidenden Kur-Sweddenlichkeit weichen, so ist es dringend geboten, an eine Entlastung der Hausfrau zu denken. Statt sie zu zwingen, die Zahl und Einrichtung der Wohnräume zu vermindern oder sie verwohrlosen zu lassen, vermindere man die Mühe, die ihr durch Einholen, Kochen, Aufwaschen entsteht, ohne sie dadurch auszuhäufeln zu machen. Ich meine sogar, die Leidenschaft gerade der bescheidenen Hausfrau, gelegentlich im Wirtshaus, wenn auch schlecht und teuer, zu speisen, nähme ab, wenn sie daheim ein „Einkücheneddich“ hätte.

Über auch in wirtschaftlich nicht sehr beschränkten Haushalten drängt die Dienstbotennot, hervorgebracht aus Ansprüchen und Mangel an Vorbildung bei der augenblicklich diesem Beruf sich widmenden Frauengruppe, stark zur Personalverminderung. Schon während des Krieges zogen viele Wohlhabende auf längere Zeit in die Hotels und Pensionen, gaben sich zahlreiche kleinere Familien bei einer anderen Familie, oft mit ihren eigenen Möbeln, in Pension, um der Kraftvergeudung des Sonderhaushalts zu entgehen. Was sie dazu trieb, hat sich nicht gebessert und dürfte sich — mit Ausnahme der Warenknappheit — eher noch verschlechtern. Für junge Ehepaare des kleineren Mittelstandes dürfte eine Ausstattung mit allem dazugehörigen Wirtschaftsgerät ein ernstes Ehehindernis bilden.

Deshalb drängen unsere Verhältnisse zum Einküchenhaus. Ohne dabei den „geheiligten Bezirk der Familie“ preisgeben zu wollen, sollten unsere Wohnungsbaubehörden und freien Baumeister sowohl bei Neubauten wie bei umbaugerechneten Häusern dieses Problem in den Vordergrund stellen. Gerade gewisse Miethäuser mit Zwölfsimmerfluchten, für die sich bald wenig Viehhäber mehr finden dürften, wären zu verlickersichtigen, denn die Ausfüllung solcher großen Wohnungen in mehrere kleine scheitert besonders an dem Vorhandensein nur einer Küche.

Die verfallene „Bumba“, alias „Cumberlandhotel“, am Kurfürstendamm, war zuerst und ursprünglich als großes Boardinghaus im amerikanischen Stile gedacht. Sei es, daß die Anlage zu luxuriös war, sei es, daß andere Geschäftemacher sich einstellten und die Preise für die eingerichteten Zimmer ins Riesenhafte trieb, jedenfalls kam es nie dazu. Heute, da das prachtvolle Gebäude bald behördenfrei sein könnte, wäre es der richtige Augenblick, es seiner ersten Bestimmung zurückzugeben. Vielleicht wäre ein solches Pseudohotel aber doch nicht als Vorbild geeignet. Das Einküchenhaus soll die Frau nicht auszuhäufeln machen; es braucht also keine gemeinsamen Eßräume und Salons, die bald der Boden unkontrollierbarer Geselligkeit und unerlöser Plauderstündchen