

Stadtbibl.

37

70000

1916-1917

22. Juni - 29. Juni

Opphea. P.

Spezialbibl. 2.

*** (Eröffnung der Kriegsküche XVI.)** Im 16. Bezirk, Neulerchenfelderstraße Nr. 43, wo Bezirksrat Benjamin Schee die vollkommen eingerichteten Räumlichkeiten unentgeltlich zur Verfügung stellte, wurde gestern mittag in Anwesenheit des Obermagistratsrates Dr. Jakob Dönt die Kriegsküche XVI eröffnet. Die neue Küche, die unter der Leitung des Fräulein Anna Rohaut steht, wurde von der Ortsgruppe Ottalring des Christlichen Wiener Frauenbundes ins Leben gerufen und nehmen die Damen des Bundes tatkräftigen Anteil an der neuen Einrichtung, indem sie emsig in der Küche mitarbeiten und die Auspeisung besorgen. Die gestrige Speisenfolge war Erbsensuppe und Paradesauce mit Erdäpfeln. Heute gibt es Gemüsesuppe und Nitscher. Es wurden 1600 Portionen verabfolgt, die um 60 K. Erbsen, 70 Kilogramm Paradesen und 150 Kilogramm Erdäpfel in Anspruch nahmen. In kürzester Zeit dürfte die Küche erweitert werden, denn es liegen noch mehrere hundert Anmeldungen vor, die vorläufig abgewiesen werden mußten.

Gemeinschaftsküche österreichischer Eisenbahnbeamtenfrauen.

Die vom Deutschösterreichischen Eisenbahnbeamtenverein geplante Gemeinschaftsküche für Eisenbahnbeamtenfrauen dürfte, wie wir erfahren, schon in den nächsten Tagen eröffnet werden. Der Betrieb der Küche wird von einem eigenen Verein, dem Verein „Gemeinschaftsküchen österreichischer Eisenbahnbeamtenfrauen“ besorgt werden. Die gründende Versammlung des Vereins findet am 1. September, 6 Uhr abends, im Hotel Holzwarth, XV., Mariahilferstraße, statt. Ordentliche Mitglieder können alle Frauen und Witwen von Eisenbahnbeamten, Offiziantinnen und Manipulantinnen werden, beitragende Mitglieder alle aktiven und pensionierten Eisenbahnbeamten. Der Mitgliedsbeitrag ist mit 1 Krone jährlich festgesetzt.

In der Gemeinschaftsküche wird ein Mittagessen verabreicht, bestehend aus dreimal wöchentlich Suppe, Fleisch mit Kartoffeln, zweimal wöchentlich Mehlspeisen und Sonntags Braten mit Beilage. Der Preis dürfte sich voraussichtlich auf täglich Kr. 1.10 bis 1.20 belaufen. Außerdem wird ein vegetarischer Mittagstisch in gleicher Folge, mit Ausnahme des Fleisches, zum Preise von 50 bis 60 Heller täglich verabreicht.

1./IX. 1916

Neue Kriegsküchen.

Der Stadtrat genehmigte nach einem Antrag des Vizebürgermeisters Hierhammer die Einrichtung von Kriegsküchen durch die Fürsorgezentrale des Rathhauses in den Amtshäusern der Bezirke Neubau, Josefstadt, Währing und Brigittenau, ferner im städtischen Haus in Döbling, Billrothstraße Nr. 67, und im Schulhaus in Simmering, Barhamergasse Nr. 6.

Die Kantine des Handelsministeriums.

Auch Gebäude haben ihre Bestimmung im Kriege geändert, und mancher Eigentümer hat nicht geahnt, welchen Zwecken sein Haus im Kriege dienen wird. Diese Beobachtung kann man seit Beginn des Krieges auch in Wien machen und fast täglich erneuern. Da haben die Beamten und Bediensteten des Handelsministeriums sich zusammengeschlossen, um zunächst der steigenden Lebensmittelsteuerung geeinigt besser Widerstand zu leisten, und als diese Ehrigung Erfolg hatte, führten sie die Speisegemeinschaft ein. Diese besteht nun seit vierzehn Tagen in dem Gebäude, das noch vor wenigen Jahren das Postparlamentsamt beherbergte und in dem noch kurz vorher die Agenden der statistischen Zentralkommission bearbeitet wurden. Das Gebäude hat seine Geschichte. Zu Kaiser Josephs Zeiten hatten hier die Jesuiten ihren Sitz, und im Partexerraum war der prächtige Bibliotheksaal, zu dem eine Säulenhalle als Vorraum führte, dessen Wände mit Säulenpfeilern geschmückt waren und dessen Decke prächtige, künstlerisch vollendete Stuckarbeiten zierten. Der Bibliotheksaal war später der Klassenraum, in dem die Beamten des Postparlamentsamtes arbeiteten, und die Säulenhalle war dem Parteienverkehr vorbehalten, bis das neue Amt in der Wiberstraße eröffnet wurde.

In den Bibliotheksaal der Jesuiten zogen dann Hilfskräfte der statistischen Zentralkommission ein, die an langen Tischen das aufgestapelte Material ordnen und sorgfältig sammeln mußten. Noch während des Krieges, ja sogar noch vor wenigen Wochen wurde hier eifrig gearbeitet, dann aber kam die Speisegemeinschaft des Handelsministeriums und richtete den Bibliotheksaal zu einem Speisesaal ein. Wer jetzt den Saal betritt, wird sich eigentlich wundern, wenn er vernimmt, daß hier einstens Jesuiten Studien und Forschungen

trieben, dann Staatsbeamte den Geldverkehr des Reiches regelten und Hilfskräfte Aften voll Biffen und Nachweihen versafzten. Kaum ein anderer Raum in Wien dürfte einen so prächtigen Eindruck machen wie dieses Restaurant, und man darf glauben, daß ein betriebsamer Gastwirt sich keinen schöneren Saal zur Führung seines Geschäftes wünschen könnte. Der Boden ist parkettiert, das blendende Weiß der Mauern macht einen vornehmen Eindruck, der noch durch den Deckenschmuck erhöht wird, und nur die Holzverschalungen zwischen den breiten und hohen Fenstern, die das Sonnenlicht in reicher Fülle einströmen lassen, stören ein wenig die stilgeradete Wirkung. In dem Saale stehen in vier Reihen die Tische, an denen vier Personen Platz nehmen können. In den Fensternischen sind kleinere Tische aufgestellt für je zwei Personen, jeder Tisch ist weiß gedeckt, und Vasen mit frischen Blumen erfreuen das Auge.

Die Hauptsache ist aber doch die Stillung des Magens, und auch dafür ist bestens gesorgt. Jeder Beamte und jede im Handelsministerium angestellte Dame kann hier in der Zeit von 12 Uhr mittags bis 3 Uhr nachmittags ein reichliches Mittagessen erhalten, bestehend aus Suppe, Fleisch mit zwei Gemüsebeilagen und einer Mehlspeise. Das Entgelt hierfür beträgt 2 K. 20 S. An den gesetzlich bestimmten fleischlosen Tagen wird das Gemüse in größerer Abwechslung gegeben, wie überhaupt alle Bestimmungen, welche behördlicherseits im Interesse unsrer Lebensmittellversorgung getroffen wurden, streng eingehalten werden. Von dem Vorraum, der jetzt als Garderobe eingerichtet ist, führt ein kleiner Stiegenaufgang in ein Zimmer, das als Kaffee- und Leseraum dient. Der Aufenthalt ist in dieser Abteilung wie auch in allen andern Räumlichkeiten zeitlich beschränkt. Da im Speisesaal nicht geraucht werden darf, ebenso wie auch die Verabreichung von alkoholischen Getränken eingeschränkt ist, hat sich die Einrichtung eines Kaffeezimmers für notwendig erwiesen. Eine Schale Milch- kaffee kostet 26 S., eine Schale schwarzen Kaffees 18 S. Abseits von diesen beiden Lokalen ist der Speisesaal für die Bediensteten gelegen, der gleichfalls hübsch eingerichtet ist. Bei gedeckten Tischen erhalten die Bediensteten ihre Mittagsmahlzeit, die sich gewöhnlich nur durch den Ausfall einer Fleischspeise von dem Essen der Beamten unterscheidet, dafür aber nur mit 1 K. pro Mahlzeit berechnet wird.

Der ganze Betrieb, der von der Leitung als Kantine bezeichnet wird, kann gegenwärtig 200 Personen täglich Mittagessen bieten. Die Küche ist nämlich noch provisorisch eingerichtet, der Herd und alle Nebenbestandteile konnten noch nicht in der genügenden Größe aufgestellt werden, aber bald wird es möglich sein, bis 500 Personen in den angegebenen Stunden zu verköstigen. Die Speisegemeinschaft wird von der Postoffiziantin Fräulein Hedwig Wongs in musterwürdiger Weise geleitet, und zwar so umsichtig, daß auch jede gewerbsmäßige Wirtschaftsführung den Leistungen der Dame die Anerkennung nicht versagen könnte. In der Küche, in der Vorratskammer, die sehr reichlich ausgestattet ist, sowie zur Bedienung wird ausschließlich weibliches Personal verwendet. Selbstverständlich ist für tägliche Abwechslung in der Speisefolge gesorgt und ein Gewinn von vornherein ausgeschlossen. Dazu kommt noch, daß in allen Räumen der Speisegemeinschaft der bargelblose Zahlungsverkehr eingeführt ist, jeder Teilnehmer an der Mahlzeit kann bei einem mit der Funktion eines Kassiers ehrenamtlich betrauten Beamten des Handelsministeriums die Karten für ein Mittagessen zum gewünschten Preis von 2 K. 20 S. oder 1 K. erwerben, ebenso die Karten für Milch, Kaffee oder schwarzen Kaffee, und da das Trinkgelderunwesen strengstens hintangehalten wird, so gibt es in der Restauration der Speisegemeinschaft des Handelsministeriums überhaupt keinen Verkehr mit Bargeld, sondern nur Kartenabgabe.

3./X. 1916

Die Kantinen der Bundesministerien

An der Speisegemeinschaft können alle Beamten ohne Rangunterschied teilnehmen und kommen in der Essenszeit, je nachdem es der Dienst gestattet. Solange noch nicht die Vergrößerung der Küche durchgeführt ist, muß die Anmeldung zur Teilnahme am Mittagessen am Tage vorher erfolgen.

Die schöne Einrichtung verdankt ihr Entstehen einem aus dem Kreise der Beamtenschaft vielseitig geäußerten Wünsche und baut sich auf das Anfang April von den Beamten und Bediensteten dieses Ministeriums gegründete Lebensmittellager auf. Damals übernahmen Ministerialsekretär Dr. Hans Jonaß Edler v. Freywald und Postinspektor Georg Schmid die schwierige Aufgabe, ein Lebensmittellager für sämtliche Angestellten zu schaffen. Sie erlangten hiesfür die Genehmigung der Behörden, und heute leiten die beiden Herren ein Unternehmen, das für 7000 Menschen oder 2100 Wiener Familien täglich Lebensmittel zu staunend billigen Preisen bietet, denn jeder Zwischengewinn ist ausgeschlossen und die Regien sind sehr geringfügig, da der Betrieb von kaufmännisch geschulten Beamten und Dienern besorgt wird. Die Räumlichkeiten, in denen dieses

Lebensmittellager untergebracht ist, befinden sich in dem Gebäude der Post-Ökonomieverwaltung in der Postgasse. Ursprünglich nur ein kleines, kammerähnliches Zimmer, besteht heute bereits das Magazin aus vier großen Lokalen, in denen die Lebensmittel und Haushaltsartikel verkauft werden, die für den täglichen Lebensbedarf besonders ins Gewicht fallen und deren Manipulation eine relativ leichte ist. So wurden bisher abgegeben Mehl, Grieß, Roggerste, Teigwaren, Bohnen, Erbsen, Reis, Kaffee, Kartoffeln, Suppenwürfel, Seife und Kerzen, Gegenstände, deren Aufbewahrung ebenso leicht ist wie der Verkauf, für den übrigens eine bestimmte Einteilung durch die Praxis sich ergeben hat.

An den Tagen des Mehlverkaufs, um ein Beispiel anzuführen, überbringt ein Bediensteter die Mehlarten der Beamten und Bediensteten seiner Sektion oder Abteilung und erhält hiesfür auf Grund der von ihm vorzulegenden und vom Verkäufer zu bestätigenden Konsignation die entsprechende Menge Mehl in Kilopaketten abgewogen. In der nächsten Zeit wird auch Zucker, dann Mandeln, Rosinen und Speiseöl zur Verfolgung gelangen, natürlich immer nur unter den Beschränkungen, die das Gesetz vorschreibt, und für jeden Kopf in dem Quantum, als es der Verteilungsschlüssel gestattet. Die Leiter dieser ganzen Organisation, die begreiflicherweise eine große Arbeitskraft und Umsicht erfordert, haben sich in den wenigen Monaten des Bestandes des Lebensmittellagers zu tüchtigen und erfahrenen Kaufleuten herangebildet, die mit der Marktlage, den Beziehungsmöglichkeiten, den Bedürfnissen der Verbraucher, dem Kalkulationswesen und der Warenkenntnis vollständig vertraut sind. Die Preistabelle weist staunenswerte Unterschiede in der Festsetzung im Vergleiche zum offenen Markt auf.

Das aus kleinen Anfängen hervorgegangene Unternehmen erfreut sich eines sehr starken Zuspruches der Bezugsberechtigten, und seine Einrichtungen sind so trefflich, daß noch eine Reihe anderer Behörden und Ämter um die Zulassung zum Einkauf ihrer Angestellten angefragt haben. Der Kundentanz erweitert sich so fast täglich. Aus dem Wünsche hervorgegangen, den Beamten und Dienern beim Bezuge gewisser Waren entsprechende Erleichterungen zu verschaffen, wirkt das Lebensmittellager des Handelsministeriums vorbildlich für alle Angestellten großer Betriebe. Der Zusammenschluß war eine Kriegsmahnahme. Ohne den äußeren Zwang hätten sich wohl die Angestellten des Handelsministeriums nicht veranlaßt gesehen, in die private Versorgung des einzelnen Kollegen einzugreifen, und die freiwilligen Kräfte, die in unerkenntniswertester Weise ihre freie Zeit und Arbeit der Gemeinsamkeit zur Verfügung stellen, wären nie zu praktischer Betätigung gekommen. Das im April gegründete Lebensmittellager vereinigt bereits einen großen Teil der Wiener Staatsbeamtenschaft und hat in der Speisegemeinschaft ein Filialunternehmen gegründet. Man darf annehmen, daß beide Unternehmungen, die als Notstandsaktionen gedacht sind, auch bestimmt sein werden, den beteiligten Staatsbediensteten und ihren Familien über die schwere Zeit der wirtschaftlichen Not hinwegzuhelfen, tausenden Menschen das qualvolle Anstellen vor Lebensmittelgeschäften ersparen und so dem Interesse der Allgemeinheit nützen.

3./IX. 1916

6

Gemeinschaftsküchen für Eisenbahnbeamte.

Gestern abend fand im Hotel Holzwarth die Gründungsversammlung der vom Deutschösterreichischen Eisenbahnbeamtenverein ins Leben gerufenen Vereines für Gemeinschaftsküchen österreichischer Eisenbahnbeamtenfrauen statt. Fast gleichzeitig mit dem Verein selbst tritt aber auch schon das von ihm begründete Unternehmen, die Gemeinschaftsküche, in Wirksamkeit, aus der sich ganze Familien verpflegen können. Der Vorsitzende des Deutschösterreichischen Eisenbahnbeamtenvereines Richter wies in der Eröffnungsrede auf die dringende Notwendigkeit von Anstalten zu gemeinsamer preiswerter Verpflegung hin, ferner auf die Förderung, die in richtiger Würdigung der Bedrängnis der Beamtenfamilien das Eisenbahnministerium dem Unternehmen hat zuteil werden lassen. Die Vorsitzende des vorbereitenden Ausschusses Inspektorsgattin Frau Blohn besprach sodann das Programm dieser Einrichtung. In den nächsten Tagen werden nämlich schon 400 bis 500 Personen, die sich zuerst gemeldet haben, aus der Gemeinschaftsküche verpflegt werden, und die Mahlzeit wird im Durchschnitt bloß eine Krone kosten. Die Staatsbahndirektion stellt die Lokalitäten bei; die erste Gemeinschaftsküche ist im Gebäude der Staatsbahndirektion Wien untergebracht, geschmackvoll, hygienisch und modern eingerichtet, und für die Auspeisung von 100 Personen an Ort und Stelle und zur Verpflegung einiger Hundert bei Abholung der Mahlzeiten ausgestattet.

Durch die Spende des Ministeriums und dessen weitere Beihilfen wird es möglich sein, auch bei den anderen Staatsbahndirektionen und bei den Privatbahnen solche Küchen einzurichten. Die Mithilfe der Beamtenfrauen konnte bewirken, daß für den verhältnismäßig geringen Preis eine ausreichende und gut zubereitete Mahlzeit geboten wird. In einigen Tagen beginnt der Betrieb der Küche, die ihre Bedürfnisse aus dem Lebensmittelmagazin deckt und auch von der „Kohö“ unterstützt wird. Die Ausübung aller Vereinsfunktionen wurde den Frauen der Beamten übertragen, während Beamte und Beamtinnen Vereinsmitglieder sein können. Die Beamtenerschaft hofft, daß die neue Einrichtung unter weiterer Förderung der Staatsverwaltung und der Beamtenorganisation eine wirklich ausgiebige Hilfe für die Beamten und ihre Familien sein wird. Staatsbahnrat Fischer gab dann eine Schilderung der technischen Einrichtung der Küche, die das volle Lob der Hausfrauen fand, um so mehr, als derartige Einrichtungen im Einzelhaushalt infolge der Kosten unmöglich sind. Bei den Wahlen wurde Frau Blohn zur Vorsitzenden, Frau Dr. Mayer zu deren Stellvertreterin gewählt und weitere 17 Damen mit Stellen in der Leitung und Kontrolle der Wohlfahrts-Einrichtung betraut.

Die Lebensmittelversorgung.**Gemeinschaftsküchen für Eisenbahnbeamte.**

Freitag fand im Hotel Holzwarth die Gründungsversammlung des vom Deutschösterreichischen Eisenbahnbeamtenverein ins Leben gerufenen „Vereins für Gemeinschaftsküchen österreichischer Eisenbahnbeamtenfrauen“ statt. Der Vorsitzende des Deutschösterreichischen Eisenbahnbeamtenvereins, Richter, wies in der Eröffnungsrede auf die dringende Notwendigkeit von Anstalten zu gemeinsamer, preiswerter Verpflegung hin, ferner auf die Förderung, die in richtiger Würdigung der Bedrängnis der Beamtenfamilien, das Eisenbahnministerium dem Unternehmen hat zuteil werden lassen. Die Vorsitzende des vorbereitenden Ausschusses, Inspektorsgattin Frau P l o h n, setzte sodann das Programm dieser Einrichtung auseinander, die bereits mit einem Erfolg ins Leben tritt.

In den nächsten Tagen werden nämlich schon 400 bis 500 Personen, die sich als die ersten gemeldet haben, aus der Gemeinschaftsküche verpflegt werden, und die Mahlzeit wird im Durchschnitt bloß eine Krone kosten. Die Staatsbahndirektion stellt die Lokalitäten bei; die erste Gemeinschaftsküche ist im Gebäude der Staatsbahndirektion Wien untergebracht, geschmackvoll, hygienisch und modern eingerichtet, und für die Auspeisung von 100 Personen an Ort und Stelle, und zur Verpflegung einiger Hundert bei Abholung der Mahlzeiten ausgestattet. Durch die Spende des Ministeriums und dessen weitere Beihilfen wird es möglich sein, auch bei den anderen Staatsbahndirektionen und bei den Privatbahnen solche Küchen einzurichten. Die Mithilfe der Beamtenfrauen könnte bewirken, daß für den verhältnismäßig geringen Preis eine ausreichende und gut zubereitete Mahlzeit geboten wird. In einigen Tagen beginnt der Betrieb der Küche. Die Ausübung aller Vereinsfunktionen wurde den Frauen der Beamten übertragen, während Beamte und Beamtinnen Vereinsmitglieder sein können.

Staatsbahnrat Fischer gab dann eine Schilderung der technischen Einrichtung der Küche, die er geleitet hat. Die modernen Einrichtungen fanden das volle Lob der Hausfrauen, die erklärten, daß derartige Ertrungenschaften im Einzelhaushalt infolge der Kosten unmöglich sind. Bei den Wahlen wurde Frau P l o h n zur Vorsitzenden, Frau Dr. M a y e r zu deren Stellvertreterin gewählt.

Drei neue Kriegsküchen.

Im Anschluß an drei öffentliche Speisestellen, die vom Kuratorium zur Speisung bedürftiger Kinder seit Kriegsbeginn betrieben werden, können am Sonntag den 17. d. drei neue Kriegsküchen ihren Betrieb aufnehmen, und zwar: Kriegsküche XVII im 20. Bezirk, Greifenberggasse Nr. 29, für 200 Personen.

Kriegsküche XVIII im 18. Bezirk, Simonygasse Nr. 12, für 300 Personen, und Kriegsküche XIX im 10. Bezirk, Quellengasse Nr. 31, für 400 Personen. Anmeldungen nehmen diese Kriegsküchen vom Dienstag den 12. d. bis Samstag den 16. d., vormittags von 10 bis 12 Uhr, nachmittags von 5 bis 7 Uhr, entgegen. Es wird ausdrücklich aufmerksam gemacht, daß Speisen nur in jener Zahl gekocht und ausgegeben werden können, als Anmeldungen bis dahin eingelaufen sind.

14. IX. 1946

Mittelstandskriegsküche in Graz.

Aus G r a z wird uns berichtet: Im Rahmen der Kriegshilfsaktion der Statthalterei wurde am Dienstag die erste Grazer Kriegsküche für den Mittelstand eröffnet. Gastwirt Haubenhofer und seine Frau übernahmen die Aufgabe, die „Steinfelder Bierhalle“, die noch vor kurzer Zeit eine Kaserne war, in ein volkstümliches Gasthaus zu verwandeln. 650 Personen wurden der Kriegsküche zur Beköstigung zugewiesen, nachdem sich 2200 zur Teilnahme gemeldet hatten. Für die übrigen Gemeldeten wird in den nächsten Wochen gesorgt werden. Das erste Mittagessen brachte folgenden Speisezettel: Grießsuppe 12 Heller, Kartoffelschnitzel mit Kohl 38 Heller, Rindfleisch 94 Heller, Nudel mit Apfelmus 40 Heller. Das Abendessen brachte in der Kriegsküche: Bohnensuppe 12 Heller, Spinat mit Salzkartoffeln 38 Heller, Speckfleisch 50 Heller. Alkohol wurde nicht verabreicht, wohl aber waren Fruchtsafttracherl zu 18 Heller erhältlich.

Eröffnung der 20. Kriegsküche.

Montag den 18. d. wird die Kriegsküche XX im 2. Bezirk, Egerthstraße, gegenüber dem Kühlagerhause der Stadt Wien, mit 500 Portionen den Betrieb beginnen. Anmeldungen werden am 15. und 16. September in der Kriegsküche selbst zwischen 10 und 12 Uhr vormittags entgegengenommen.

Die Kriegsküchen.

Zeitweiliger Rückgang der Frequenz.

Die Wiener sind, besonders was Gaumengenüsse betrifft, jezt heber wählerisch. Leider auch in der Kriegszeit. Denn es ist immerhin bedauerlich, daß Einrichtungen, die zur Speisung der minderbemittelten Bevölkerung Wiens geschaffen wurden, und in denen, wenn auch nicht opulente, so doch billige Speisen geboten werden, nicht in dem Maße von der Bevölkerung in Anspruch genommen werden, wie es in der Berechnung der Gründer dieser Institution lag. Es kann freilich heute, nach kaum acht Wochen Funktion der Kriegsküchen, ein abschließendes Urteil über das Maß der Beteiligung der Bewohner Wiens an den Kriegsküchenauspeisungen nicht gefällt werden. Acht Wochen sind eine zu kurze Zeit. Das Publikum braucht länger, um sich an eine Neuheit zu gewöhnen, „auf den richtigen Geschmack zu kommen“ und Freund einer solchen Einrichtung zu werden. Man kann aber doch feststellen, daß es, wenigstens in diesen acht Wochen, in den Kriegsküchen keinen Ansturm von Betenden gegeben hat, daß die Neuanmeldungen nur spärlich eingelaufen sind, und von den Borgemerkten in mancher Küche ein großer Teil das bestellte Essen nicht abgeholt hat. So haben beispielsweise in einer Küche, die 260 Portionen täglich laut Vormerkzeichen vorbereitete, durchschnittlich nur 200 Personen die Speisen abgeholt, an Sonntagen sank die Zahl der Abholenden noch beträchtlich tiefer. Die übriggebliebenen Portionen mußten, sofern sie nicht in den Anstalten, denen einige den Kriegsküchen angegliedert sind, verwendet werden konnten, und soweit sie nicht haltbar waren, verschänkt werden oder dem Verderben anheimfallen.

Wir haben über diese Erscheinungen den verdienstlichen Initiator und Organisator der Kriegsküchen, Obermagistratsrat Dr. Dunt, befragt, der einem unserer Mitarbeiter folgendes mitteilte:

„Daß die Kriegsküchen im gegenwärtigen Zeitpunkt noch nicht so starken Zuspruch finden, ist eigentlich nicht zu beklagen, aber als günstiges Zeichen für die Verhältnisse in der Bevölkerung hervorzuheben. Denn man kann aus dieser Erscheinung schließen, daß nicht so viele Leute in Wien dieser billigen Kost bedürftig sind, als ehemals vom Komitee der Kriegsküchen angenommen wurde. Man hat ja auch bei Schaffung der Kriegsküchen eine spätere Zeit im Auge gehabt, in der vielleicht ein größerer Teil der Bevölkerung auf diese Massenspeisung angewiesen sein wird. Darum wird ja auch eifrig gearbeitet, damit immer wieder neue Kriegsküchen errichtet und eröffnet werden können.“

Die Tatsache, daß in einigen der jezt funktionierenden sechzehn Kriegsküchen die Zahl der Speisenehmenden sich hin und wieder verringert, ist aber kaum allein darauf zurückzuführen, daß die meisten von den Unangemeldeten es nicht nötig haben, aus den Kriegsküchen zu essen, sondern auch, und zum größten Teil, wohl darauf, daß manche, denen dieses oder jenes Gericht nicht so gemundet hat, die Lust angewandelt hat, auch wieder einmal anderswo zu essen. Die Wiener sind, auch jezt in den ernstesten Zeiten, Feinschmecker. Das Aussehen und Wiederkommen der Gäste der Kriegsküchen drückt sich ja auch in der Besuchstatistik der Kriegsküchen aus. Es konnte auch festgestellt werden, daß aus einer Küche, in der an einem Tag zufällig die Zuspeise etwas zu dünn geraten war, ein Teil der Gäste während der nächsten drei Tage ausblieb. Auch kommt es natürlich vor, daß sich die Verhältnisse in der oder jener minderbemittelten Familie zeitweise ändern, verbessern: ein Teil der Familie verläßt Wien, oder der Vater ist auf Urlaub aus dem Feld zurückgekehrt oder im Militärdienst nach Wien versetzt worden, so daß die Frau zu Hause kocht usw.

In manchen Kriegsküchen steigt übrigens die Frequenzziffer. Die Statistik der ersten Wochen zeigt folgendes Bild: In den ersten zwanzig Tagen, also vom 17. Juli bis 5. August, der Funktion der Kriegsküchen wurden in zehn Kriegsküchen 70.776 Portionen ausgegeben; in der Woche vom 6. bis 12. August 37.246 Portionen, vom 13. bis 19. August 45.223 Portionen und vom 20. bis 26. August 72.093 Portionen. In der letzten Zeit erst sind in den einzelnen Küchen weniger Portionen abgeholt worden. In den sechs Volksküchen im 4., 5., 6., 7., 8. und 9. Bezirk, die jezt mit zu den Kriegsküchen gezählt werden, können nur wenig Portionen ausgegeben werden, etwa 1700 täglich.

Für die kommenden Wintermonate ist wohl ein Steigen der Frequenzziffern der Kriegsküchen zu erwarten. Abgesehen davon, daß an Stelle der kalten Mittagmähler, die vielleicht im Sommer vielfach, speziell von den Arbeitern genommen wurden, die warmen Speisen den Vorzug finden werden, kommen auch minderbemittelte Leute, die den Sommer etwa in einem Dorf bei Verwandten, wo sie billig verpflegt wurden, zugebracht haben, wieder in die Stadt zurück. Auch um diese Leute wird sich aber die Zahl der Frequentanten der Kriegsküchen vermehren.

Darum ist auch schon für die allernächste Zeit die Eröffnung weiterer Kriegsküchen geplant. Am 17. d. werden die drei Kriegsküchen im 20. Bezirk in der Greiseneckergasse, im 18. Bezirk in der Simonygasse und im 10. Bezirk in der Quellenstraße eröffnet, am 18. d. die in einer Parade eingerichtete Kriegsküche in der Engertstraße im 2. Bezirk in der Nähe des Rühlagerhauses. Es wird dies die 20. Kriegsküche sein.

In den nächsten Wochen wird es sich wohl erweisen, ob die Kriegsküchen für die Wiener Bevölkerung Bedürfnis sind. Anzunehmen ist, daß die Kriegsküchenfrequenz immer höher

werden wird, wenn sich die Bevölkerung einmal an diese Einrichtung gewöhnt hat. Die Kriegsküchen werden wohl nach und nach sehr viele Stammgäste gewinnen.“

Die Gemeinschaftsküchen.

Für Beamte und Arbeiter.

Die nahezu unerschwinglichen Lebensmittelpreise haben mitten im Kriege den Gedanken der Gemeinschaftsküchen gezeitigt. Verschiedene Angestelltenverbände traten der Idee, sich zu Einkaufsgemeinschaften zusammenzuschließen, die die gekauften Lebensmittel in Zentralküchen verwerten, und an Ort und Stelle in eigenen Speiseräumen verabreichen, näher und haben auch bereits praktische Erfolge aufzuweisen. Vor der Errichtung von Gemeinschaftsküchen setzten schon mehrere Bankdirektionen das Bestreben, ihren Beamten einen billigen Mittagstisch zu schaffen, in die Tat um. Doch haben nicht alle diese „Beamtenmessen“ den Charakter von echten Gemeinschaftsküchen, die aus der Mitte der Beamtschaft entstehen und von Beamten selbst verwaltet werden, sondern es besteht bei den betreffenden Instituten ein Vertragsverhältnis zwischen Bankdirektion und Gastwirt, wobei die Banken in dem Bestreben, ihren Beamten ein möglichst billiges Essen zu bieten, dem Gastwirt nicht nur die Räume, Beleuchtung und Beheizung kostenlos beistellen, sondern auch eine entsprechende Subvention gewähren. Dergestalt haben diese im Bankverein und beim „Mercur“ bestehenden Beamtenmittagstische den Charakter von Wohlfahrtsinstitutionen. Obgleich diese Form der Ausspeisungen den Beamten große Vorteile bietet (im Bankverein kostet beispielsweise ein Mittagmahl 1 Krone 50 Heller), so haben diese Kantinen andererseits manche Nachteile.

Dem Ideal einer Gemeinschaftsküche kommen die im Eisenbahnministerium, Handelsministerium, in der Anglobank, Eskomptegesellschaft, Kreditanstalt und Länderbank getroffenen Einrichtungen um ein Bedeutendes näher. Die Beamten des Eisenbahnministeriums haben ausgedehnte und modern eingerichtete Küchenanlagen und Speiseräume geschaffen, in denen täglich in Kürze 400 bis 500 Personen gegen ein Entgelt von einer Krone pro Kopf verköstigt werden sollen. Die Eisenbahnküche steht unter Aufsicht von Beamtenfrauen. Der Handelsminister wieder stellte seinen Beamten, die schon vor geraumer Zeit eine Gemeinschaftsküche ins Leben riefen, das Gebäude des alten Postsparkassenamtes in der Postgasse zur Verfügung. Eine Gemeinschaftsküche, die zur vollsten Zufriedenheit ihrer Gäste arbeitet, besteht seit August 1914, also seit Kriegsbeginn, in der Anglo-Oesterreichischen Bank. Diese Küche entstand aus dem im Einvernehmen mit der Direktion des Instituts ins Leben gerufenen Wirtschaftsfonds der Angestellten der Anglo-Oesterreichischen Bank, als dessen Geschäftsführer Prokurist Otto Plenk bestellt wurde. Die Bank übernahm eine Gasthauskonzession, die sie in den Dienst der Beamtenmesse stellte. Mehr als 150 Beamte erhalten täglich zum Preis von zwei Kronen ein ausreichendes und sehr schmackhaftes Mittagessen. Damen zahlen nur K. 1.80, Diener K. 1.10 und Laufburichen gar nur 90 Heller. Bei den Dienern und Laufburichen trägt die Bank aus eigenem die Differenz auf den vollen Preis. Ursprünglich war der Preis des Mittagessens bei weitem geringer, es kostete bis Juli ein Mittagessen einheitlich K. 1.60. Die Anglobankbeamten haben sich eine vorzügliche Köchin verschrieben, die nicht nur für die tadellose Zubereitung der Speisen sorgt, sondern auch reaste Interesse für den Einkauf der erforderlichen Materialien usw. an den Tag legt. Die Beschaffung der Lebensmittel vollzieht sich im allgemeinen glatt. Gemüse wird, soweit es nicht in Wien bezogen wird, von einem der Bank nahestehenden Gutsbäcker zu einem Vorzugs-

preis geliefert. Auch die Beschaffung von Fleisch macht keine Schwierigkeiten. Dester erhalten die Besucher des „Anglobank-Restaurants“ auch Geflügel und Wild. Nur der Bezug von Mehl verursacht große Sorgen. Die Gastwirtegenossenschaft, deren Mitglied der Wirtschaftsfonds der Anglobankbeamten ist, scheint dieser Gemeinschaftsküche nicht gut gesinnt zu sein, denn sie macht ihr bei der Mehlabgabe große Schwierigkeiten. Es scheint, daß die Gastwirte die Gemeinschaftsküchen als Konkurrenz betrachten. Dies hatte zur Folge, daß neuestens an Fleischtagen in den Gemeinschaftsküchen keine Mehlspeise verabreicht wird. Die Speisefolge enthält an Fleischtagen Suppe, Rindfleisch oder Braten und Gemüse, an den anderen Tagen Suppe, eine reichhaltigere und außerordentliche Gemüsebeise (wie zum Beispiel Gemüseschnitzel, mit diesen gefülltes Kraut und Paradeistunke, garniertes Gemüse usw.) und Mehlspeise. Erfreulich ist es, daß für den festgesetzten Preis jedem nach Appetit und ohne besonderes Entgelt Gemüse und Kartoffeln nachserviert wird. Die Gäste der Anglobankküche machen von dieser in unserer Zeit paradiesisch anmutenden Einrichtung, die ganz an die Genügsamkeit bei Mutter daheim erinnert, selbstverständlich reich Gebrauch. Es besteht bei der Leitung der Gemeinschaftsküchen das Bestreben, jeden Teilnehmer vollkommen zu sättigen.

Eine Gemeinschaftsküche besteht auch in der Eskomptegesellschaft. Dieser Betrieb, der an dieser Stelle schon eingehend beschrieben wurde, arbeitet ohne Gasthauskonzession, die im Hinblick auf die genossenschaftliche Basis dieser Küche unnötig ist. Beim Bau des neuen prächtigen Bankpalastes der Eskomptegesellschaft wurde in weitestgehendem Maße auf das Prinzip der Gemeinschaftsküche Rücksicht genommen. Die Direktion ließ es an nichts fehlen, um den Beamten des Instituts muster-gültig eingerichtete Küchen- und Speiseräume zu schaffen, und unterstützt die Gemeinschaft auch finanziell in munifizenter Weise. Es bestehen ferner Küchengemeinschaften in der Kreditanstalt und in der Länderbank.

Im Kreise der Landes- und Kommunal-

beamten wurde die Frage der Errichtung von Gemeinschaftsküchen wiederholt in Erwägung gezogen, ohne daß es zu einem praktischen Ergebnis kam. Auch hier zeigt sich die oben erwähnte Konkurrenzfurcht; es ist (unter den gewählten Funktionären des Landes und der Gemeinde sind die Approvisionierungsgewerbe sehr zahlreich vertreten) unschwer zu erraten, warum auf die wiederholten Gesuche der Beamtschaft um tätige Beihilfe zur Errichtung von Gemeinschaftsküchen stets ablehnende Bescheide kamen.

Wie uns in den letzten Tagen berichtet wurde, planen auch die Tabakarbeiter und Arbeiterinnen die Errichtung von Gemeinschaftsküchen, wie aus einer an das Finanzministerium gerichteten Eingabe des Reichsbundes deutscher Tabakarbeiter und Arbeiterinnen hervorgeht.

Dieser Weg der Selbsthilfe wird die Fix-besoldeten hoffentlich zu einem gedeihlichen Ziele führen.

In der großen Kriegsküche der Stadt Köln.

Es ist in der neunten Morgenstunde. In einem freundlichen Raum der städtischen Fuhrparkverwaltung zu Köln hat an blütenweiß gedeckten Tischen eine größere Gesellschaft Platz genommen, um eine Kostprobe zu nehmen von dem Mittagsmahl, das die Stadt Köln an diesem Tage 16 500 ihrer Bürger bieten wird, die sich dazu das Anrecht durch Zahlung eines Betrages von zwei Mark für sechs Wochentage erworben haben. Es gibt neues Sauerkraut mit Kartoffeln und Speck, in einem gewaltigen, 8000 Liter fassenden Kessel soeben zubereitet als sogenanntes Eintopfsgericht. „Vorzüglich“, das ist das Urteil auch der verwöhntesten Teilnehmer. Bei einer Besichtigung hat man soeben den Werdegang der städtischen Gerichte für die Massenpeisung beobachtet und die Einrichtungen besichtigen können, die zur Herstellung solcher gewaltiger Speisemengen getroffen sind. Der Krieg ist auch hier der große Lehrmeister gewesen. Die Organisation der Lebensmittelversorgung im Reich hat das Problem der Versorgung der großen Städte nicht restlos lösen können; ihnen bleibt immer noch genug zu tun übrig. Da ist denn in den vergangenen kritischen Tagen der Gedanke der Stadtküche, der Versorgung weiter Kreise der Bevölkerung mit fertigen Speisen, ausgetaucht und zu einem großen Teil in die Tat umgesetzt worden. Auch in Köln wird ständig daran weitergearbeitet, trotzdem jetzt wieder Lebensmittel in ausreichenden Mengen vorhanden sind. Neue kritische Zeiten werden uns nicht unvorbereitet treffen. Die Einrichtungen der Stadt Köln reichen schon heute für 80 000 Teilnehmer am „städtischen Mittagstisch“ aus. Stellen solcher großen Aufgaben große Anforderungen an Organisation, so geben sie auch wieder die Möglichkeit, großzügige Anlagen und Einrichtungen zu schaffen. Das Bemerkenswerteste in dieser Hinsicht ist die Behandlung und Zubereitung der Kartoffeln, die wir auf ihrem Wege aus dem Saß bis in den großen Kochtopf verfolgen können. Alles vollzieht sich mit größter Sauberkeit; ununterbrochen wird mit stehendem Wasser zur Reinigung und Weiterbeförderung gearbeitet. Das Schälen besorgen Maschinen, und nur einmal werden die Kartoffeln in die Hand genommen, um die Augen zu entfernen. Die Schälabfälle werden auf dem Wege der Trocknung ebenfalls zu Nahrungszwecken zubereitet. Schließlich fallen die Kartoffeln in ununterbrochener Folge schneeweiß geschält in die Riesentessel, in denen sie gekocht werden. Gemüse und Fleisch werden in besondern Vorküchen vorgekocht, dann den Kartoffeln in den großen Kesseln zugefügt, wo auch die Würzung erfolgt. Wenn man hört, daß zu einem Gericht allein 80 Pfund Salz erforderlich sind, kann man sich einen Begriff von der Speisemenge machen. Das Mischen der Speise erfolgt auf maschinellem Wege durch Propeller auf dem Grunde des Kessels. Man hat hier eine einfache, aber ins Riesenhafte übertragene Küche vor sich, die am besten mit einem Brauereibetrieb zu vergleichen ist. Der Prozeß ist allerdings bei der Herstellung der Speisen ungleich kürzer als beim Bier. Es sind drei große neue Kochkessel bis zu 8000 Litern vorhanden; sie können bei einmaligem Kochen 22 000 Liter Speisen liefern. Die sechs Kartoffelschälmaschinen bewältigen in einer Stunde zusammen 72 Zentner Kartoffeln, den jetzt täglich erforderlichen Bedarf von 145 Zentnern in zwei Stunden. Die fertige, dickflüssige Speise läuft durch eine Abfüllvorrichtung mit acht Hähnen; im Handumdrehen sind acht große Transportkessel von je 50 Litern gefüllt und versandbereit. Gekocht wird mit Dampf, die Maschinen werden elektrisch getrieben. Mit dieser Riesenküche ist eine Dörranlage für Gemüse und Obst verbunden, in der für den Winter vorgesorgt wird. Im ganzen Betrieb nimmt der städtische Nahrungsmittelchemiker die ihm gebührende Stellung ein. Der Krieg hat hier Aufgaben gezeitigt von der Art, wie sie der Amerikaner Ballamy vor drei Jahrzehnten in seinem Buch Im Jahre 2000 in phantastischer Weise zum ersten Male im voraus geschildert hat. Es ist kein Zweifel, daß die deutsche Organisation, von der wir auch hier wieder ein Stück vor uns haben, den schändlichen Aushungerungsplan Englands auch fernerhin vereiteln wird. Daß diese Art der Stadtküche sozial ausgleichend wirkt, geht daraus hervor, daß alle Kreise der Bevölkerung unter den Abnehmern vertreten sind; von den Teilnehmern an der Besichtigung und der Kostprobe hat sich eine ganze Reihe entschlossen, den guten und wohlfeilen städtischen Mittagstisch in Zukunft ebenfalls zu benutzen; sie werden Geld und Zeit dabei sparen.

Die Versorgung mit Lebensmitteln.

Zur Frage der Massenpeisung.

Nicht mit Unrecht hat man sich schon gewundert, daß die Beteiligung an der Massenpeisung noch soviel zu wünschen übrig läßt, obwohl die Ernährung im Einzelhaushalt fast von Woche zu Woche schwieriger wird. Zur Erklärung dieser Erscheinung führt Der Grundstein, das Wochenblatt des Deutschen Bauarbeiterverbandes, an, daß die Ursachen der verhältnismäßig noch schwachen Benützung der Massentüchen im Essen und in der Organisation zu suchen seien. Das Blatt schreibt:

In Hamburg zum Beispiel haben wir von Leuten, die längere oder kürzere Zeit Essen aus den Kriegsküchen geholt haben, des öftern gehört, daß das Essen dieser Küchen auf die Dauer nicht zu genießen sei. Es ist im allgemeinen sehr gut; im ganzen aber doch zu einseitig: an einzelnen Tagen gibt es ein Gemisch von Essen, das manche Leute einfach nicht genießen können, und das sie, weil es bei ihnen Brechreiz verursacht, ganz oder zum Teil wegschütten. Wir wollen gar nicht etwa annehmen, daß dieses Essen schlecht sei, und noch viel weniger ist davon die Rede, daß es zu teuer ist — es wird ja weit unter dem Selbstkostenpreise abgegeben —; aber die Tatsache, daß eine Massentüche, die billiges Essen liefern soll, auf den Geschmack und auf die Wünsche der einzelnen Bezüher niemals Rücksicht nehmen kann, ist schon ein sehr starker Grund für die Nichtbeteiligung vieler Leute an den Massenpeisungen. Wenn noch hinzukommt, daß man das Essen von weither holen, oder daß man stundenlang auf die Essenausgabe warten muß, dann wird dadurch ebenfalls sehr vielen Menschen die Teilnahme an den Massenpeisungen verleidet. In dieser Beziehung wird sehr vieles zu bessern sein, wenn man mit der Massenpeisung, ohne Anwendung von Zwangsmitteln, größeren Erfolg haben will.

Daß das Essen, das in Massentüchen bereitet wird, den Geschmack der einzelnen nicht berücksichtigen kann, das wird man hinnehmen müssen; wenn nur das Essen im großen und ganzen schmackhaft und so zusammengesetzt ist, daß es dem Körper die zur Erhaltung nötigen Nahrungsstoffe zuführt. Daß die Massenpeisung kein Ideal, sondern eine Notmaßnahme ist, das braucht hier nicht noch betont zu werden. Aber was an der Front möglich ist, das muß auch in den Städten durchführbar sein, eine große Menge von Menschen aus verhältnismäßig wenigen Küchen zu versorgen. Unsere Soldaten können bei dieser Ernährung bestehen und stellen ihren Mann, warum sollte es in den Städten nicht gehen. Daß die Organisation der Massenpeisung noch viel zu wünschen übrig läßt, das soll ohne weiteres zugegeben werden.

Hier geschieht noch viel zu wenig, obwohl man es heute schon fast sicher voraussagen kann, daß wir über den kommenden Winter nur glücklich hüberkommen werden, wenn wir die Massenpeisung in den Städten durchführen. Dabei wird man es aber nicht bei der fakultativen Massenpeisung belassen dürfen, sondern man wird die obligatorische Massenpeisung einführen müssen. Das mag, wie die Wirtschaftliche Korrespondenz schreibt, für viele keine angenehme Aussicht sein, aber es ist und wird eine Notwendigkeit, die wir infolge der Wirkungen der herrschenden Ernährungspolitik einfach als einzig möglichen Ausweg hinnehmen müssen. Es kann nicht oft genug betont werden, daß ein falscher Optimismus über die Zukunft der Ernährungsverhältnisse sich bitter rächen würde, daß dagegen umgekehrt eine Mindestmenge von berechtigtem Pessimismus die gute Wirkung hat, daß man die Vorbereitung der allgemeinen Massenpeisung in den Städten nicht auf die lange Bank schiebt. Mit der Verteilung der Nahrungsmittel allein ist es eben bei dem heutigen Stand der Ernährung nicht mehr getan.

Die Speiseanstalt im Ministerium für öffentliche Arbeiten.

Gestern ist nach Beendigung der notwendigen baulichen Herstellungen und Einrichtungsarbeiten im Ministerium für öffentliche Arbeiten eine Speiseanstalt in Betrieb gesetzt worden, die Minister Dr. Freiherr v. Erzka in der Absicht hat errichten lassen, den Angehörigen dieser Zentralstelle, welche ihre Mahlzeiten untertags außerhalb ihres Familienkreises einzunehmen genötigt sind, die unter den gegenwärtigen Verhältnissen vielfach erschwerte Belieferung zu erleichtern.

In der Anstalt, zu deren Eröffnung der Minister selbst erschienen war, werden vorläufig nach Wahl zweierlei Arten von Mahlzeiten verabreicht: entweder ein Gabelfrühstück zum Preise von 1 K., wofür man Suppe, Gemüse und Mehlspeise erhält, oder ein Mittagmahl für 2 K. 20 H., bestehend aus Suppe, Fleisch mit Beilage (an fleischlosen Tagen eine Erbsenspeise) und Mehlspeise. Auf Verlangen wird auch schwarzer Kaffee (die Portion um 20 H.) serviert; Spirituosen sind ausgeschlossen.

Zur Einnahme der Mahlzeiten stehen den Angestellten vier helle, geräumige und geschmackvoll eingerichtete Speisezimmer zur Verfügung. Ebenso besitzt die Anstalt eine modern eingerichtete Küchenanlage und gesonderte Abwasch- und Vorratsräume.

Da somit die Einrichtungen vollkommen allen an eine Beamtenmesse zu stellenden Anforderungen entsprechen, bildet diese neue Anstalt ein weiteres wertvolles Glied in der Reihe der im Ressortbereiche des Ministeriums für öffentliche Arbeiten zugunsten der Staatsbediensteten unternommenen Fürsorgeaktionen.

Eine neue Kriegsküche.

Die Kriegsküche XXI im 3. Bezirk, Sophienbrückengasse 32, wird Donnerstag den 28. d. ihren Betrieb aufnehmen. Anmeldungen auf den Speisenbezug werden vom Montag den 25. bis Mittwoch den 27. September von 10 bis 12 Uhr vormittags und von 5 bis 7 Uhr abends in der Küche selbst entgegengenommen.

Eine neue Kriegsküche.

Der Stadtrat hat nach einem Antrag des Stadtrates Dechant die Errichtung einer Kriegsküche im städtischen Hause, 18. Bezirk, Währingerstraße Nr. 173 (ehemaliges Czartoryskischloß), durch die Zentralfstelle der Fürsorge im Rathause genehmigt.

Kriegsküchen in Stockerau. Die Stadtgemeinde Stockerau, deren Geschäfte seit der nach Kriegsausbruch erfolgten Auflösung der Gemeindevertretung der Statthalterereisekretär Max Dillinger führt, hat sich vor kurzem entschlossen, zur Errichtung von Kriegsküchen zu schreiten. Es wurden zwei solcher Kriegsküchen, und zwar eine in der unteren und eine in der oberen Stadt ins Leben gerufen, die, wie es sich nun zeigt, seit drei Wochen zum wirklichen Wohle der Bevölkerung wirken. Durch verständnisvolles Zugreifen beim Einkauf ist es der Gemeindeverwaltung gelungen, sich in den Besitz der zur Führung dieser Küchen notwendigen Mengen von Lebensmitteln zu setzen, und dadurch ist auch die Möglichkeit geschaffen, der hauptsächlich industriellen Bevölkerung von Stockerau drei Zehntelliter Suppe sowie einen halben Liter Gemüse zum Preise von 30 Heller verabfolgen zu können. Ebenso wird es durch die Anschaffung von Teigmaschinen in kurzer Zeit möglich sein, auch Mehlspeise zu 30 Heller für die Portion verabreichen zu können. Die Verabfolgung der Speisen an die Bevölkerung vollzog sich bisher trotz dem großen Zuspruch vollständig klaglos. Die Speisen müssen abgeholt werden. Sie werden nur an solche in Stockerau wohnhafte Personen abgegeben, die einen von der Gemeinde ausgestellten Berechtigungsschein besitzen, wobei nur so viele solcher Scheine, und zwar an jedermann, ohne Ausnahme, abgegeben werden, als beide Kriegsküchen Portionen zu erzeugen imstande sind. Trotdem sich die Gemeinde Stockerau bei Errichtung dieser Küchen einer ihr ganz neuen und schwierigen Aufgabe gegenübergestellt sah, wurde diese so glücklich gelöst, daß sich die Gemeinde bereits mit der Errichtung einer dritten Kriegsküche beschäftigt. Die Einrichtung hat nichts von einer Unterstützung an sich. Sie beruht auf dem Grundsatz einer möglichst weitgehenden Zusammenfassung und der damit verbundenen Verbilligung der vielen privaten Haushaltungsküchen. Die Einrichtungen und Maschinen dieser Kriegsküchen erforderten allerdings einige tausend Kronen, die nicht allein von der Gemeinde, sondern voraussichtlich auch durch Spenden und sonstige Zuwendungen aufgebracht werden dürften.

Die Gemeinschaftsküchen der Eisenbahner.

Mitte dieses Monats eröffnete der Verein „Gemeinschaftsküchen österreichischer Eisenbahnbeamtenfrauen“ im Gebäude der Staatsbahndirektion Wien seine erste Gemeinschaftsküche, bei der jetzt schon mehr als 400 Personen ein preiswertes Mittagessen geboten werden kann.

Am 18. d. M. vor der Eröffnung der Gemeinschaftsküche hatte sich über Einladung der Vereinsleitung der Eisenbahnminister Dr. Freiherr von Forster in Begleitung einer Reihe höherer Beamter des Ministeriums zur Besichtigung der Küche eingeschunden, wobei Frau Plohn und Präsident Richter vom Deutschösterreichischen Eisenbahnbeamtenverein die Gäste führten und über die Einzelheiten des Betriebes Auskunft gaben. Der Eisenbahnminister sowohl als auch die übrigen Herren sprachen sich äußerst anerkennend über die Einrichtungen aus.

Die Massenspeisungen.

Während die Massenspeisungen in Deutschland immer mehr Ausdehnung gewinnen, kommen Wien und die österreicherischen Städte damit nicht vorwärts. Offenbar liegen Mängel sowie Verstöße gegen die besonderen Bestimmungen der österreicherischen Kost vor; sonst würde sich die Einrichtung bei ihrer unfehlbaren Zweckmäßigkeit leichter durchsetzen. Vielsach scheint man die Kriegsküche mit der Armen- oder Kloster-suppe zu verwechseln, während man in Deutschland in den meisten Orten von vornherein darauf ausging, einen ordnungsgemäßen, landesüblichen Mittagstisch zu bieten, bei dem die Billigkeit zwar angestrebt, aber nicht Hauptzweck ist.

Welchen Umfang die Kriegsküche in Deutschland gewonnen hat, wollen wir durch eine Uebersicht beleuchten,

die wir der „kommunalen Praxis“ entnehmen. Sie berichtet über die Vorkehrungen der letzten Zeit (bis Anfang September) im rheinischen Industriegebiet.

Bochum. Bisher wurden mit Hilfe der Frauenvereine drei Volksküchen unterhalten. Jetzt sind diese auf sechs erhöht und auf alle Stadtteile verteilt worden. Es wird Mittagessen an alle Einwohner zum Preise von 20 Pfennig der Liter abgegeben. Erweiterungen sind geplant, da der Andrang wegen des großen Kartoffelmangels ganz ungeheuer ist. Lebensmittel werden nur noch zum Gebrauch von einem Tag zum anderen abgegeben.

Münster. Hier werden seit Juni nahrhafte und sättigende dicke Suppen aus Hülsenfrüchten, Graupen, Erbsen, Bohnen u. s. w. mit Kartoffel- und Fleischzutaten zum Preise von 40 Pfennig für den Liter an alle Einwohner abgegeben. Die Speisen werden durch Anhängerwagen der Straße nach in die einzelnen Stadtteile gebracht und können an den Sammelstellen abgeholt werden. Wer nicht in der Lage ist, zu Hause zu essen, dem ist Gelegenheit geboten, bei der städtischen Betriebsverwaltung in einem großen Speiseraum an Ort und Stelle das Essen einzunehmen.

Herne. Eine Wohlfahrtsvereinigung genehmigte 11.000 Mark zur Errichtung von Volksküchen. Kriegerfamilien erhalten eine Portion für 15 Pfennig, andere für 30 Pfennig. Ebenso soll eine fahrbare Küche eingeführt werden. Eine solche ist ab 20. Juni in der Gemeinde Cickel in Betrieb. Kriegerfamilien zahlen 15 Pfennig, andere 35 Pfennig.

Wattenscheid. In den zum Amte gehörenden Gemeinden Hünigfeld, Leithe und Westfeld sind vom 1. Juli ab Volksküchen eingerichtet worden, in denen zunächst an Kriegerfamilien Essen für 15 Pfennig abgegeben wird. Im Laufe des Monats Juni sind Speisen zu höheren Preisen auch an alle übrigen Einwohner abgegeben worden.

Sohlentuburg. Zur Einrichtung einer Volksküche bewilligte die Stadt die erste Rate von 2000 Mark zur Herstellung von 3000 Portionen täglich.

Hamm. Anfang Juli erweiterte die Stadt ihre bestehenden Volksküchen, und wenn das noch nicht genügen sollte, plant sie die Errichtung einer großen Kochzentrale (Einheitsküche), von der aus die Speisen in die einzelnen Stadtteile gebracht werden.

Waune und Röhlinghausen. Hier werden die seit Kriegsbeginn bestehenden vier Volksküchen derart erweitert, daß durch die Schaffung einer Dampfkochanlage vorläufig täglich 8000 Literportionen hergestellt werden; die Anlage kann je nach Bedarf erweitert werden. Von dieser Zentrale aus werden die Speisen in besonderen Kesseln auf Wagen zu den überall in den Gemeinden verteilten Ausgabestellen gebracht.

Dortmund. Die Stadt nimmt eine große Erweiterung ihrer Massenspeisung vor. Zu den bestehenden fünfzehn sind Anfang Juli noch sieben Volksküchen hinzugekommen. Anstatt der 18.000 Portionen werden nun 35.000 täglich gespeist. Als Portion gilt ein halber Liter, der für 10 Pfennig abgegeben wird. Die Menge hat sich wohl etwas verkleinert; doch ist eine Verteuerung nicht entstanden, da bisher gekocht wird. Es enthält die Portion jetzt dieselben festen Nahrungsmittel wie die frühere größere Suppenmenge. Die Verteilung der einzelnen Küchen ist so, daß sie in wenigen Minuten von allen Seiten erreicht werden können. Vorab können nur Bedürftige in Frage kommen. Doch plant die Behörde noch Erweiterungen, die sich allerdings wegen der Schwierigkeiten der Beschaffung der Einrichtungen, Anlagen, der nötigen Räumlichkeiten u. s. w. nur langsam vollziehen.

Bielefeld. Ihre zehnte Volksküche schafft sich diese Stadt, so daß die Ausgabe der täglichen Portionen auf etwa 5500 steigt. Auch sollen Mittelstandsküchen in der Weise geschaffen werden, daß an Ort und Stelle Suppe 15 Pfennig, ein Eingangericht 55 Pfennig kostet. Der Küchenzettel eines Monats soll zehn Fleisch-, sechs Fisch- und vierzehn fleischlose Gerichte aufweisen. Es sollen Abends- und für alleinsitzende Personen auch Sonntagsmahlzeiten eingerichtet und Wochenabonnements zu sechs und zu sieben Tagen aufgegeben werden.

Koblenz schafft sich eine dritte Volksküche. Die Untoten in der Höhe von 9000 Mark bewilligte die Stadtverwaltung, ebenso auch 30.000 Mark für eine Gemüsedörranlage.

Bielefeld. Dort stellte die Stadtverwaltung dem Frauenverein 2500 Mark zwecks Einrichtung einer Volksküche zur Verfügung. Die Stadt übernimmt die Lieferung der nötigen Lebensmittel. Das Eintopfgewicht wird an alle Einwohner zum Preise von 25 Pfennig abgegeben.

München-Glabbech. Um der Unterernährung namentlich der Kriegskinder vorzubeugen, hat sich die Verwaltung der Stadt mit den Frauenvereinen und dem Roten Kreuz in Verbindung gesetzt, daß in den Schulen sogenannte Zehnrührbutterbrote an bedürftige Schulkinder verteilt werden.

Bonn. Hier sind seit 3. Juli Kriegsküchen eingerichtet. Im städtischen Fuhrpark kann für 1000 Personen und in zwei größeren Wirtschaften für je 400 Personen gelocht werden. Fahrbare Küchen (zwei zu je 400 Portionen) wurden ab Mitte Juli in Betrieb kommen. Die Portionen zu 1 und zu 1/2 Liter werden für 30 und 15 Pfennig verkauft an alle Einwohner.

Herford i. W. Die Stadt bewilligte die Mittel zur Errichtung einer Volksküche und einer Dörranlage.

Recklinghausen. Die Kriegsküchen werden erweitert und der Abnehmerkreis vergrößert. Für diesen kostet die Portion 25 Pfennig, für die bisherigen Bezugsberechtigten (Minderbemittelte) 10 Pfennig. Die Gewerkschaft „Adolf Ludwig“ zahlt zu den Unkosten 7000 Mark bei der Sicherung der Milchversorgung für Säuglinge und Kranke sollen 50 bis 60 Milchkühe angeschafft werden, trotzdem Sachleute 20.000 bis 40.000 Mark Verlust ausgerechnet haben.

Solingen. Statt der bisherigen zwei hat die Stadt vom 1. Juli ab vier Volksküchen im Betrieb. Da Verwaltungskosten nicht berechnet werden, verkauft sie die Portion für 20 Pfennig. Bedürftige Familien erhalten es unentgeltlich. Die Bezahler des Essens bekommen nur zwei Drittel der Brots, Kartoffel-, Fett- und Speckrationen, Hülsenfrüchte gar nicht.

Essen an der Ruhr. Hier ist Ende Juni mit der Errichtung von Kriegsküchen begonnen worden. Die Teilnehmer haben die städtischen Verordnungen (Frischkfleischkarte, halbe Kartoffel- und Fettkarte) zurückzugeben. Zur Abnahme der Speisen müssen sich die Teilnehmer für eine Woche verpflichten. Zwecks Erleichterung der Versorgung werden Kriegsküchenbezirke in den einzelnen Stadtteilen gebildet.

Diese Uebersicht lehrt den ständigen Fortschritt in den Einrichtungen und die ständige Ausbreitung des Gedankens

der Kriegsküche, der bei uns nicht recht Wurzel fassen will. Wie man dem Bericht entnimmt, überwiegt das Eintopfgewicht, das nach Maß (ein Liter, ein halber Liter) hinausgegeben wird. Dieses widerspricht freilich zu sehr der Wiener Gewöhnung, die mit einer dünnen Suppe und getrennt davon mit dickeingekochtem Gemüse oder einer gekochten Mehlspeise rechnet. Dieser Umstand erschwert die Einführung sehr, er verteuert die Herstellung und kompliziert die Ausgabe. — Bei der Abgabe von Speisen und Lebensmitteln werden in den angeführten Orten die Kriegerfamilien und Minderbemittelten bevorzugt. Als solche gelten Bewohner mit durchschnittlich nur 1500 bis 1600 Mark Einkommen. In allen Orten verwahren sich die Behörden dagegen, daß die Kriegsküchen etwa als Armenküchen angesehen werden können. — So genannte Mittelstandsküchen finden wir bis jetzt nur vereinzelt.

3./X. 1916

Die Stadt Berlin muß umsomehr auf Mühtlichkeit in den zugefügten Lieferungen dringen, als die Zahl der Teilnehmer an den öffentlichen Speisungen ständig wächst. Augenblicklich nehmen an der städtischen Speisung täglich 54 000 Personen teil. Man wird bald auf 70—75 000 Vollportionen rechnen können, wobei die Schulkinder mit annähernd 20 000 einbegriffen sind.

Neue Kriegsküchen.

Die Aktion der städtischen Kriegsküchen wird in nächster Zeit weiter ausgebaut werden. Am 2. d. wurde die große Kriegsküche in der Sophienbrückenstraße mit vorläufig 700 Portionen täglich eröffnet. Der Ansturm der Leute war so groß, daß um 1/4 1 Uhr alle Speisen verkauft waren, so daß für das Personal separat gekocht werden mußte. Der Betrieb der Kriegsküchen wird auf 2000 Portionen erhöht werden. Morgen Donnerstag erfolgt die Eröffnung der Kriegsküche in der Sillerstraße Nr. 7 im 2. Bezirk. Die 23. Kriegsküche in Neufagran wurde bereits am 23. September eröffnet. In den nächsten Wochen werden weitere 15 neue Kriegsküchen zur Eröffnung gelangen, und zwar in erster Linie in den Bezirken Mariabühl (Magdalenenstraße Nr. 22), Neubau, Alsergrund, Meidling und Döbling; in zweiter Linie folgen die neuen Kriegsküchen in der Josefstadt, Simmering, Brigittenau und eine Vergrößerung der Kriegsküche im 16. Bezirk; als dritte Etappe der in Aussicht genommenen Kriegsküchen kommen die neuen Kriegsküchen in Margareten, Rudolfsheim, Fünfhaus, Währing und Floridsdorf. Der Zuspruch des Publikums, das sich an die Verköstigung durch die Kriegsküchen bereits gewöhnt hat, geht aus der Statistik der abgegebenen Portionen hervor. In der Zeit vom 17. Juli bis 16. September wurden in 16 Kriegsküchen 447.905 Speiseportionen abgegeben, davon 211.355 Suppen, 141.161 Gemüse, 95.389 Mehlspeisen. In der folgenden Woche vom 17. bis 23. September wurden 102.139 Portionen abgegeben, davon 48.290 Suppen, 34.700 Gemüse, 19.149 Mehlspeisen. Der Zustrom von Gästen der Kriegsküchen nimmt jetzt in der allmählich kühleren Zeit beständig zu. Viele, auch bessere Mittelstandsfamilien haben das Kochen zu Hause angesichts der schweren Beschaffung von Lebensmitteln ganz aufgegeben und verköstigen sich regelmäßig aus den Kriegsküchen. Allerdings hat es auch in einzelnen Kriegsküchen mit der Beschaffung von Lebensmitteln schon mancherlei Schwierigkeiten gegeben, die jedoch immer wieder rasch behoben werden konnten. Was die Verabreichung eines Frühstücks an die Schulkinder

anlangt, so sind über die Art der Durchführung dieses Projekts noch keine Beschlüsse gefaßt worden. Die Verabreichung von Milchkaffee oder teurerer Milchschokolade erscheint vom Ernährungsstandpunkt aus nicht so zweckmäßig als die einer guten, nahrhaften Suppe. Auch über die Frage, wo das Frühstück für die Schulkinder zubereitet werden soll, herrscht noch keine Klarheit. Ob die ohnehin sehr belasteten Kriegsküchen für diese Aktion auch noch herangezogen werden sollen, erscheint vorläufig auch zweifelhaft, jedenfalls dürften aber die Beratungen über das Projekt in kurzer Zeit so weit gediehen sein, daß an die Ausführung geschritten werden kann.

Ein Professorenstüberl in der Mensa Academica.

Wie die Beamten des Staates, der Industrie und der Banken, veranlaßt durch die immer schwierigeren Lebensmittelbeschaffung für den einzelnen Haushalt, sich zur Gründung von Gemeinschaftstischen zusammengeschlossen haben, so ist jetzt auch das Professorenkollegium der Wiener Universität mit der Verwirklichung eines derartigen Planes beschäftigt. In einer gestern abgehaltenen Besprechung, an der die meisten Universitätsprofessoren teilnahmen, wurde der Beschluß gefaßt, in der Mensa Academica, wo bisher nur Studenten verköstigt wurden, auch einen Mittagstisch für Mitglieder des Professorenkollegiums zu schaffen. Diese Institution ist nicht etwa bloß für die alleinstehenden Professoren gedacht, sondern wird vielmehr auch von den verheirateten Mitgliedern des Professorenkollegiums samt deren Familien in Anspruch genommen werden. Zu diesem Zweck hat sich die Leiterin der Mensa Academica, Frau Katharina Ferstl, in deren bewährten Händen auch die Verköstigung des Universitäts-Hospitals gelegen war, auf Wunsch des Professorenkollegiums bereit erklärt, im Hause der Mensa Academica ein „Professorenstüberl“ einzurichten. Hier werden vom 15. d. angefangen die Universitätsprofessoren sowie deren Frauen und Kinder ihren Mittagstisch haben. Das Menü, das zu dem Preise von zwei Kronen vierzig Heller verabreicht werden soll, wird aus Suppe, Fleisch und Gemüse, an fleischlosen Tagen aus Suppe, Vorspeise und Mehlspeise bestehen. Die den Professoren verabreichte Kost soll — wie wir erfahren — auch qualitativ besser sein als die der Hörer, die für Suppe, Gemüse, Mehlspeise und Brot den Betrag von 80 Heller zu entrichten haben, während für eine eventuelle Fleischspeise ein weiterer Betrag von 1 Krone 60 Heller zu bezahlen ist. Die Institution des Professorenstüberls soll dem Vernehmen nach nicht auf die Kriegszeit beschränkt bleiben, sondern vielmehr auch in Friedenszeiten aufrecht erhalten bleiben.

König Ludwig über Volkstüchen.

König Ludwig hat von Berchtesgaden aus unterm 3. d. M. nachstehendes Handschreiben an Staatsminister Freiherrn v. Soden gerichtet:

Mit lebhaftem Interesse verfolge ich alle Maßnahmen und Einrichtungen auf dem unter den gegebenen Verhältnissen so wichtigen Gebiete der Volksernährung. Unter den Vorschlägen, durch die besonders in den Städten die Lage der von Ernährungsschwierigkeiten bedrängten Bevölkerungskreise erleichtert werden soll, erscheint mir der Gedanke, in großzügiger Weise Volkstüchen und ähnliche öffentliche Speiseanstalten einzurichten, vorzugsweiser Berücksichtigung und nachdrücklicher Unterstützung wert. Mit Befriedigung höre ich, daß eine weitere Ausgestaltung und Einführung derartiger Einrichtungen in den Städten des Landes tatkräftig in Angriff genommen werden soll. Ich finde mich deshalb bewogen, zur Förderung solcher Unternehmungen die Summe von 200000 M. aus den zu meiner Verfügung stehenden Mitteln zuzuwenden. Möge es der zielbewußten und unverdrossenen Arbeit der staatlichen und der gemeindlichen Stellen gelingen, im Volke die Erkenntnis zu stärken, daß für seinen Ernährungsstand ausreichend gesorgt ist. Ich vertraue darauf, daß alle Volkskreise in ihrer während des ganzen Krieges bewährten Opferfreudigkeit ausharren, getragen von dem Bewußtsein, daß sie hierdurch zu Hause mitwirken an dem siegreichen Kampfe gegen unsere Feinde, und daß die in der Heimat gebrachten Opfer weit zurückstehen hinter den ungleich größeren Mühen und Drangsalen unserer heldenhaften Kämpfer auf den Kriegsschauplätzen.

Eine Kriegsküche im neuen Amtshaus.

Im neuen Amtshaus in der Felberstraße, dessen Amtskafale wegen des Arbeitermangels nur nach und nach fertiggestellt und von verschiedenen Abteilungen des Rathauses bezogen werden können, wird, wie wir erfahren, im Keller eine große Kriegsküche errichtet werden. Im ganzen sollen in der Kriegsküche täglich 2000 Speiseportionen zubereitet werden. Davon werden 300 Portionen für die Beamten und Diener im Rathause entfallen, die übrigen 1700 Portionen sollen in andere Abgabestellen transportiert werden, um dort zur Ausgabe an das Publikum zu gelangen. Die Kosten für die Einrichtung der Kriegsküche und der Speiseräume für die Angestellten des Rathauses (Möbiliar, Geschirr, Beleuchtung usw.) dürften sich auf etwa 80.000 Kronen belaufen. In der Kriegsküche des Amtshauses werden an die Angestellten des Rathauses ausschließlich die üblichen Speisen (Suppen, Gemüse und Mehlspeisen), keinesfalls aber Getränke verabfolgt werden.

Kriegsküche — Gemeinschaftsküche — Einheitsküche.

Von Helene Granitsch.

Je länger die Kriegsnot dauert, desto mehr Kriegsküchen müssen eröffnet werden, denn von Tag zu Tag wird die Zahl derer größer, die auf den Luxus der eigenen Verköstigung verzichten müssen. Die Banken haben Gemeinschaftsküchen ins Leben gerufen, die den Angestellten für verhältnismäßig billiges Entgelt einen standesgemäßen Mittagstisch bieten sollten. Diesem Beispiel sind bald andere große Unternehmungen gefolgt, wie die Kriegsgetreidegesellschaft, die einzelnen Ministerien, die Direktionen der großen Bahnen und dergleichen. Je größer die Zahl und der Umfang dieser Einzelunternehmungen wird, desto mehr drängt das Problem zur Lösung: Wie erfolgt bei den Angehörigen dieser Gemeinschaftsküchen die Lebensmittelartenverrechnung? Sind diese Gemeinschaftsküchen verhalten, die Fettkarte, die Zuckerkarte, die Kaffeearte und die Mehlarke all jenen abzufordern, die aus diesen Küchen ihre Mahlzeiten beziehen? Oder genießen die Mitglieder der Gemeinschaftsküchen das doppelte Recht, einerseits auf entsprechende Mittagstost, andererseits auf den durch ihre Karten gewährleisteten Lebensmittelbezug? Das selbe gilt für alle, die ihre Verköstigung in den Gasthäusern unserer Stadt finden.

Bei der großen Knappheit aller Lebensmittel muß leider genaueste Rechnung gefordert werden und es wird daher auf die Dauer nicht gehen, daß ohne Kartenverrechnung die großen Projekte der Gemeinschaftsküchen in erweitertem Sinne zur Durchführung gelangen. Sind wir aber einmal so weit, daß jedwede Kriegs- und Gemeinschaftsküche aufgebaut wird auf dem, jedem einzelnen Bewohner der Stadt durch die Lebensmittelkarte gewährleisteten Recht auf seine tägliche Ernährungs menge, dann haben wir auch schon die Grundlage für die Zukunftsküche des dauernden Weltkrieges, das ist die städtische Einheitsküche. Wenn wir uns auf dauernde Kriegswirtschaft einrichten müssen, dann sind alle diese bisher geschaffenen Kriegs- und Gemeinschaftsküchen nur versuchsweise Übergangsformen, denn dann gibt es letzten Endes nur eine gerechte und rationelle, der Kriegsparsamkeit tatsächlich entsprechende Ernährungsweise der Bevölkerung: die Einheitsküche, die unterschiedslos jedem Mitglied der Gemeinde das gleiche Anrecht auf die der gesamten Gemeinde gehörigen Lebensmittelvorräte sicherstellt. Mit diesen Projekten wird sich die Kommune im Kriegswinter 1916/17 sehr eingehend befassen müssen. Unter strengster Beschlagnahme aller vorhandenen Lebensmittelvorräte und vollständig gerechter Aufteilung derselben durch die Nahrungsausgabe der Einheitsküche werden wir gewiß durchhalten können, ohne daß irgend welche Schichten der Bevölkerung dem Hunger preisgegeben sind. Alle Frauenkräfte, die jetzt vergeudet werden, die könnten dann für den Dienst der Allgemeinheit ausgenützt werden. Wieviel Lebenskraft geht nur bei dem stundenlangen Anstellen verloren! Ersetzt das Viertelfilo Fett oder das halbe Pilo Zucker, um dessentwillen Frauen in Kälte und Regen vor den Geschäften stehen, tatsächlich jenen Kalorienwert, den der menschliche Organismus bei diesem „Erstehen“ der Nahrungsmittel eingeblüht hat? Könnte die tausendfach hingepferte weibliche Energie und Willenskraft nicht zweckdienlich ausgenützt werden für die Widerstandskraft des Vaterlandes, wenn nicht durch den Mangel der Einkaufsorganisation die Kräfte der Einzelnen so trostlos verzettelt würden?

Die Einheitsküche wird die einzige Möglichkeit der rationellen Wert und Kraftausnützung bieten. Statt daß für jeden

einzelnen kleinen Haushalt so und soviel Familienmitglieder um Lebensmittel durcheinanderlaufen, schwer beschaffbare Kohle verheizt und kaum bezahlbares, schwer erreichbares Fleisch gekocht wird, müßte in der Einheitsküche der gesamte Vorrat entsprechend aufgeteilt und in Portionen, deren Anzahl durch die Grenzen der Kochkunst gezogen sind, in kommunalen Betrieben zubereitet werden. Wir denken uns die Einheitsküche in der Form, daß alle paar Häuser weit ein großer Kochraum (derzeitige Gastwirtschaften) in städtischen Betrieb gestellt wird. Bei diesem Ausmaß ist unter Anwendung der rationellsten Wertausnützung und Kriegsparsamkeit immer noch die Möglichkeit der schmackhaften Zubereitung der Speisen gegeben. Statt der vielfachen Lebensmittelkartenausgabe hätten die Ernährungs kommissionen einfache Mahlzeitkarten abzugeben, die jedem Einwohner der Stadt sein Anrecht auf die notwendige Tagesnahrung gewährleisten. Besondere Küchen wären für Erkrankte oder sonstige Schonungsbedürftige zu errichten. Verschiedene andere Ausnahmungsformen würden sich rasch aus der Praxis entwickeln. Für heute soll nur die Notwendigkeit betont werden, daß angesichts des dritten Kriegswinters und der immer schärfer werdenden Kriegsnot Stadt und Kommune neue Formen der Versorgung werden finden müssen. Aus der Lebensmittelfrage ist heute die Ernährungsfrage geworden!

11.1.1916

27

„Am den häuslichen Herd.“

Im Leitartikel der „Reichspost“ vom Sonntag wurde auf die Gefahren und die soziale Ungerechtigkeit des Planes verwiesen, den Angestellten der industriellen Betriebe die gemeinsame Beköstigung in diesen Betrieben anzuzwingen und sie vom häuslichen Herd loszureißen. Es wurde gesagt, wenn sich infolge des Aushungerungskrieges die Unmöglichkeit herausstellen würde, die Bevölkerung auf andere Weise ausreichend zu ernähren, als durch den einheitlichen Mittagstisch, dann müßte man die allgemeine Massenauspeisung einführen, den einheitlichen Mittagstisch für alle, nicht aber dürfe man dieses neue schwere Opfer des Verzichts auf den Familientisch nur den arbeitenden Ständen zumuten; auch dürfe man die Rückwirkung einer solchen umstürzenden Maßnahme auf das solide Lebensmittelgewerbe nicht übersehen. — Gegen diese Ausführungen polemisiert die heutige „A.-Z.“ in ihrem Leitartikel. Will man nicht annehmen, daß die intellektuelle Urheberschaft des Planes sich zu dessen Verteidigung zum Worte meldet, so ist es ganz unerfindlich, warum gerade die „A.-Z.“ gegen unseren Aufsatz, der den häuslichen Herd der Arbeiterschaft in Schutz nahm und für den Fall der äußersten Not die gleiche einheitliche Kriegsverköstigung, das gleiche Opfer für alle ohne Unterschied forderte, auf den Plan tritt. Denn nur, um über die „Klostersuppe“, die so vielen Armen zugute kommt, und über die unentgeltliche Auspeisung der Gemeinde zu schimpfen, nur um der Gemeindeverwaltung (!) die Verantwortung dafür aufzubürden, daß der Kriegszustand die Ernährung des Proletariats erschwere, statt von den englischen Aushungerern zu reden, nur um den Unsinn vorzubringen, daß die jetzigen Ernährungsschwierigkeiten die Folgewirkungen „radikaler agrarischer Experimente“ in den Friedensjahren seien(!), nur aus Freude über die Aussichten, daß bei dieser Gelegenheit einem großen Zweige des städtischen Mittelstandes der Garaus gemacht würde, nur aus diesen Gründen wird die „A.-Z.“ sich doch nicht in die Speisen der langen Polemik gestürzt haben. Sachlich vermag sie gegen unsere doch gewiß sozialpolitisch gerechtfertigten Bedenken nichts vorzubringen, es besteht in der Kritik der bestehenden schwierigen Verhältnisse nicht einmal ein ernster Gegensatz. Eine Nötigung zu dieser Polemik kann also die „A.-Z.“ nur gefühlt haben, wenn sie sich für den hübschen Plan verantwortlich oder mindestens mitverantwortlich wußte und daher um jeden Preis irgend etwas zu seiner Verteidigung vorbringen wollte. Ist es so?

Ein Ausschuss für Kriegsküchen und Mittagstische.

Wir erhalten folgende Zuschrift:

Sehr geehrte Redaktion!

Die ausgezeichnete Anregung Ihres hochgeschätzten Mitarbeiters, des Herrn Redakteurs Liebinder, den armen Schulkindern ein Frühstück zu vermitteln, hat so lebhaften Widerhall in allen Bevölkerungskreisen gefunden, daß ich es wage, mit einer ähnlichen Anregung in Ihrem Blatte vor die Öffentlichkeit zu treten: mit dem dringenden Appell an Behörden und Publikum, zur teilweisen Vinderung der außerordentlichen Schwierigkeiten im Lebensmittelkauf und in der Versorgung, eine großzügige, einheitlich geleitete Kriegsküchenaktion in Wien und in andern großen Konsumorten zuwegebringen.

Die herrlichen, durch eine namhafte Spende doppelt wertvollen Worte, welche jüngst König Ludwig von Bayern zugunsten der Volksküchen und öffentlichen Speiseanstalten äußerte, müssen bei uns verwandte Saiten erklingen lassen. Wohl wirken Gemeinde und Berufsvereinigungen in Wien und auch in andern Städten schon jetzt sehr verdienstlich auf diesem Gebiete; was bisher geschah, ist aber noch zu wenig: viele Tausende von Frauen und Kindern müssen stundenlang vor den Verkaufsläden stehen, um dann in denselben leider nicht immer oder nur in sehr geringem Ausmaße selbst das „tägliche Brot“ zu erhalten, ebensowenig die wichtigsten zur Bereitung auch einer nur bescheidenen Mahlzeit notwendigen Gegenstände. Eine durchgreifende Regelung des Detailvertriebes der notwendigen Lebensmittel ist zwar längst vorgeschlagen, aber noch nicht durchgeführt. Auf der andern Seite stehen viele große Unterhaltungslotale mittags leer, wo sich gut eingerichtete Küchen befinden; nicht wenige Gasthäuser wurden

während des Krieges geschlossen oder haben nur sehr geringen Betrieb. Könnten all diese jetzt unbenützten Räume der Volksernährung nicht dadurch dienstbar gemacht werden, daß dort Kriegsküchen und Mittagstische, vielleicht auch Abendtische, eingerichtet werden? Und zwar mit verhältnismäßig geringen Anfangskosten!

Wenn die verschiedenen Lebensmittelzentralen diesen öffentlichen Speisehallen die notwendigen Bedarfsgegenstände liefern, wenn solche Anstalten in allen wichtigeren Bezirken in genügender Zahl geschaffen werden und wenn diese Anstalten jedermann gegen vorherigen Kauf einer Marke zugänglich wären oder wenn man von dort gegen Bezahlung ein Mittagessen abholen könnte, so entfielen für Tausende unsrer armen, auf die Arbeit angewiesenen Mitbürger sowie für ihre Familien der bittere, nicht selten aussichtslose Kampf um die Lebensmittel. Man sollte nicht warten, bis die zu ergreifenden Maßnahmen für die Regelung des Vertriebes durchgeführt sind, sondern durch die Tat das Uebel bekämpfen. Gegen das unerträgliche Anstellen, gegen das erbarmungslose Hezen und Jagen nach Lebensmitteln von Geschäft zu Geschäft gibt es nur ein praktisches Mittel zur Abhilfe: allen diesen Menschen die sichere Möglichkeit zu bieten, in einem reinen und netten Raum das sehnlichst erwartete Mittagessen gegen mäßigen Preis zu erhalten, ein Vorteil, der namentlich bei schlechtem Wetter und in der kommenden kalten Jahreszeit von außerordentlich großer ernährungs- und gesundheitspolitischer Bedeutung wäre.

Fordern wir daher Staat, Land und Gemeinde, alle öffentlichen und privaten Stellen, vor allem aber auch diejenigen, welche in glücklicheren Vermögenslagen sind, auf, zu beweisen, daß sie das wirtschaftliche Durchhalten im Hinterland ernst nehmen. Gründen wir raschestens einen Ausschuss für Wiener Kriegsküchen und Mittagstische, und wir haben wieder eine, vielleicht die entscheidende Schlacht gewonnen, wieder einen Sieg erfochten über den tödlichen Aus Hungerungsplan Englands!

Hochachtungsvoll

Dr. Rud. Kobatsch,

Generalsekretär des Niederöstr. Gewerbevereines

Sozialisierung der Küchenwirtschaft.

Abg. Dr. Freißler über die Organisation von Kriegsküchen. — Eine Mahlzeit Nr. 0,80 bis Nr. 1. — Freikarten. — Abholen der Speisen.

In der am 11. d. abgehaltenen Sitzung des Arbeitsausschusses des Approvisionierungsbeirates berichtete Reichsratsabgeordneter Dr. Robert Freißler über die nach seinen Vorschlägen in Schlesien bereits eingeleitete Organisation von Kriegsküchen, indem er ausführte:

Sollen die Kriegsküchen den heutigen Verhältnissen wirklich entsprechen, so müssen sie nicht allein charitativen Erwägungen, sondern den Grundfätzen einer möglichst weitgehenden Sparsamkeit in der Sebarung mit den vorhandenen Lebensmitteln Rechnung tragen. Aus diesem Grunde ist es unerlässlich, daß die Verabfolgung von Speisen aus der Kriegsküche in einen organisatorischen Zusammenhang mit den amtlichen Bezugskarten für die verschiedenen staatlich bewirtschafteten Lebensmittel gebracht wird. An der Hand von Berechnungen, die sich auf die Einheit von hundert Personen während vier Wochen stützen, würde die Verabreichung einer täglichen kräftigen und ausreichenden Hauptmahlzeit im Sinne dieses Organisationsvorschlages beispielsweise eine Kürzung der gewöhnlichen Portion um nicht ganz ein Viertel und der Fettportion um etwa ein Drittel ermöglichen.

Die Kriegsküchen sind als öffentliche Unternehmungen einzurichten, die Preisnachlässe und ähnliche Begünstigungen weder in Anspruch nehmen noch gewähren, sondern die gesamten Kosten für Material, Regie und Amortisation auf die Tagesportion berechnen. Bei Zugrundelegung der heutigen Marktpreise braucht der auf diese Weise errechnete Aufwand für eine Mahlzeit — allerdings je nach Zusammenstellung des Küchenzettels — den Betrag von etwa 80 bis 100 Heller nicht zu übersteigen. An Personen, die diese Beträge nicht erschwingen können, sind durch eigene Unterstützungsorganisationen ganze oder halbe Freikarten zu bezahlen. Als Träger der Organisation hätten in erster Linie die Gemeinden zu erscheinen; doch ist auch die Grundlage von Vereinen möglich und unter Umständen zweckmäßig. Als Voraussetzung erscheint allerdings immer der entsprechende Zusammenhang mit den Ausgabearten für die amtlichen Bezugskarten.

Ebenso wichtig ist die Sicherung der von den Kriegsküchen benötigten Warenmengen. Aus beiden Gründen ist die beratende, belehrende und unter Umständen auch anordnende Mitwirkung der Regierung unerlässlich; deshalb wäre ein eigener Referent im Kriegsernährungsamt für die energische und rasche Bearbeitung des Gegenstandes zu berufen. Die mit der Lieferung der staatlich bewirtschafteten Artikel betrauten Zentralen wären anzuweisen, den amtlich erhobenen Bedarf der Kriegsküchen vorzugsweise, also vor dem sonstigen Konsum zu befriedigen.

Die Kriegsküchen sind nicht nur für das Abholen an Ort und Stelle, sondern auch für das Abholen der Speisen einzurichten. Eine möglichst verbreitete Anwendung dieses Systems würde die Verhinderung vielleicht des Einzeleinflusses auf Zubereitung und Auswahl der Speisen da und dort berauben, ihr aber die großen Schwierigkeiten bei der Einschaffung der Lebensmittel zum größten Teil ersparen, die Oekonomie mit den vorhandenen Lebensmitteln außerordentlich begünstigen und den Geldaufwand für eine Hauptmahlzeit herabsetzen. Nach Ansicht des Berichterstatters wird eine solche teilweise Sozialisierung der Küchenwirtschaft geeignet sein, die wichtigsten Beschwerden über den Zustand der Lebensmittelmärkte aus der Welt zu schaffen.

Nach einer Besprechung, an der sich die Mitglieder Abg. Dr. Krenner und Regierungsrat Dr. Sotoweg beteiligten, wurde der Bericht samt Anträgen vom Arbeitsausschusse genehmigt.

14. IX. 1916

31

Volksernährung im Kriege.

Eine Abordnung des Vereins „Die Bereitschaft“, bestehend aus den Herren Dr. Rumpel und Dr. Joachim, wurde gestern vom Minister des Innern Baron Handel in fast einstündiger Audienz empfangen. Die Herren unterbreiteten dem Minister weitgehende Vorschläge bezüglich der Volksernährung im dritten Kriegsjahre. Der Minister behandelte die einschlägigen Fragen mit den Herren in sehr eingehender Weise, gab einzelne geplante Maßnahmen, die sich teilweise mit den erstatteten Vorschlägen deckten, bekannt und sprach zum Schluß die Hoffnung aus, daß wir, allerdings nicht ohne Entbehrungen, bis zur nächsten Ernte durchhalten werden. In der Denkschrift, die dem Minister überreicht wurde, wird darauf hingewiesen, daß die Verordnungen von den Bemittelten umgangen werden können, daß der Surrogat- und Genussmittelindustrien noch immer Nährstoffe zur Verwertung preisgegeben werden, und daß die Höchstpreise für die Lebensmittel in verschiedenen Ländern und Bezirken ganz ungleichmäßig festgesetzt sind, wodurch jeder Art von Ausbeutung und Wucher Tür und Tor geöffnet sind. Das ungewöhnliche Speichern führt oft zum Verderben eines Teiles der Lebensmittel. In der Denkschrift wird die Organisation der Massenauspeisung, die obligatorische Gemeinschaftsküche, verlangt und vorgeschlagen, daß in größtem und immerfort steigendem Ausmaß Massenauspeisungen für jene veranstaltet werden, die im Bezug öffentlicher Unterhaltsbeiträge stehen, dann für alle industriellen Arbeiter, die zum größten Teil heute für Kriegszwecke tätig sind. Die Industriellen müssen daher hierzu verhalten und die bestmögliche Ausführung muß dauernd überwacht werden. Das gleiche gelte für Transportunternehmungen, die zu zum größten Teil in den Händen des Staates, der Länder und der Großgemeinden sind. Das Ziel müsse aber immer die obligatorische Gemeinschaftsküche für alle Staatsbürger ohne jede Ausnahme bleiben. Wenn einmal die Lebensmittel nur mehr in auf Speisen verarbeitetem Zustand erhältlich sind, werde auch das Anstellen zu deren Ankauf, das heute ein gleich großes Uebel bildet wie ihr Mangel und eine Verwüstung von Volkskraft und Arbeitszeit bedeutet, auf das möglichst geringste Maß beschränkt sein.

**Mittagsloft für Privatbeamte im
18. Bezirk.**

Die Allgemeine Pensionsanstalt für Angestellte hat mit der Kriegsküche Nr. 18 der Gemeinde Wien ein Uebereinkommen getroffen, laut welchem in den Privatbeamtenhäusern, 18. Bezirk, Herbedstraße Nr. 75, den Mietern dieser Häuser sowie den Mitgliedern der Pensionsanstalt und deren Angehörigen billige Mittagsloft verabreicht wird. Die näheren Bedingungen sind Mittwoch, den 18. d., zwischen 5 und 7 Uhr abends in der Kanzlei, Herbedstraße Nr. 75, Haus 3, zu erfragen, woselbst auch Anmeldungen gegen Nachweis der Mitgliedschaft entgegen genommen werden.

Eröffnung einer Kriegsküche.

Die Kriegsküche Währingergürtel 104 wird Ende dieses Monats eröffnet. Die Anmeldungen zum Bezug der Speisen werden täglich in der Zeit von 5 Uhr nachmittags bis 8 Uhr abends in der Caritaskanzlei, Währingergürtel 104, entgegen-
genommen.

Eröffnung der Kriegsküche Nr. 24.

Heute mittag gelangte die Kriegsküche Nr. 24 zur Eröffnung, die von der Gemeinde Wien im Betrieb gehalten wird. Sie befindet sich im 6. Bezirk, Magdalenenstraße Nr. 22, Ecke der Raunitzgasse, wo das geräumige Lokal von der Anglobank unentgeltlich zur Verfügung gestellt wurde. Die vollkommen neue Ausstattung besteht aus vier Kesseln mit je 300 Liter Fassungsraum, einer Bratröhrenbatterie, sowie einer Kartoffelschäl-, Schneid- und Passiermaschine. Begonnen wurde mit der Verarbeitung von 600 Portionen und lautete die Speisefolge am ersten Tage: Erdäpfelsuppe und Kohlgemüse. Immer mehr scheint sich die Einrichtung der Kriegsküchen einzubürgern und manches Vorurteil überwunden zu haben, denn die überwiegende Anzahl der Anmeldungen lief von Angehörigen des Mittelstandes ein. Auch die in der Nähe liegende Telephonzentrale läßt für ihre Angestellten das Essen aus der Kriegsküche holen, wozu eigens ein Thermophor angeschafft wurde. Zur Eröffnung hatten sich mehrere Vertreter des Bezirksamtes mit dem Vorsteher Wolfgang Dirnbacher eingefunden, der eine kurze Ansprache hielt, in welcher er seine Genugtuung über das Zustandekommen der Kriegsküche aussprach sowie seinen Dank den Damen des Frauenarbeitskomitees und der Telephonzentrale, die als freiwillige Hilfskräfte fungieren, ferner Obermagistratsrat Dr. Jakob Dont, dem Direktor der Telephonzentrale Josef Karesch und der Leiterin der Kriegsküche Frau Inspektor Marie Weiner.

Bozsonyer städtische Mittelstandsküche.

Das städt. Komitee zur Errichtung und Leitung einer städt. Mittelstandsküche, welches sich Mitte September konstituierte, ist seither ununterbrochen mit den Vorbereitungsarbeiten beschäftigt. Trotzdem daß die Abartierungsarbeiten in den Küchenlokalitäten des Redoutengebäudes, sowie die Beschaffung der für einen Küchen-großbetrieb nötigen Einrichtungen und Geräte infolge der Unanft der Arbeiter- und Lieferungsverhältnisse sich wesentlich verzögert, hofft das Komitee dennoch, wenn die bestellten Kessel rechtzeitig eintreffen, den Betrieb der Küche am 1. November eröffnen zu können. Bisher haben gegen siebenhundert Haushaltungen den Bezug von ca. 2400 Portionen angemeldet. Der Betrieb wird mit 500 Portionen für die in der innern Stadt und in der Umgegend der Redoute Wohnenden beginnen und dann, durch sukzessive Errichtung von Speiseabgabestellen in den verschiedenen Bezirken der Stadt die Produktion bis auf 2000 Portionen und darüber steigern. Im Sinne des September-Generalversammlungsbeschlusses, laut welchem die Stadt eine gemeinsame Küche für den Mittelstand beschloß, soll durch einwandfreie Zubereitung einer guten und schmackhaften Kost (allerdings ohne Fleisch) den bürgerlichen Ansprüchen Rechnung getragen werden. Die angestellten Betrachtungen haben ergeben, daß dies angesichts der fortwährend steigenden Lebensmittelpreise unter einer Krone per Portion (Suppe, Gemüse und Mehlspeise) nicht möglich ist. Es wird somit an jene, die ihre Teilnahme angemeldet haben, die Aufforderung gerichtet werden, sich zu erklären, ob sie ihre Anmeldungen bei einem Preise von einer Krone aufrechterhalten, in welchem Falle sie die Legitimationskarten zugesendet erhalten, welche zum Speisenbezuge berechtigen.

Zur Orientierung sei nachstehend das Schema eines Wochenspeisezettels mitgeteilt: Montag: Knochenuppe mit Gries, Erdäpfel mit Sardellen-sauce, Zitronenreis. Dienstag: Kartoffelsuppe, Spinat, Krautweckerl. Mittwoch: Reissuppe, Kohl mit Erdäpfel, Apfelstrudel. Donnerstag: Einmachsuppe, eingebr. Linsen, Mohunudeln. Freitag: Erbsen-suppe, Majoraneräpfel, Germbuchtel. Samstag: Paradeissuppe, Fischen, Erdäpfelknödel. Sonntag: Kalbsche Rindsuppe mit Nudeln, Sauerkraut mit Erdäpfel, Schinkenleckerl.

Der hiesige Hausfrauenverein „Unitas“ hat über Einladung des Herrn Bürgermeisters Kumlik nachstehende Damen in das Aktionskomitee entsendet: Präsidentin Frau Jenny Seorlich, Frau Aurel von Bartal, Frau Heinrich Kehler, Frau Adele Kamyfmüller, Frau Berta Krina, Frau Julius von Bölg und Fräulein Wittmann als Schriftführerin.

Das Komitee besteht aus folgenden Herren: Stadtrepr. J. M. Bäumlér, Josef Braun (Kontrollor), Wilhelm Braun, Marktdirektor Karl Dworak, Wilhelm Gherth, Eugen Engeli (Vorsitzender), Siegmund Saloweb (Kontrollor), Alois Langer,

Johann Sudwig, Franz Mirschy, August Walenta, Rudolf Wanat (Kassier) und Ludwig Wiener.

Ueber unsere Ernährung im Winter. Ein Oberbürgermeister zur Speisegemeinschaft.

3 Duisburg, 28. Okt. (Telegr.) Vor einer großen Zuhörerschaft aus allen Kreisen der Einwohner sprach gestern abend im dichtgefüllten Stadttheater der Oberbürgermeister der Stadt, Dr. Jarres, über die Duisburger Ernährung im kommenden Winter. Dabei ging er auch auf die Frage der Massenspeisung ein. Nach den Darlegungen des Oberbürgermeisters hatte man sich in Duisburg lange gestraubt, Kriegsküchen anzulegen, und zwar aus den bekannten ethischen Gründen. Diese sind aber mit der Zeit weggefallen. Jetzt handelt es sich darum, mit allen Lebensmitteln knapp hauszuhalten. Darum hat auch die Stadt Duisburg unter tatkräftiger Hilfe der Großindustrie vor einiger Zeit drei Kriegsküchen mit einer Leistungsfähigkeit von 14 000 Litern täglich eingerichtet. Diese Leistungsfähigkeit wird aber nur zur Hälfte bisher ausgenützt. Man sagt, das sei die Küche des armen Mannes, da gehe man nicht hin. So spricht aber nur derjenige, der die Verhältnisse gar nicht kennt. Die Speisen sind außerordentlich sauber und sorgfältig hergestellt und enthalten die dem einzelnen zustehende Fleischportion und eine Reihe anderer hochwertiger Nahrungsmittel. Auch der wohlhabendste Bürger braucht sich nicht zu schämen, davon Gebrauch zu machen. Trotzdem die Benutzung dieser Kriegsküchen zurzeit hinter den Erwartungen zurückbleibt, hat die Stadtverwaltung sich entschlossen, diese Küchen für Notfälle zu einer größeren Leistungsfähigkeit auszubauen. Es wird noch eine vierte Küche errichtet, und außerdem werden Reservekessel bereitgestellt. Ende Dezember wird die Stadt über Kriegsküchen mit 75 000 Litern Leistungsfähigkeit verfügen. Dann ist die Stadt in der Lage, wenn zweimal am Tage gekocht wird, 150 000 Personen oder drei Fünftel der gesamten Bevölkerung mit Essen zu versorgen. Die Stadtverwaltung hofft, daß sie nicht in die Lage kommt, ein solches Ventil zu gebrauchen, aber sie sagt sich, daß, wenn es dazu kommen sollte, ein solches Ventil gebrauchen zu müssen, die Stadt dann auch gerüstet ist. Im Laufe des Vortrages teilte der Oberbürgermeister den Zuhörern mit, daß in den nächsten Wochen die Fleischration für die Duisburger Bevölkerung auf 250g für den Kopf und die Woche erhöht wird. Am Schlusse faßte Dr. Jarres in der Form von Schulzensuren sein Urteil über die einzelnen Versorgungszweige auf Grund der örtlichen und der allgemeinen Verhältnisse und Erfahrungen wie folgt zusammen: Aller Voraussicht nach wird die Brotversorgung das Prädikat „wohl befriedigend“ verdienen, die Kartoffelversorgung „nur ausreichend mit Nachhilfe“, d. h. wenn der Staat uns energisch nachhilft und auch den Bauern, die noch immer nicht Lust haben zu liefern, etwas den Marsch bläst, die Fettversorgung „nur ausreichend mit Nachhilfe“, die Fleischversorgung dagegen „ausreichend“, die Gemüseversorgung „ausreichend aber unregelmäßig“, die Milchversorgung „zur Not genügend, aber Ostern besser“, und für die ganze Lebensmittelversorgung zusammen „noch

genügend“. In der Tat, so fügte Dr. Jarres hinzu, wir kommen mit unsern Lebensmitteln aus, wenn unserer Bevölkerung für Führung und Leistung das Prädikat „lobenswert“ gegeben werden kann. Dann wird auch der Himmel sagen, daß das deutsche Volk in diesem Jahre schwer geprüft worden ist und nicht mit Glanz aber mit Glück in das neue Erntejahr versetzt wird.

Zur Ausgestaltung des Kriegsküchenwesens.

Die Gemeinde soll Trägerin der Volksauspeisung sein. Diesen Satz schrieben wir zu einer Zeit nieder, als die Schaffung von Kriegsküchen in den Anfängen lag. Damals wurde der Gedanke der öffentlichen Speisung von einem privaten Komitee propagiert und in der Folge durch Errichtung von Kriegsküchen unter Förderung der Wiener Gemeindeverwaltung in Angriff genommen. In Wien wurden nach und nach 25 Kriegsküchen eröffnet, die gegenwärtig insgesamt etwa 20.000 Tagesportionen verabreichen. Diese Organisation erfüllt naturgemäß nur zum geringen Teil die Hauptbedingung, die Volksernährung durch Massenspeisungen auf eine möglichst breite Grundlage zu stellen. Wirklicher durchgreifender Erfolg kann nur erreicht werden, wenn die Gemeinden selbst die Aktion in die Hand nehmen und mit staatlicher Hilfe ihren Ausbau energisch betreiben. Die Gemeinden müßten aber dazu auch verhalten werden. Gegenwärtig sind bei den Approvisionierungsämtern Verhandlungen im Gange, die die Ausgestaltung des Kriegsküchenwesens in dem angedeuteten Umfange zum Ziele haben. Wie uns mitgeteilt wird, ist ein Komitee mit den Abg. Dr. Freißler und Doktor Kerner an der Spitze betraut worden, die vorbereitenden Arbeiten durchzuführen und dann praktische Vorschläge zu erstaten. Diese Borarbeiten werden im Einvernehmen mit dem Kriegsernährungsamte bewirkt. Ihr Endzweck gipfelt in der allgemeinen Einführung von Kriegsküchen nach dem Muster der in Troppau bestehenden Institution. Die Troppauer Kriegsküche ist für die Verabreichung von Speisen durch Abholen und Verabreichung von Mahlzeiten in eigenen Speiseräumen eingerichtet. Ein Mittagstisch kostet in der Eigenregie der Kriegsküche 53,5 H. Geboten wird Suppe, eine Fleischspeise mit Kartoffeln, an fleischlosen Tagen Gemüse mit Kartoffeln. Erwähnenswert sind folgende statistische Differenz: Für 100 Personen wurden in 28 Tagen gebraucht: 126 Kg. Mehl einschließlich Brot, 40 Kg. Zucker, 15 Kg. Fett, 2,5 Kg. Speck, 1,5 Kg. Kaffee, 48 Kg. Fleisch und 10 Kg. Wurst. Die Speisefolge an fünf Tagen lautete: Gemüsesuppe, Fleischgulasch mit Kartoffeln; Erbsensuppe, gelbe Rüben mit Kartoffeln; Erdäpfelsuppe, Leberkuchen mit roten Rüben; Kohlsuppe, Weuschel mit Kartoffeln; Knochen-suppe mit Nudeln, Faschiertes mit Kartoffeln.

Für Wiener Verhältnisse kann der vorhin erwähnte Preisansatz naturgemäß nicht in Betracht kommen, weil hier die höheren Einkaufspreise zu kalkulierteren wären, besonders bei Fleisch. Immerhin ist bei genereller Einführung der Kriegsküchen nach dem Muster der Troppauer Speisestelle und nach den Erfahrungen der Wiener Volksküchen die Erstellung billiger Mahlzeiten für den Massenkonsum durchaus möglich.

Die wichtige Angelegenheit wird heute den Gegenstand einer Beratung im Ministerium des Innern bilden. Hierbei soll auch die Frage erwogen werden, in welcher Art den Gemeinden die Pflicht zur Einführung solcher Kriegsküchen auferlegt werden könnte.

Sozialisierung der Küchenwirtschaft.

Reichsratsabgeordneter Dr. Robert Freißler referierte, wie gemeldet, in der am 11. d. M. abgehaltenen Sitzung des Approvisionierungsbeirates über die nach seinen Vorschlägen in Schloßten bereits eingeleitete Organisation von Kriegsküchen, die, ihrer Anlage gemäß, geeignet wären, eine sehr große Sparlamkeit in der Gebahrung mit den vorhandenen Lebensmitteln zu bewirken. Diese Kriegsküchen, über deren Einführung und Gestaltung ausführlich berichtet worden war, sollen nicht nur für das Speisen an Ort und Stelle, sondern auch für das Abholen der Speisen eingerichtet sein. Nach der Ansicht des Berichterstatters würde hier eine teilweise Sozialisierung der Küchenwirtschaft erfolgen, die geeignet wäre, die wichtigsten Beschwerden über den Zustand der Lebensmittelmärkte aus der Welt zu schaffen und die Voraussetzungen für ein gedeihliches Durchhalten unerschütterlich zu festigen.

Das Referat wurde vom Arbeitsausschuß genehmigt und, wie wir nun erfahren, wurden die Abgeordneten Dr. Freißler und Dr. Renner beauftragt, im Verein mit dem Ernährungsamt die zur Ausgestaltung des Kriegsküchenwesens notwendigen vorbereitenden Arbeiten durchzuführen. Heute findet die erste Be-

Sprechung im Ernährungsamt über diese Frage statt.

In Ergänzung unserer kürzlich gemachten Angaben wäre noch zu erwähnen, daß sich ein Mittagessen, beispielsweise aus Suppe und Gulasch, oder Suppe und Leberluchen und roten Rüben, oder Suppe mit Kuchen und Kaffee usw. auf 537 Sellen für die Person stellen würde. Auf den Zeitraum von vier Wochen berechnet, wäre der Verbrauch für je 100 Personen: 126 Kilogramm Mehl (einschließlich Brot), 40 Kilogramm Zucker, 48 Kilogramm Fleisch, 10 Kilogramm Wurst, 15 Kilogramm Fett, 2½ Kilogramm Speck und 1½ Kilogramm Kaffee.

Die Approvisionnement im Kriege.

Vorschläge für die Einrichtung von Kriegsküchen.

Im Arbeitsausschuß des Approvisionierungsbeirates wurde auf Antrag des Mitgliedes Hg. Dr. Freißler am 11. d. eine Resolution wegen Einrichtung von Kriegsküchen angenommen. In diesem Vorschlag heißt es: „Sollen die Einrichtungen von Kriegsküchen, deren Organisation in Schlesien bereits nach den Vorschlägen des Referenten Dr. Freißler eingeleitet ist, den heutigen Verhältnissen wirklich entsprechen, so müssen sie nicht allein charitativen Erwägungen, sondern den Grundsätzen einer möglichst weitgehenden Sparsamkeit in der Gehahrung mit den vorhandenen Lebensmitteln Rechnung tragen. Aus diesem Grunde ist es unerläßlich, daß die Verabfolgung von Speisen aus der Kriegsküche in einen organisatorischen Zusammenhang mit den amtlichen Bezugswegen für die verschiedenen staatlich bewirtschafteten Lebensmittel gebracht wird. An Hand von Berechnungen des Berichterstatters, die sich auf die Einheit von hundert Personen während vier Wochen stützen, wird die Verabreichung einer täglichen kräftigen und ausreichenden Hauptmahlzeit im Sinne dieses Organisationsvorschlages eine Kürzung der gewöhnlichen Brotkarte um nicht ganz ein Viertel, der Fleischkarte (falls eine solche zur Einführung gelangen sollte) um die Hälfte und der Fettkarte um etwa ein Drittel bedingen.“

Die Kriegsküchen sind als kaufmännische Unternehmungen einzurichten und der Preis einer Hauptmahlzeit wird voraussichtlich den Betrag von 80 H. bis zu 1 K. nicht übersteigen. Die Küchen sind nicht nur für das Speisen an Ort und Stelle, sondern auch für das Abholen der Speisen einzurichten.

Am 29. d. wird die Ortsgruppe Tropa u der Reichsorganisation der Hausfrauen Oesterreichs im Verein mit andern Frauenorganisationen in der vom Troppauer Stadterpflegschaftsamt gegründeten und in seiner Verwaltung stehenden Kriegsküche bereits den Betrieb aufnehmen. Wie aus der bezüglichen Kundmachung hervorgeht, werden an in Troppau wohnhafte Personen, die sich zur Teilnahme von mindestens einem Monat verpflichten, nahrhafte Mittagmahlzeiten, bestehend aus einer Suppe und einer zweiten Speise, zum vorläufigen Preis von 80 H. verabfolgt werden. Der Speiseplan für die ersten vierzehn Tage ist der folgende: 1. Gemüsesuppe, Gulasch mit Kartoffeln; 2. Erbsensuppe, gelbe Rüben mit Kartoffeln; 3. Kartoffelsuppe, Leberlücken mit roten Rüben; 4. Knochengrauwensuppe, Kartoffelknödel mit Powidel; 5. Kohlsuppe, Bentschel mit Kartoffeln; 6. Reissuppe, Kuchen mit Kaffee; 7. Gemüsesuppe mit Grauwensuppe, Kartoffelknödel mit Powidel; 8. Knochengrauwensuppe mit Nudeln, Faschiertes mit Kraut; 9. Paradeissuppe, Kartoffelgulasch; 10. Kartoffelsuppe, Würstchen mit Kartoffeln; 11. Brotsuppe, Sündenburgergulasch; 12. Knorr-suppe, Schafffleisch mit Kohl; 13. Lebersuppe, Kriegskuchen mit Blaumen; 14. Krautsuppe, Terbiottenknödel mit Powidel.

Selbstverständlich sind in diesem Speiseplan die fett- und fleischlosen Tage berücksichtigt. Die Kalkulation der Preise stellt sich für Schlesien für 28 Tage und 100 Personen auf 1504 K. 81 H., so daß durchschnittlich für ein Mittagessen der Gefestungskosten 537 H. beträgt. Es wird aber in Berücksichtigung der Regie-, Abnützungskosten u. anfangs mit etwa 80 H. berechnet werden.

In den maßgebenden Kreisen ist man für die Einführung dieser Organisation von Kriegsküchen, doch will man dieselben einerseits bloß auf freiwillige Teil-

nehmer beschränkt wissen, andererseits müßten die Gemeinden dazu verhalten werden, derartige Küchen zu errichten und zu erhalten. Dieser Gegenstand wird auch heute in der ersten Besprechung eines neu eingesetzten kleinen Komitees des Approvisionierungsbeirates erörtert werden. Der Berichterstatter sowie alle Mitglieder des Approvisionierungsbeirates erwarten sich von der Realisierung des Gedankens sehr viel und betrachten die im Sinne dieses Organisationsgedankens in verschiedenen Formen mögliche Sozialisierung des Küchenbetriebes als eine der wichtigsten Voraussetzungen für das Durchhalten.

Für die Errichtung von bürgerlichen Kriegs-Mittagstischen.

Am 30. Oktober fand auf Einladung des 1858 er Kaufmännischen Vereins in dessen Sitzungsaal eine Zusammenkunft von Vertretern verschiedener Berufsvereinigungen und anderer interessierter Kreise statt. Nach einer einleitenden Ansprache des Vorsitzenden der Verwaltung, Dr. Köhler, hielt das Verwaltungsmitglied Henry Schaper, M. d. B., einen übersichtlichen Vortrag über die Notwendigkeit der Errichtung besonderer Kriegs-Mittagstische neben den allgemeinen Kriegstischen. Er legte eingehend die Gründe dar, die für solche Mittagstische sprechen, gab Einzelheiten bekannt über die in anderen Städten bereits bestehenden Einrichtungen dieser Art und berichtete über die bereits in Hamburg und Altona, freilich in sehr kleinem Maßstabe, unternommenen Versuche. In Berlin wurden z. B. im September durch die 30 Mittelstands- und vier Beamten-Küchen täglich 80 000 Personen bei einem Preise von 70 Pf. in anheimelnden Räumen an gedeckten Tischen verpflegt, während in Hamburg die vier bürgerlichen Kriegs-Mittagstische nur wenige hundert Gäste aufnehmen können. Die Anregung auf Gründung eines Vereins zur Errichtung von bürgerlichen Kriegs-Mittagstischen durch private Selbsthilfe wurde von den Anwesenden mit Freuden aufgenommen und nach einer längeren Aussprache, in der auch die Schwierigkeiten gewürdigt wurden, die Einsetzung eines Arbeitsausschusses beschlossen, dem folgende Damen und Herren angehören: Dr. Köhler, Henry Schaper, M. d. B., Prof. Wölgel, D. Hertzog, Frau Professor Wendt, Frau Dr. Mendel, Fräulein Siebert, Mich. Künge, Carl Grebsmühl, M. d. B., J. Pardo, Frau L. Meyer. Der Ausschuss wird mit Beschleunigung die für die Gründung des Vereins erforderlichen Maßnahmen beraten und einer demnächst einzuberufenden Versammlung einen Finanz- und Organisationsplan sowie Vorschläge für die Lebensmittelbeschaffung vorlegen. Nach Möglichkeit wird der Ausschuss auch schon die Errichtung eines ersten Kriegs-Mittagstisches in der inneren Stadt vorbereiten. Bis dahin ist es erwünscht, daß, um einen Ueberblick zu gewinnen, sich beim 58er Verein, Abteilung 5, Büschstraße 4, möglichst schriftlich, die Personen melden, die bereit sind, bei der Errichtung von bürgerlichen Kriegs-Mittagstischen entweder persönlich oder durch materielle Unterstützung mitzuwirken.

Für die Mittelstandsküchen sprechen an sich mehrere Gründe: 1. die Tatsache, daß besser gelleideten Personen aus dem Mittelstande der Besuch der Kriegsküchen bisweilen durch allerhand späte Bemerkungen verleidet wird; 2. manche Empfindliche haben das unerwünschte Gefühl, daß ihnen etwas geschenkt wird; 3. es ist für Angehörige des Mittelstandes peinlich, das Essen aus der Kriegsküche abzuholen, z. B. gegenüber den Kleinhändlern, deren Kunden sie sonst sind. Diese Gründe wiegen aber keineswegs die Bedenken auf, die gegen die Mittelstandsküchen sprechen. Das sind: 1. im Schützengraben muß der Professor und der Bankier dasselbe Essen einnehmen wie der Arbeiter; die Kriegshilfe, die für die Allgemeinheit sorgen muß, hat deshalb auch grundsätzlich ihre Beteiligung an den Mittelstandsküchen abgelehnt; 2. durch die Mittelstandsküchen werden Gastwirt-

schaften und Mittagstische, die sich jetzt noch mühsam aufrechterhalten, bedenklich geschädigt; 3. die Lebensmittelbeschaffung, die schon für die „halbamtlichen“ Kriegsküchen schwer ist, wird doppelt schwer für die Mittelstandsküchen; 4. das Essen der Kriegsküchen, das nach dem 13. November auch nach dem Einnehmen abgestuft wird, ist ausreichend und kann zu Hause noch durch etwa persönlich erworbene Lebensmittel verjüngt werden; 5. der Hinweis auf Berlin, Breslau und Bremen ist nicht für Hamburg maßgebend, wo ganz andere Verhältnisse herrschen. Bei uns ist man auch nicht auf die anfänglich mit so vielen Gründen angepriesenen Gulaschkanonnen eingegangen, ein Entschluß, der sich als durchaus richtig erwiesen hat.

Neue Mittelstandsküche im 6. Bezirk.

Im Gebäude der Westbahndirektion, gegenüber der Westbahn, ist eine Kriegsküche für Eisenbahner und ihre Familien errichtet worden. Die Leitung führt Frau Irma Blohn, Eisenbahninspektorsgattin, mit einem Stabe von achtzehn Damen. Ohne Unterstützung der maßgebenden Stellen bewerkstelligt diese Küche die Nusspeisung von 600, eventuell von 1000 Personen. Der Preis eines vollständigen Mittagessens beträgt 1 Krone 20 Seller und für ein vegetarisches Essen 50 Seller. Das letztere besteht aus Suppe, Gemüse und Kartoffeln; wöchentlich zweimal werden Suppe und Mehlspeise verabreicht. Die Speisefarte legt Zeugnis

davon ab, daß es auch in den Gemeinschaftsflächen möglich ist, eine abwechslungsreiche und schmackhafte Kost zu verabreichen. Paprikafisch, Saffbraten mit Sauerkraut, Einmachsuppe, Kürbisbrat mit Schweinebraten, Bohnenauf-lauf usw. sind in der Speisefarte der vorigen Woche enthalten. Die verabreichte Menge von drei Behtelliter Suppe, drei Behtelliter Gemüse, 15 Dekagramm rohen Kartoffeln, 12 Dekagramm roh gewogenem und erst dann zubereitetem Fleisch dürfte vollauf zur Sättigung einer Person genügen. Mehlspeisen kann man nicht gut nach Gewicht verteilen. Hier erwähnen wir noch, daß die Küche häufig Mehlspeisen aus Hirse oder Bohnen bereiten muß, weil sie, ungleich den Gasthäusern, den anderen Kriegsküchen oder den Konditoreien, das zu den Mehlspeisen erforderliche Mehl nur gegen Mehlsarten ausgefolgt bekommt, was den Betrieb der doch gemeinnützigen Zwecken dienenden Anstalt sehr erschwert. Das Mittagessen kann von den Beamten und ihren Familien entweder in dem schönen, großen Speisesaal eingenommen oder abgeholt werden.

Kriegsmittagisch für Privatangestellte.

Ein Komitee, bestehend aus den Vertretern der Allgemeinen Pensionsanstalt für Angestellte, der Sektion Wien des Bundes österreichischer Industrieller, des Gremiums der Wiener Kaufmannschaft, des Niederösterreichischen Gewerbevereins, des Wiener Industriellenverbandes und des Wiener kaufmännischen Vereins, das sich, wie gemeldet, auf Anregung des Herrn kais. Rates Oskar Berl gebildet, bereitet die Errichtung von Mittagischen für Privatangestellte vor. Das Komitee hat die Restaurationslokalitäten im Wiener Konzerthause gemietet und die Vorarbeiten sind so weit gediehen, daß mit der Eröffnung dieser vorläufig ersten Ausspeisestelle voraussichtlich in der zweiten Hälfte dieses Monats vorgegangen werden kann.

Die Führung der Geschäfte des Komitees hat das Gremium der Wiener Kaufmannschaft übernommen. Die Anmeldungen sind in sehr reichem Maße erfolgt und die Unternehmer haben sich bereit erklärt, durch Beiträge zu den Einrichtungs- und Betriebsauslagen die Aktion zu unterstützen. Es sollen vorerst 2000 bis 3000 Angestellte versorgt werden und zu einem billigen Preise einen kräftigen Mittagisch erhalten.

Die näheren Mitteilungen über den Beginn und die Inanspruchnahme der Ausspeisung werden den angemeldeten Firmen in der nächsten Zeit bekanntgegeben werden.

— [Speisewagen bei der Straßenbahn.] Die Stadt Münster in Westfalen dürfte wohl die erste Stadt sein, die bei der Straßenbahn Speisewagen eingeführt hat. Man bedient sich ihrer dort dazu, das in einer Großküche hergestellte Essen in zweckmäßiger Weise zu verteilen. Es wurden hierzu besondere Anhängewagen eingerichtet. Nach der Zeitschrift des Vereins Deutscher Ingenieure sind in der Längsachse dieser Wagen an Stelle der Sitzbänke vier Behälter, die je 250 Liter Speisen fassen, so aufgestellt, daß das Wageninnere durch die Reihe der Behälter in zwei Teile geteilt ist. Dadurch bleibt auf jeder Seite ein $\frac{1}{2}$ Meter breiter Gang, der auf je eine Schiebertür der Stirnwand ausmündet. Bei der Essenausgabe stehen die Verkäuferinnen in dem einen Gang, während das Publikum, das beim Besteigen der einen Plattform Speisemarken erhält, den Wagen auf dem zweiten Gang durchquert, dabei die Speisen in Empfang nimmt und von der gegenüberliegenden Plattform den Wagen verläßt. Die Essenbehälter sind doppelwandig, die Zwischenwand ist Kieselgur. In gleicher Weise sind auch die Deckel isoliert, in den Behältern bleiben die Speisen durch 24 Stunden warm. In Münster sind fünf derartige Wagen vorhanden, die nach bestimmten Ausgabestellen gefahren werden. Es wäre also wohl möglich, auch in anderen Orten von dieser Einrichtung Gebrauch zu machen. Diese Straßenbahn-Speisewagen würden in einer Zentralküche mit Speisen gefüllt und dann durch die Straßenbahn nach den verschiedensten Teilen der Stadt auf ihre Geleise gebracht. Es würden sich so für jede Küche eine erhebliche Anzahl von Essenausgabestellen schaffen lassen, was nicht nur den Wirkungsbereich einer derartigen Küche bedeutend erhöht, sondern auch dem Publikum die Benutzung der Einrichtung sehr erleichtert.

Massenpeisungen in Bremen.

Aus Bremen schreibt uns unser tt. Mitarbeiter: In der Frage der Massenpeisung in ihrer Stellung zum Mittelstand, die zurzeit auch in Hamburg Gegenstand von Auseinandersetzungen ist, hat die Lebensmittelkommission kürzlich einen raschen Entschluß durchgeführt. Bald nach Einführung der Massenpeisung hielt man es für nötig, Bemittelten das Fortbleiben von ihr zur Pflicht zu machen, da bei dem Speisenpreis von 30 Pf. für das Liter aus öffentlichen Mitteln ein Zuschuß von mindestens 13 Pf. geleistet werden müsse. Das hat aber nicht den Erfolg gehabt, daß nicht Leute, die zu den Bedürftigen nicht zu zählen

sind, doch noch weiter von der Unannehmlichkeit der Massentischen Gebrauch gemacht hätten. So hat nun die Lebensmittelkommission sich entschlossen, die Nichtbedürftigen zum Bezug ihres Mittagessens aus den Massentischen zu legitimieren durch entsprechende Aufstufungen des Preises der Essenportion. Es sind für die vier Klassen, in die die Bevölkerung dem Einkommen nach für die Verteilung der Lebensmittel bereits eingeteilt war, die Preise der einheitlichen Portion auf 30, 40, 50 und 65 Pf. festgesetzt worden, so daß ein Liter Essen, das von den Bedürftigen mit 30 Pf. bezahlt werden muß, den Angehörigen der höchsten Klasse auf 65 Pf. zu stehen kommt. Dabei werden auch die vielen Wirte, die ein Kriegsmittagessen für 85 bis 80 Pf. eingerichtet haben, damit weiter bestehen können.

Eröffnung der Mittelstandsküche.

Gestern mittag konnte nach Ueberwindung verschiedener Schwierigkeiten die Mittelstandsküche eröffnet werden, die, geleitet von ihrem Initiator Stadtrepräsentanten Eugen Gnageli und der unermüdblichen Präsidentin des Hausfrauenvereines „Unitas“ Jenny Scorsich, unter Patronanz der Stadtgemeinde die in sie gehegten Hoffnungen gewiß erfüllen wird. Um 11 Uhr vormittags erschien Bürgermeister Theodor Kumlik im Küchenlokale, wo ihn die Herren und Damen des Komitees empfingen.

Stadtrepräsentant Eugen Gnageli begrüßte als Präses des Aktionskomitees den Bürgermeister mit einer kurzen Ansprache: Das mit der Durchführung des Generalversammlungsbeschlusses vom September betraute Komitee habe nach seinem besten Wissen und Können getrachtet, der unter den heutigen Verhältnissen doppelt schwierigen Aufgabe gerecht zu werden. Mit dem heutigen Tage könne die Bozsonner Mittelstandsküche dem Publikum übergeben werden. Die Küche ist vorberhand für 1200 Portionen Mittagessen (bestehend aus drei Speisen) eingerichtet. Sie beginnt ihre Tätigkeit mit etwas über 500 Portionen. Die Steigerung der Portionenzahl wird dann erfolgen, wenn die in den Bezirken projektierten Abgabestellen organisiert sein werden.

Redner fühlt sich verpflichtet, dankbar hervorzuheben, daß das glückliche Zustandekommen des Werkes hauptsächlich der erfolgreichen und überaus eifrigen Mitwirkung der vom Hausfrauenverein „Unitas“ in das Komitee entsendeten Damen, an ihrer Spitze Frau Präsidentin Scorsich, zu danken ist.

Stadtrepräsentant Eugen Gnageli richtete sodann an Bürgermeister Theodor Kumlik die Bitte, die Eröffnung der Mittelstandsküche gestatten zu wollen.

Bürgermeister Kumlik erwiderte hierauf, daß es ihm ungemein freue, heute zwei Monate nach erfolgter Beschlußfassung das Werk vollendet zu sehen, welches berufen ist, dem durch die Folgen des Krieges in bezug auf Verpflegungsmöglichkeiten besonders schwer getroffenen Mittelstande wertvolle Dienste zu leisten. Er danke im Namen der Stadtgemeinde und des abwesenden Bürgermeisters dem Präses des Komitees und Initiators der Mittelstandsküche Repr. Gnageli, sowie dem Komitee selbst, besonders aber den geehrten Damen, welche dem Werke ihre wertvolle Mitwirkung geliehen haben. Der Bürgermeister sprach sodann noch dem städtischen Oberingenieur Eugen v. Dohi und dem Direktor des Gaswerkes Ernst v. Geißler seinen Dank für ihre Mitwirkung aus und erklärte die städtische Mittelstandsküche für eröffnet.

Sodann besichtigte Bürgermeister Theodor Kumlik die Küche in allen ihren Teilen und verkostete auch die bereits fertigen Speisen, über deren Wohlgeschmack er sich lobend äußerte. Die Speisefolge bestand aus Karfiolsuppe, Spinat mit Erdäpfel und Nespelfischen.

Die Mittelstandsküche befindet sich, wie bekannt, im Erdgeschoss der Redoute in jenem Raum, der nach Fertigstellung des Baues dem Redouten-Restaurant als Küche dienen wird. Die Gemüse

werden in vier mit Gas geheizten Kessel zu a 300 Liter gekocht, außerdem stehen Gasherde zur Verfügung und demnächst wird auch eine Backpfanne, die eine Leistungsfähigkeit von 1000 Portionen hat, aufgestellt werden. Die Speisekammer und der Keller sind reich versorgt, wie man sich bei dem Rundgang überzeugen konnte.

Einige Minuten nach halb 12 Uhr konnte mit der Abgabe der Speisen begonnen werden. Den Dienst hatten gestern am Eröffnungstage die Damen Geschwister Ullmann, Frau Euhmann, Frau Otto und Frä. Neuberg.

Die Abfertigung der Teilnehmer vollzog sich glatt und in vollster Ordnung. Eine kleine Verzögerung trat nur ein, weil ein Teil der Mehlspeise nicht rechtzeitig fertig war. Trotzdem waren eine Viertelstunde nach 1 Uhr alle Parteien abgefertigt.

Dieses Resultat war nur so zu erreichen, daß die Damen und Herren selbst wacker mit Hand anlegten, da anders die Anfangsschwierigkeiten, welche sich hauptsächlich in der mangelnden Erfahrung des angestellten Küchenpersonals bemerkbar machte, nicht ausgeglichen hätten werden können. Das müssen sich auch die Teilnehmer an der Mittelstandsküche vor Augen halten.

Das Aktionskomitee der Mittelstandsküche besteht aus folgenden Herren und Damen: Stadtrepräsentant Eugen Gnageli, Präses, Repr. Rudolf Wana, Kassier; Repr. Wilhelm Braun, Aurelie Rittmann, Protokollführerin; Repr. Siegmund Kalow, Kontrolleur; Repr. A. U. Bäuml, Marktdirektor Karl Dworak, Repr. Wilhelm Gert, Repr. Alois Lang, Repr. Johann Ludwig, Repr. Franz Nirsich, Repr. August Wale, Repr. Ludwig Wiener, Präsidentin des Hausfrauenvereines „Unitas“ Jenny Scorsich, Frau Heinrich Feiler, Frau Dr. Solenni, Adele Kampfmüller, Adolf Anna, Frä. Anna v. Reichhildt und Frau Julius Töle.

Speisezettel für heute Donnerstag:

Einmachsuppe, Kartoffel mit Paradeisauce, Mohnmüdel.

Für morgen Freitag:

Kartoffelsuppe, Kohlraben, Grieschmarcn mit Zwetschenröster.

Die Kriegsküchen.

Mit Beginn der kalten Jahreszeit findet die Aktion der Kriegsküchen einen bemerkenswert steigenden Ausbruch seitens der Bevölkerung. In den 25 Kriegsküchen, die bis Oktober in Betrieb gesetzt wurden, kamen in der Zeit vom 1. bis 7. Oktober 117.400 Portionen, vom 8. bis 14. Oktober 118.000, vom 15. bis 21. Oktober 120.000 und vom 22. bis 28. Oktober 133.400 Portionen zur Ausgabe. Am 7. d. wurde die 26. Kriegsküche in der Schönbrunnerstraße Nr. 266 eröffnet. In nächster Zeit werden weitere 12 Kriegsküchen eröffnet, davon die erste am 22. d. im 9. Bezirk, Währingergürtel Nr. 104.

Fortsschritte in der Massenpeisung.

3. Aus dem Industriegebiet, 16. November.

Auch im rheinisch-westfälischen Industriegebiet hegte man in nicht wenigen Kreisen erhebliche Bedenken, meist ethischer Art, gegen die Einführung der Massenpeisung durch Kriegsküchen. Selbst in Arbeiterkreisen kann man heute noch solcher Abneigung begegnen. Die in M.-Gladbach erscheinende Westdeutsche Arbeiter-Zeitung, das Blatt der katholischen Arbeitervereinigungen Westdeutschlands, brachte in ihrer Nummer 45 vom 5. November d. J. Mitteilungen über die Ergebnisse einer Erhebung, welche der Kriegsausschuß für Konsumenteninteressen im August d. J. über Massenpeisungen in 64 Städten veranstaltet hatte, und kam bei der Bewertung der Ergebnisse zu dem Schluß, daß fast überall, mehr oder weniger offen, die Abneigung der Bevölkerung gegen alle Massenpeisungen zum Ausdruck gekommen sei; alles in allem werde man zu dem Urteil kommen, daß Massenpeisungen die größte Not wohl lindern könnten, immer aber ein recht zweifelhaftes, gezwungenes Mittel blieben. Es sei dahingestellt, ob dieses Urteil für die Zeit jener Erhebung ganz zutreffend gewesen ist, heute trifft es jedenfalls nicht mehr zu. Seit dem Monat August d. J. haben sich nicht nur die Verhältnisse, sondern auch die Anschauungen gewaltig geändert. Die Kriegsküchen werden immer weniger als ein „recht zweifelhaftes Mittel“ angesehen, sie sind der einzige Weg, auf dem unsere industriellen Gebiete, unsere großen Städte durch diesen Winter in das nächste Erntejahr hinüber durchhalten werden. Im Monat Oktober hat die Entwicklung unserer Lebensmittelverhältnisse alle ethischen Bedenken gegen die Massenpeisung mit einem Schlage hinweggeräumt. Die überraschend großen Fortschritte im Kriegsküchenwesen im rheinisch-westfälischen Industriegebiet in den letzten sechs bis acht Wochen zeigen deutlich, wie hier von Tag zu Tag die Erkenntnis wächst, daß die Kriegsküche, die Massenpeisung, in diesem Winter als eine sorgenehmende wirtschaftliche Maßnahme sich erweisen und bei den Ernährungsschwierigkeiten, besonders durch die Kartoffelfrage, der Andrang zur Massenpeisung eine ungeahnte Steigerung erfahren wird. Auch die Einführung der Zivildienstpflicht wird nicht ohne Wirkung auf die Ausdehnung der Massenpeisung sein können. Die Einbeziehung von noch mehr Arbeitskräften in unsere Rüstungsarbeiten wird die Benutzung der Kriegsküchen andauernd steigern müssen.

Hand in Hand mit Gemeindevortretungen gehen in der Durchführung der Massenpeisung viele große industrielle Werke. Auch belegend suchen einzelne Industrieleiter auf die Arbeiter einzuwirken. Direktor Dr. Boltmann von der Gutehoffnungshütte sprach unlängst in einer Kriegstagung des Werkvereins dieses Großbetriebes über Ernährungsfragen und legte den Arbeiterfamilien auch die Benutzung der Massenpeisung dringend ans Herz. Er sagte dabei zu den Arbeitern:

Die Gutehoffnungshütte hat die erste Küche Anfang August in der Kolonie Dellwig eröffnet, mit gutem Erfolge. Alle Arbeitervereine sollten ihre Mitglieder genau unterrichten, und sie veranlassen, einen Versuch zu machen, sie werden dann treue Anhänger und dauernde Benutzer. Die Frauen werden die Sorge los, wie sie ihrem Mann zu Mittag das warme Essen rechtzeitig auf den Betrieb bringen, sie brauchen auch nicht lange in den Läden zu stehen. Die besonders ausgebildete Leiterin, die den ganzen Tag in der Küche der Massenpeisung arbeitet, tocht mit den heute zur Verfügung stehenden Lebensmitteln ein tadelloses Essen. Die Massenpeisung braucht nicht von der Hand in den Mund zu leben, wie die einzelnen Familien es müssen. Die Massenpeisung ist nicht etwa eine Armenfürsorge, sondern eine praktische Einrichtung, um die Folgen der Aushungerungspolitik unserer Feinde für die Arbeiterschaft weniger fühlbar zu machen. Die Massenpeisung soll noch weiter ausgebaut werden. So wird in Stammersberg eine Küche eröffnet mit Ausgabestellen in der Kolonie Eisenheim und auf den Jakobshäuschen. Von Dellwig aus sollen Reu-Oberhausen und die Eisenbahn-Reparaturwerkstätte versorgt werden. Auch für die Oberhausener Betriebe wird eine großzügige Massenpeisung eingerichtet, die gleichzeitig den im Hüttenviertel wohnenden Familien zugute kommen soll, ebenso geschieht dies für die Zechen Sterkade und Hugo. Die Hütte will im nächsten Frühjahr mit einer großzügigen Massenpeisung auf ihren ganzen Werken einsehen.

In den ersten Monaten des kommenden Jahres wird voraussichtlich die Massenpeisung in den industriellen Gebieten und den großen Städten mit erhöhten Leistungen sich bewähren müssen. Darauf zielen auch alle Vorbereitungen in jüngster Zeit. In Duisburg hat kürzlich der Oberbürgermeister in einem öffentlichen Vortrage den Standpunkt der städtischen Verwaltung dahin bezeichnet, daß die Verwaltung sich verpflichtet fühle, für alle Fälle die Massenpeisung in großem Umfang vorzubereiten; wäre ihre Inanspruchnahme nicht notwendig, dann würde es um so besser sein. Die Kriegsküchen werden in Duisburg durch die Stadt und die industriellen Werke so ausgebaut und vermehrt, daß im kommenden Januar bei zweimaligem Kochen täglich an 150 000 Portionen geliefert werden können. Das bedeutet eine vorbereitete Massenpeisung für drei Fünftel der Gesamtbevölkerung von Groß-Duisburg. Für die Einrichtungen haben die Stadtverordneten 290 000 M. bewilligt. Von dem Umfang der Bedarfsmengen an Lebensmitteln für eine so großzügige Massenpeisung gibt eine Mitteilung der städtischen Verwaltung Kunde, wonach unter der Annahme, daß die Benutzung der Kriegsküchen sich erheblich steigert, bis Ende Mai 1917 für Duisburg zum Bezug für die Kriegsküchen angemeldet sind: 74 000 Zentner Kartoffeln, 3400 Zentner Hülsenfrüchte, 14 300 Zentner Sauertraut und Salzbohnen und 1300 Zentner Dörrengemüse. Fast in jeder Stadt finden sich Neuheiten in der Technik der Massenpeisung. So hat die Stadt Düsseldorf kürzlich von den Stadtverordneten die Kosten für sechs Güterwagen zum Verkehr

auf den Straßenbahnen gefordert. Diese Güterwagen dienen ausschließlich dem Güterverkehr für die Kriegsküchen. Mit ihnen werden die Lebensmittel von den Bahnhöfen in die Lagerräume und von da in die Kriegsküchen und die städtischen Krankenanstalten — die beiden Einrichtungen verwenden Lebensmittel von derselben Art und Güte — befördert, und mit diesen Güterwagen werden auch fertige Speisen von den großen Kriegsküchen in Ausgabestellen gebracht. Die städtische Verwaltung teilte in der letzten Stadtverordnetenversammlung mit, daß in Düsseldorf die Kriegsküchen einen außerordentlich großen Zulauf haben und daß die Einrichtungen im allgemeinen sich sehr bewähren. Es bestehen schon 28 Stellen zur Ausgabe des Essens und daneben noch 13 Stellen zum sofortigen Verzehr. Die Benutzung wächst anhaltend. An einzelnen Tagen sind schon rund 16 000 Karten gelöst worden. Neue Küchen sind im Entstehen. Für Schulküchen sind außerdem 12 Schulküchen eingerichtet, in denen Suppenmahlzeiten unentgeltlich oder zum mäßigen Preise von 15 Pfennigen gegeben werden. Die Düsseldorf Stadtverordneten haben bereits für die Schulküchen 140 000 M., für die Kriegsküchen 260 000 M. und für die Güterwagen 70 000 M. bewilligt.

Zahlreich sind die andern Städte und die Gemeinden im Industriegebiet, die in der letzten Zeit Kriegsküchen eröffnet oder ausgebaut haben. Es seien nur einige hier genannt. In Essen wird neben den bestehenden 13 Kriegsküchen eine große Zentralküche auf dem städtischen Schlachthof eingerichtet. In Dortmund war im Spätsommer die Zahl der Bezahler zurückgegangen, jetzt hat sie wieder zugenommen. In Ray wird eine zweite Kriegsküche für die Zechen Bonifazius durch die Gesenkschneider Bergwerks-Aktiengesellschaft eingerichtet. In Rotthausen fand die im Anfang September eröffnete Kriegsküche so starken Zuspruch, daß die für später vorgesehene zweite Küche sofort in Angriff genommen werden mußte. In Wanne werden auch bedürftige Schulkinder unentgeltlich aus der Kriegsküche gespeist. Bis in den Süden des Industriegebiets gehen die Vorbereitungen für die Winterzeit. So baut Remscheid neben den bestehenden Kriegsküchen eine große Zentralküche mit einer Lieferungsfähigkeit von 20 000 Portionen. Auch Solingen errichtet neben den bestehenden Kriegsküchen eine große Zentralküche. Fast allenthalben seit zwei Monaten ein gewaltiger Fortschritt in der Vorbereitung der Massenpeisung!

Die Handhabung dieser Einrichtungen ist in den Gemeinden ganz verschieden gestaltet. Die meisten Städte und Gemeinden geben Wochenkarten aus; der Preis schwankt zwischen 2 M. und 2,80 M. Andere Gemeinden, z. B. Düsseldorf, geben nur Tageskarten aus; diese Karten müssen am Tage vor der Benutzung gelöst werden, so daß auch hier eine Übersicht über die Bedarfsmengen möglich ist. Für kinderreiche Familien, mit fünf, sechs oder mehr Köpfen ist der Preis etwas kostspielig. In fast allen Gemeinden mit Kriegsküchen ist man darum dazu übergegangen, für Leute mit geringem Einkommen, für Kriegerfamilien und Kriegswitwen den Preis zu ermäßigen. Auch ohne diese Preisermäßigung müssen die Gemeinden durchweg Zuschüsse für das Essen an sich leisten, wenn das Essen gut und verhältnismäßig reichlich ausgegeben werden soll. Zu diesen Zuschüssen kommt noch die Dedung der Kosten der Einrichtung und der Verwaltung der Küchen, eine Frage, die vorläufig noch ungelöst bleibt. Über die Güte des Essens sind noch recht wenige Klagen laut geworden. Einzelfälle darf man nicht verallgemeinern. Auch in den bürgerlichen Haushaltungen und in den Gasthäusern gerät nicht jedes Essen tadellos, und der Geschmack ist, wie die Menschen selbst, sehr verschieden. Im allgemeinen wird das Essen aus den Kriegsküchen überall gelobt. Verschieden ist auch der Kreis der Bezahler. In den meisten Gemeinden ist der Bezug aus der Kriegsküche für Jedermann frei; in einigen ist er auf die weniger bemittelte Bevölkerung und die Kriegerfamilien beschränkt. Noch vielfältiger ist die Handhabung der Einziehung von Wochenanteilen für die rationierten Lebensmittel. In Düsseldorf z. B. war bisher der Bezug ganz frei; erst in diesen Tagen ist man dazu übergegangen, auch einen geringen Anteil der Fleischkarte einzuziehen, die Einziehung eines Teiles der Kartoffelkarte steht bevor. In der Mehrzahl der Gemeinden ist diese Frage dahin geregelt, daß ein verhältnismäßig geringer Teil der Fleisch-, der Fett- und der Kartoffelkarte gegen den Bezug aus der Kriegsküche abgegeben werden muß. Es wäre verfrüht, heute schon behaupten zu wollen, daß dieses oder jenes System das richtige, oder besser als andere ist. Die Verhältnisse und die Bedürfnisse liegen in jeder Gemeinde anders. Erfreulich bleibt für alle Fälle die Tatsache, daß die Ausdehnung der Massenpeisung und die Vorbereitungen für die schwere Winterzeit, besonders für die ersten Monate des künftigen Jahres, eine so rasch aufwärtsführende Entwicklung genommen haben.

Privatmittagstische und Mittelstandsküchen.

In seiner kürzlich in der „Kartzburg“ unter Vorsitz des Herrn Otto Gehlert abgehaltenen Versammlung erörterte, wie uns mitgeteilt wird, der Verein der Privatmittagstisch-Inhaber von Hamburg-Altona nochmals eingehend die bevorstehende Gründung der Mittelstandsküchen. Einer Einladung des Vorstandes folgend nahmen vom Verein für Mittelstandsküchen die Herren Dr. Köhler, Greßmühl, Pardo und Gurbig an der Besprechung teil. Als erster Redner erhielt Herr Dr. Köhler das Wort, der zunächst versuchte, die in den Kreisen der Privatmittagstische und Gastwirte bestehenden Bedenken gegen die Gründung der Mittelstandsküchen zu beheben. Nach seiner Auffassung fehlt es in Hamburg an Küchen, in denen der Mittelstand gut und billig speisen kann, sowohl Ledige als auch ganze Familien. Diesem Bedürfnis sollen die Mittelstandsküchen abhelfen; der Preis wird auf 75 Pfennig für das Gedeck festgesetzt, für Abholer entsprechend billiger. Eine Konkurrenz für die bestehenden Mittagstische ist nicht beabsichtigt, wohl aber sei es notwendig, die vorhandenen Vorräte rationell auszunutzen, und dieses sei nur möglich durch Massenspeisungen, wie es die Einrichtung der Kriegsküchen beweist. Es sei nun die Absicht des Vereins für Mittelstandsküchen, mit den Privatmittagstischen einen Ausgleich herbeizuführen insofern, daß die bestehenden Mittagstische für die Zwecke der Mittelstandsküchen übernommen werden. Selbstverständlich müsse der Verein der Privatmittagstisch-Inhaber seinen Einspruch gegen vorzugsweise Belieferung der Mittelstandsküchen durch das Kriegsversorgungsamt zurückziehen, und dann wil der Verein mit zwei bis drei größeren Privatmittagstischen in der inneren Stadt zur Uebernahme verhandeln. Diesen Ausführungen hielt Herr Susemihl entgegen, daß der Verein für Mittelstandsküchen über die Bedeutung der Privatmittagstische gerade in Hamburg schlecht unterrichtet sei. Was für andere Großstädte zutrefte, treffe nicht auch auf hamburgische Verhältnisse zu. Hier könne heute noch jeder in bestehenden Mittagstischen von 60 Pfennig an ein auskömmliches Mittagessen erhalten, gerade weil der Mittagstischinhaber auf Grund langjähriger Erfahrungen eine rationelle Verwertung der vorhandenen Mittel verstehe. Diese Erfahrungen fehlen den Gründern der Mittelstandsküchen auf jeden Fall. Wenn die Privatmittagstische jetzt mit Verlust arbeiten, so liege das daran, daß sie alles sehr viel teurer einkaufen müssen als früher und die nicht im freien Handel befindlichen Lebensmittel vom Kriegsversorgungsamt nur mit großen Schwierigkeiten in ganz kleinen Mengen erhalten; außerdem seien 75 Prozent der Gasse eingezogen. Durch verlustbringendes Offenhalten ihrer Betriebe haben die Mittagstische zum Durchhalten sehr viel beigetragen. Die Gründung der Mittelstandsküchen mit Hilfe des Kriegsversorgungsamtes mache die gebrachten Opfer wertlos. Um einen Ausgleich herbeizuführen, schlägt Herr Susemihl die Ausgabe von Speisekarten zu 75 Pfennig durch den Verein für Mittelstandsküchen vor. Diese würden dann mit einem kleinen Aufschlag von den verschiedenen Mittagstischen in Zahlung genommen, damit diese für ihre Arbeit eine kleine Entschädigung haben. Der Anspruch auf eine vorzugsweise Belieferung durch die Kriegsversorgung sei nicht berechtigt, sonst müßten auch die bestehenden Privatmittagstische für sich das

gleiche Recht beanspruchen, denn diese seien vor und während des Krieges für Hamburg ein Segen gewesen.

Den Standpunkt des Herrn Susemihl vertraten sämtliche anderen Redner des Mittagstischgewerbes, gleichzeitig wurden auch verschiedene Adressen von Mittagstischen bekanntgegeben, die von 40 Pfennig bis zu einer Mark kräftiges Essen heute noch liefern, auch wurde erwähnt, daß in den Vororten viele Familien sich ihr Essen holen; die Ledigen sind sowieso in der Lage, ihren Verhältnissen entsprechend in allen Stadtteilen zu speisen und machen, soweit sie noch vorhanden, Gebrauch von den bestehenden Mittagstischen und Restaurants. Die Neuschaffung von Küchen wurde immer wieder als überflüssig bezeichnet.

Leider kam ein Ausgleich der Interessen nicht zustande. In einer anschließenden internen Sitzung wurde einstimmig beschlossen, den Einspruch gegen die bevorzugte Lieferung von Lebensmitteln durch das Kriegsversorgungsamt aufrechtzuerhalten.

3./XII. 1916

52

Kriegsküchen.

Seit dem viermonatlichen Bestand der Kriegsküchen in Wien — derzeit sind 26 in Betrieb — wurden 1.575.119 Portionen abgegeben; hievon entfallen auf die ersten Monate vom 17. Juli bis 16. September 447.905, für die folgenden zwei Monate vom 17. September bis 18. November 1.127.214 Portionen. Von der Gesamtzahl entfallen auf Suppen 722.944, auf

Gemüse 519.960, auf Mehlspeisen, Innereien und dergleichen 332.215 Portionen.

Gemeinschaftsküchen.

Der fortschreitende Winter bedeutet fortschreitende Schwierigkeiten der Approvisionierung. Immer größer wird der Preis derer, die außerstande sind, an den bisherigen Ernährungsformen des privaten Haushaltes festzuhalten. Abgesehen von den vielen Begüterten, die ihre zugewiesenen Lebensmittelarten dazu ausnützen, um daheim Vorräte einzuhäufeln und nebstbei als Schulbeispiel des luxuriösen Doppelgenusses in den Restaurants der Stadt reichliche Mahlzeiten einnehmen, ist die große Masse derer, die aus Mangel an finanziellen Mitteln und infolge der Unmöglichkeit der Lebensmittelbeschaffung ihre häusliche Küche schließen müssen.

Wir würden gerne Ordnung in diese entschieden jeder Kriegssparjamkeit widerstehenden Umstände bringen. Die Doppelbeteiligungen der vornehmen Restaurantbesucher müssen raschstens ein Ende nehmen und der daraus resultierende Vorrat an Lebensmitteln muß der gleichmäßigen Verteilung der rationellen Ausnützung jener zugute kommen, die eben heute auf die Approvisionierungsfürsorge, durch Errichtung von Gemeinschaftsküchen unbedingt angewiesen sind. Das sind die Angehörigen der mittelständischen Berufe, Lehrer und Lehrerinnen, Privatbeamte, Professoren, Künstler und Ärzte, sowie jene große Zahl von Fixbesoldeten, die noch keine wirtschaftliche Schutzorganisation gefunden haben. Für diese soll in erster Linie durch Errichtung von Gemeinschaftsküchen mit qualifizierter Küche, in peinlich sauberen Betrieben, gesorgt werden.

Eine Anzahl von Männern und Frauen, die wohl erprobt in der sozialen Arbeit, auch an dieses Problem sich herangewagt haben, ist seit Wochen bemüht, den Gedanken der mittelständischen, qualifizierten Gemeinschaftsküchen zur praktischen Durchführung zu bringen. Wir erhoffen hierfür die Unterstützung aller einschlägigen Zentralstellen, denn wir rechnen auf das Verständnis dafür, daß die Schaffung solcher Modelle, einstweilen im Kleinen ausgeführt, eine nicht genug hoch zu bewertende Vorarbeit darstellt, für die obligatorische Einheitsküche, von

der die Städte bei noch lange währender Kriegsbauer kaum verschont bleiben dürften. Eine solche obligatorische, kommunale Maßnahme wäre aber ein Unglück, wenn sie ohne die wertvollen Erfahrungen individuell geführter kleinerer Betriebe plötzlich wie ein Meer von Klosterjuppe über die verwöhnten Wiener sich ergießen würde.

Auf dieser Erkenntnis fußend, hoffen wir auf die Unterstützung aller beteiligten Kreise zur Lösung eines Problems, das sich als Grundbedingung für das Durchhalten erweisen dürfte.

H. G.

* Das Berliner Universitäts-Speisehaus für Studierende. Das Speisehaus für Studierende, das die Berliner Universität errichten will, soll nun demnächst eröffnet werden. Der Plan war schon im Jubiläumsjahr der Universität erwogen worden, aber erst die Ernährungsschwierigkeiten im Kriege ließen die Verwirklichung besonders dringlich erscheinen, und so konnte Geheimrat v. Wilamowitz-Möllendorff bei der Uebergabe des Rektorats an seinen Nachfolger am 15. Oktober dieses Jahres die von den Kommissaren mit lautem Beifall aufgenommene Mitteilung machen, daß die Einrichtung jetzt genehmigt worden ist. Für das Speisehaus ist der der Universität gehörige Bau in der Dorotheenstraße vorgelesen, der früher den Zwecken der Universitätsbibliothek diente und bis jetzt das Philosophische Seminar beherbergte. Die Philosophen mit ihrer großen Bibliothek müssen nun das Haus, dessen Fassade die Büste Thaers, des großen Landwirtes, schmückt, verlassen und erhalten vorläufig Unterkunft im zweiten Stock des alten Universitätsgebäudes. Aber in dem Hause Dorotheenstraße 10 erfordert die Einrichtung für den neuen Zweck noch so viel Zeit, daß man beschlossen hat, unverzüglich an einem anderen Orte eine vorläufige Speisehalle für die Studierenden zu schaffen. Als solche sind Räume in der Friedrichstraße, in nächster Nähe der Universität, gemietet worden, und in allernächster Zeit wird da der Beginn mit dem Universitäts-Speisehaus gemacht werden.

Mitteilungen der städtischen Mittelstands-
 Küche. In der am Freitag abgehaltenen Sitzung
 des Küchenkomitees hat den Hauptgegenstand der
 Beratungen die Frage der Stellungnahme
 zur Mehl- und Fettmiserie gebildet. Seit
 der Restriktionierung der Roggenmehlrationen von 80
 auf 50 Deka pro Kopf und Woche entfallen auf
 den Tag 6,45 Deka. Hieran erhält die Küche von
 ihren Teilnehmern die Hälfte (nämlich 2 Mehl-
 zettel), also auf den Tag 3,22 Deka. Nebenlich ist
 es mit dem Fett. Die abgegebenen zwei Fettkar-
 ten entsprechen 40 Deka pro Monat oder 1,3 De-
 ka pro Tag. Daß man von diesen geringen Quan-
 titäten Mehl und Fett unmöglich ein aus drei
 Gängen bestehendes schmackhaftes und dabei aus-
 giebiges Mittagessen herstellen kann, weil zu ei-
 ner Portion Mehlspeise mindestens 10—15 Deka
 Mehl notwendig sind, unzurechnet das für die
 Suppe und Einbrenn nötige Mehl — das muß
 jedermann einsehen. Nachdem die Nachricht, der
 Minister habe der Stadtgemeinde infolge der ener-
 gischen Vorstellung des Bürgermeisters die fehlen-
 den 32 Waggons Mehl pro Dezember zugestanden,
 als ein Versprechen aufzufassen ist,
 bis zu dessen Verwirklichung 3—4 Wochen verrei-
 chen können, man aber mit Verisprechungen nicht
 rechnen kann so ist sehr wenig Aussicht vorhanden,
 daß die Mehlrationen bald oder überhaupt wieder
 vergrößert werden. Die Küchenleitung sah sich also
 vor der schwierigen Frage gestellt, was sie unter
 solchen Umständen ihren Teilnehmern bie-
 ten sollte? Sie versucht die Lösung dieser Fra-
 ge in der Weise, daß wöchentlich nur viermal
 Mehlspeise gemacht wird, dafür sollen min-
 destens zweimal wöchentlich Fleisch-
 speisen bereitet werden. Das Publikum
 kann mit diesem Tausch zufrieden sein. Die nach
 der neuen Ordnung hergestellte Speiseord-
 nung der beiden nächsten Wochen lautet:

Montag, 4. Dezember: Knochensuppe, Zwiebel-
 aufwas mit Erdäpfel.

Dienstag, 5. Dezember: Kohlsuppe, Fisiolen-
 gemüse, Erdäpfelknödel.

Mittwoch, 6. Dezember: Kümmelsuppe, Para-
 deiskraut, Leckwarbuchteln.

Donnerstag, 7. Dezember: Einmachsuppe,
 Kalbskeule mit Salskariastiel.

Freitag, 8. Dezember: Fisiolensuppe, Kohlrü-
 ben, Grenadiermarisch.

Samstag, 9. Dezember: Reissuppe, Kohlac-
 mie, Erdäpfelknödel.

Sonntag, 10. Dezember: Paradeisuppe, sa-
 schiertes Fleisch mit Sauerkraut und Erdäpfel.

Montag, 11. Dezember: Reissuppe, Fisiolen,
 Mohnbengel.

Dienstag, 12. Dezember: Griessuppe, Gulnas
 mit Erdäpfel.

Mittwoch, 13. Dezember: Kartoffelsuppe, Kohl-
 rüben, Mohnknödel.

Donnerstag, 14. Dezember: Kümmelsuppe,
 Majoranerdäpfel, Griesschmarrn.

Freitag, 15. Dezember: Bohnensuppe, Kohl,
 Grenadiermarisch.

Samstag, 16. Dezember: Reissuppe, Para-
 deiserdäpfel, Apfelsuchen.

Sonntag, 17. Dezember: Einmachsuppe, Fleisch
 mit Sauce, Erdäpfel.
 (Änderungen vorbehalten.)

Eröffnung des Mittagessenmittagsstüfens für Privatungestellte.

Am 9. Dezember 1916 wird das neue Mittag-
essenstüfen für Privatungestellte in den
Räumen der Wiener

Konzerthausrestauration, 8. Bezirk, Korymbenstraße 20,
eröffnet. In den für diesen Zweck neu adaptierten Räumen
sollen vorerst zirka 2500 gewerbliche, industrielle und
kaufmännische Angestellte zu dem Preise von Krone 1.55
eine kräftige Mittagskost erhalten. Die Verköstigung er-
folgt in zwei Gruppen (wochentags viertel 1 bis 1 und vier-
tel 2 bis 2 Uhr). Die Firmen haben sich bereit erklärt,
diese Fürsorgeaktion sowohl durch Zuwendung eines ein-
maligen Beitrages für die Errichtungskosten als auch durch
regelmäßige Zuschüsse zu den Kosten der Auspeisung zu
unterstützen. Jene Firmen, welche ihre Angestellten bereits
angemeldet haben oder noch anmelden wollen, können
Teilnehmerkarten und Bezugsscheine für den Monat De-
zember beim Gremium der Wiener Kaufmannschaft als
Geschäftsstelle dieser Aktion von heute an gegen Erlag der
vorgeschriebenen Gebühren begeben.

Neue Kriegsküchen.

Gestern mittag wurde die von der Gemeinde Wien errichtete **Kriegsküche Nr. 27** eröffnet, die sich im Gebäude der Volksschule für Knaben und Mädchen im 7. Bezirk, Rindlgasse 30, befindet. Die Leitung führt Frau **Karoline Singer**, Vorsitzende des Christlichen Frauenbundes, dessen Mitglieder freiwillige Hilfsdienste leisten. Begonnen wurde mit der Verabreichung von 350 Suppen, 350 Gemüse und 250 Mehlspeisen und lautete die Speisefolge: Kräutersuppe, eingebrannte Erdäpfel und Hirseauflauf mit Pflaumen. Vorgestern fand ein Probekochen statt, zu welchem Bezirksvorsteher **Heinrich Ohrsandl** und Frau, die Gemeinderäte **Julius Komorowstch**, **Zimmermann** und **Daberkow**, die Bezirksräte **Wild**, **Bechaczek**, **Zuleger**, **Köck**, **Kiezl** und **Bauer**, kaiserlicher Rat **Faschold** und Frau, Stadtrat **Heinrich Fraß**, die Waisenrätinnen **Mizzi Langer**, **Larsen**, **Repustil** und **Bekarek** erschienen waren, die Kostproben vornahmen und sich sehr lobend über die Zubereitung der Speisen aussprachen.

Gleichfalls gestern mittag wurde die **Kriegsküche Nr. 28** eröffnet, die sich im „Charitashaus“, des 18. Bezirkes, Währinger Gürtel Nr. 104, nächst der Volkssoper, befindet und vom Katholischen Wohltätigkeitsverband ins Leben gerufen wurde, dessen Sekretär Herr **Raimund Furlinger** die Leitung führt. Diese Küche, die sechs Riesenkessel mit je 300 Liter Fassungsraum und zwei Backschränke besitzt, ist bedeutend größer und soll noch erweitert werden. Begonnen wurde mit der Verabreichung von 2000 Portionen und lautete die Speisefolge: Erbsensuppe und Paradeisäpfel. Die Einrichtung besornte Obermagistratsrat **Dr. Jakob Donat** und Inspektor **Heusler** von den städtischen Gaswerken.

Kürzlich wurde auch die **Kriegsküche Nr. 26** im 12. Bezirk, Schönbrunnerstraße Nr. 266, eröffnet, die in erster Linie zur Ausspeisung der Straßenbahnangestellten der umliegenden Bahnhöfe bestimmt ist, wohin täglich 4000 Portionen mittels Kochkisten gebracht werden. Die Speisefolge war am ersten Tage: Bohnensuppe und Erdäpfelgulasch. Die Leitung dieser Küche, die sechs große Kessel mit je 300 Liter Fassungsraum, zwei Backschränke mit je drei Abteilungen, eine Erdäpfelschäl-, eine Passier- und eine Schneidemaschine besitzt, liegt in den Händen der Frau Regierungsrat **Hermine Klein**.

Im 9. Bezirk, Liechtensteinstraße Nr. 134, wurde kürzlich eine Abgabestelle der **Kriegsküche Nr. 12** eröffnet, da sich die bisherigen Räumlichkeiten im gegenüberliegenden Hause, Dichtenwerderplatz Nr. 2, als zu klein erwiesen. Die dort am 21. August l. J. ins Leben gerufene Küche besaß nur einen Kessel von 250 Liter Fassungsraum und erhielt jetzt einen zweiten Kochherd und drei neue Kessel mit je 300 Liter Fassungsraum. Sie begann ihre Tätigkeit mit der Verabreichung von 120 Portionen, die jetzt bereits auf 500 gestiegen sind. Außerdem werden dort täglich 3000 Portionen unentgeltlich an Bedürftige abgegeben. Die Leitung führt die Präsektin der Frauenkongregation der Canisiuskirche Frau **Blanke Helmeich**, während die übrigen Mitglieder als freiwillige Hilfskräfte wirken.

Förderung der Massenpeisungen. Man schreibt uns: Der Hauptausschuß des Reichstags hat einen Antrag angenommen und dem Reichstanzler als Material überwiesen, es möchte die Einrichtung für Massenpeisungen mit Reichsmitteln gefördert werden. Der Wortlaut des Antrags läßt seine Absicht nicht klar erkennen, und deshalb bestehen darüber auch verschiedene Auffassungen. Sollen Reichsmittel für die Einrichtung zu Massenpeisungen gewährt werden, oder sollen die Massenpeisungen selbst durch Reichszuschüsse gefördert werden? Nimmt man an, es würde im Laufe der kommenden Monate die Inanspruchnahme der Massenpeisungen sich so steigern, daß rund 10 Millionen Einwohner — also etwa der sechste Teil der in der Heimat zu versorgenden Bevölkerung — daran teilnehmen, und es sollte auf den Kopf und Tag ein Reichszuschuß von nur 10 Pf. gewährt werden, so bedeutete das eine Belastung der Reichs-

finanzen von 30 Mill. M. im Monat. Einer solchen Inanspruchnahme von Reichsmitteln wird niemand das Wort reden können. Die Gemeinden verfügen heute über nahezu alle Lebensmittel, die für die Massenpeisungen in Frage kommen. Sie sind daher, wie der Erfolg gezeigt hat, in der Lage, bei völliger Deckung der Kosten die Speisungen so preiswert zu gestalten, daß sie der gesamten Bevölkerung zugänglich sind. Nahezu übereinstimmend wird als Grund für die geringe Benutzung der Speisungen die notwendige Beschränkung der Teilnehmer in den Lebensmittelarten angegeben. Daß eine solche Beschränkung aber unerlässlich ist, bedarf keiner Erörterung, denn das ganze Prinzip der Rationierung wäre in Frage gestellt, wenn die Teilnehmer an den städtischen Speisungen den Anteil der Gemeinden an den einzelnen Lebensmitteln doppelt belasten würden.

Es scheint die Absicht zu bestehen, auf dem Wege einer Verordnung alle Gemeinden von einer gewissen Einwohnerzahl ab zur Einführung von städtischen Speisungen zu verpflichten.

Der Ausbau der Massen Speisung

Grundsätze des Kriegsernährungsamtes.

Die „Mittellungen des Kriegsernährungsamtes“ veröffentlichten in einem längeren Aufsatz Grundsätze, die das R. G. A. für die Kriegsspeiseeinrichtungen empfiehlt. Wir entnehmen dem Aufsatz folgendes:

Es ist zwar auch in den Verhandlungen des Reichstages der Standpunkt eingenommen worden, daß ein Zwang zur Teilnahme an öffentlichen Speisungen gegenüber allen Verbrauchern nicht angewendet werden soll; es muß aber Wert darauf gelegt werden, daß alle Gemeinden, in denen ein Bedürfnis vorliegt, oder im Laufe des Winters eintreten könnte, baldigst, soweit es noch nicht geschehen ist, die Einrichtungen bereitstellen, die es ermöglichen, daß jedermann aus öffentlicher Speisung genussfertige Speisen zu angemessenen Preisen beziehen kann.

Durch die Notwendigkeit, dies Ziel überall sicherzustellen, hat der Präsident des Kriegsernährungsamtes durch Rundschreiben alle Bundesregierungen aufmerksam gemacht, und dabei auch die Frage von Beihilfen an bedürftige Gemeinden zu den Kosten der zu beschaffenden Einrichtungen berührt. Hierbei sind für die Kriegsspeiseeinrichtungen vom Kriegsernährungsamt folgende Grundsätze empfohlen worden:

Die Berechtigung zur Entnahme von Speisen darf in der Regel nicht an den Nachweis der Bedürftigkeit geknüpft werden. Die Ausgabe von Berechtigungsausweisen ohne Entgelt oder unter Preisnachlass im Wege der Kriegsunterstützung, Kriegswohlfahrtspflege, Armenfürsorge bleibt zugelassen.

Die Gemeinden können die Kriegsspeisehäuser je nach den Preisen in Klassen einteilen. Die Entnahme der Speisen darf nur erfolgen gegen Ablieferung der Lebensmittelarten. Die Entnahme kann an die Bedingung geknüpft werden, daß sie eine bestimmte Mindestzeit lang erfolgt. In jedem Falle ist darauf hinzuwirken, daß die Anrechnung der Lebensmittel in den Gastwirtschaften nach den gleichen Grundsätzen wie in den öffentlichen Kriegsspeisehäusern erfolgt.

Die Versorgung der Kriegsspeisehäuser mit Lebensmitteln geschieht durch die Gemeinden.

Im ganzen ist es der freien Entschloßung der Gemeinden anheimgestellt, ob sie Zentralküchen mit Abholsystem oder Speisehäuser mit Verzehrung an Ort und Stelle einrichten, ob sie dem Eintopfgericht oder anderen Arten der Zuteilung den Vorzug geben, ob sie den Betrieb auch an Sonntagen durchführen usw. Ob der Gedanke, Ausweise für Speisungen in Restaurationen wie öffentlichen Kriegsspeisehäusern auszugeben, bei deren Ausgabe ein für allemal die Verrechnung auf die üblichen Lebensmittelarten erfolgt, weiten Raum in der Praxis der Kommunalverhände gewinnen wird, wird die Praxis lehren.

Der Magistrat Neudölln hat an das Kriegs-Ernährungsamt eine Eingabe über Maßnahmen gegen die Teuerung gerichtet. Der Bericht verlangt, daß entweder spätestens bis zum beendeten Anbau der Garten- und Feldfrüchte Höchstpreise für sämtliche Lebensmittel festgesetzt oder aber daß sie zur einheitlichen Verteilung an die Bevölkerung beschlagnahmt werden.

Der Abend

12. XII. 1916

60

Kriegsküche in Linz.

Am 21. v. M. ist in Linz, das schon früher Speisehallen für die ärmsten Schichten der Bevölkerung, sowie eine Kinderküche zur unentgeltlichen Auspeisung von über 2000 Kindern besaß, eine unter Führung des Städtchalterei-Vizepräsidenten Grafen Thun ins Leben gerufene Zentral-Kriegsküche eröffnet worden, welche den Zweck hat, die Angehörigen des kleinen Mittelstandes mit guter und billiger Mittagskost zu versorgen. Die in einem Schulturnsaale untergebrachte, mit allen für eine moderne Großküche erforderlichen Einrichtungen versehene Anstalt verdisstigt schon jetzt gegen 3000 Personen, wird aber nach Vervollständigung in kurzem circa 12.000 bis 14.000 Menschen kräftige Mittagskost verabreichen können. Das Essen wird als Eintopfergericht verabfolgt, und besteht aus 20 Delagrannum Rindfleisch und einer ausgiebigen Menge Gemüse, an fleischlosen Tagen aus Leber- und Blutwürsten, gleichfalls mit reichlichen Zutatzen. Der Preis beträgt für die große Portion 70 Heller, für die kleine 40 Heller! Die Kriegsküche ist gegen vortägige Lösung der Speisemarke jedermann zugänglich. In erster Linie ist das Unternehmen für Personen bestimmt, die sich die Speisen abholen; doch steht für eine beschränkte Anzahl von solchen, die das Essen an Ort und Stelle zu sich nehmen wollen, ein entsprechender Speiseraum zur Verfügung. Um die Vorteile der Kriegsküche allen Bewohnern der Stadt gleichmäßig zugänglich zu machen, werden in nächster Zeit Speise-Abgabestellen in verschiedenen Stadtteilen errichtet werden, zu welchen die Speisen von der Küche rasch in Wärmehältern befördert werden. — Eine Großküche, welche etwa den vierten Teil der ganzen Bevölkerung mit ausgiebiger, nahrhafter Mittagskost versorgt, und dies zum Preise von 70 Hellern, ist ein Unternehmen, auf das die Hauptstadt Oberösterreichs stolz sein darf, und um das sie die Reichshauptstadt beneiden könnte, deren bisherige Kriegsküchen nach keiner Seite der Leistungsfähigkeit einen Vergleich mit der Linzer Küche aushalten. Gewiß kann die Großstadt nicht ohne weiteres die Provinzstadt „kopieren“, aber lernen könnte sie doch von ihr!

S. G.

Unsere Zita-Zentralküche.

B u d a p e s t, 16. Dezember.

Kürzlich wurde die Zita-Zentralküche, deren Errichtung im April dieses Jahres beschlossen ward und die wir der bewährten Großmut unseres Publikums verdanken, vom Baukomitee der Gut unseres Bürgermeisters in feierlicher Weise übergeben. Nunmehr wird diese speziell jetzt so überaus wichtige Institution demnächst ihre segensreiche Wirksamkeit beginnen. Am Krönungstage wird den ganzen Tag hindurch dem Volke wohl-schmeckendes Gulyás unentgeltlich verabreicht werden.

Durch die Schaffung dieser Zentralküche hat unser Várczy der Kette seiner sozialen Schöpfungen einen neuen Ring eingefügt und eine wahrhaftig große Sache gefördert, die ihm zu Ruhm und Ehre gereichen wird. Denn bei der heute herrschenden Lebensmittelnknappheit und den ständig steigenden Preisen, bei der Schwierigkeit, die der Einkauf der Lebensmittel heute jedem einzelnen bereitet, kann ein großer Teil der Hausfrauen unmöglich darauf bedacht sein, dasjenige zu kochen, was der Gewohnheit der Familie entspricht oder gesund für sie ist, sondern sie müssen ohne Rücksicht auf den Geschmack ihrer Familienmitglieder, noch auch auf den Nährwert der Speisen dasjenige auf den Tisch bringen, was erreichbar für sie ist.

Aus diesem Grunde erscheint heute jede Massenspeisung als eine dringende Notwendigkeit, weil eine solche allein die Möglichkeit bietet, die Speisen den hygienischen Regeln gemäß zuzubereiten, deren Außerachtlassung eine Unterernährung des Volkes zeitigen müßte, die mehr oder weniger schon heute zu konstatieren ist. Der Unzulänglichkeit und Mühseligkeit des Einzelhaushaltes kann nur durch Speisung in öffentlichen Anstalten entgegengewirkt werden, die sowohl in volkswirtschaftlicher Beziehung, wie im Interesse der Volksgesundheit als höchst notwendige Einrichtungen zu betrachten sind, deren je größere Verbreitung auf das sehnlichste zu wünschen wäre.

In Deutschland und Oesterreich finden wir die sogenannten Kriegsküchen für Massenspeisung in ausgedehntester, segenvollster Wirksamkeit, und wir rechnen es daher den Initiatoren dieser neuen Küche Frau Leo Bán c z y und Bürgermeister Bá r c z y zu ganz besonderem Verdienste an, daß durch ihr kräftiges Eingreifen auch bei uns auf diesem Gebiet ein bedeutender Schritt nach vorwärts getan wurde.

Es versteht sich von selbst, daß die vielfachen Bemühungen Privater, gemeinsame Küchen zu errichten, Schiffbruch leiden mußten, da unter den heutigen Ernährungsverhältnissen nur die Gemeinde in der Lage ist, ein ähnliches Unternehmen, wie die Speisung von 12.000 Menschen, in Angriff zu nehmen, da sie allein durch den von ihr betriebenen Lebensmittelhandel sich eine so große Quantität an Lebensmitteln zu beschaffen vermag. Aber auch durch Anpflanzung und Anläufe von Gemüsegeldern, durch eigene Zuchtanstalten von Schweinen und Geflügel vermag sie ihre Vorräte derart zu vermehren, daß ihr die Möglichkeit geboten ist, die heute mehr als je gebotene Massenauspeisung in ihr Programm einzubeziehen.

Der wachsende Lebensmittelmangel und die Teuerung zwingen nicht allein die ärmeren Kreise der Bevölkerung, solch eine Speisenabgabestelle in Anspruch zu nehmen, sondern es müßte auch für den Mittelstand und das große Heer der Fixbesoldeten, die heute nicht weniger notleidend sind, geradezu als eine Erlösung erscheinen, wenn sie von den kaum erschwingbaren Lasten der Einzelküche befreit werden könnten.

Da nur in größeren Anlagen die notwendige Sparsamkeit an Lebensmitteln, an Feuerungsmaterial, an Löhnen und Anschaffungen zu erzielen ist, so kann bei Herstellung von Massenportionen eine Verbilligung in deren Erzeugung geboten werden, die den notleidenden Familien zugute kommen könnte.

Bau und Anlage der neuen Küche sind ganz und gar darnach angetan, um nach jeder Richtung hin den weitestgehenden Anforderungen moderner Technik zu entsprechen und eine sichere Garantie für das tadellose Funktionieren dieser für eine Massenzubereitung der Speisen dienenden Anlage zu bieten.

In einer lichtdurchtränkten, lustigen Küche erblicken wir 24 Kessel zu je 400 Liter, in den Nebenträumen zahllose durch Elektrizität getriebene Maschinen zum Aneten, Schneiden der Mehlspeisen, zum Zerhacken des Fleisches, zum Quetschen der Erdäpfel und der Gemüse, Abwasch-, Kühl- und Lagerräume, mit einem

Worte einen imponierenden, der fortgeschrittenen Technik unserer Tage entsprechenden Apparat zur Fertigstellung des Essens für viele Tausende. 200 Thermophore sind zur Beförderung der Speisen vorhanden, die teils durch Automobile, teils durch Handwägelchen an die einzelnen Abgabestellen verschickt werden. An Ort und Stelle kann momentan noch nicht gespeist werden, jeder muß sich sein Mittagessen abholen.

Hoffentlich wird diese Zentralküche auch zur Zentralisierung des Volksküchenwesens bei uns führen, das bisher leider noch nicht in Betracht gezogen wurde. Und doch könnte nur durch Zentraleinkauf, gleichmäßige Leitung, gleiche Kochweise und Speisenerordnung das Volksküchenwesen überhaupt eine Verbesserung und eine Verringerung der Ausgaben erfahren, deren es angesichts der immer kritischer werdenden Ernährungsmöglichkeiten unbedingt bedarf, um je weitere Kreise der Bevölkerung befriedigen zu können.

Wir wollen hoffen, daß der rührige Leiter der sozialpolitischen Sektion Herr Dr. Demjén die Reorganisation des Volksküchenwesens und das Entstehen von je mehr Ausspeiseanstalten zu gedeihlicher Entwicklung bringen wird.

Daß unsere nunmehrige Landesmutter die Patronin dieser Küche ist, die ihr zu Ehren am Krönungstage ihre Tore öffnen wird, kann uns allen nur zur Freude, der Institution zum Stolz gereichen.

Wenn unter Glockengeläute und dem Jubel der Menge die Krönung vor sich gehen wird, werden im stillen Bietel, wo die Zita-Küche errichtet ist, aus den dankbaren Herzen vieler tausend Notleidender heiße Gebete für der Königin Wohlergehen zum Throne Gottes aufsteigen!

Amélie Neuman.

18. VII. 1916

* **Ausdehnung der Massenpeisung?** Gerichtlichweise verlautete vor kurzem, in Groß-Berlin würden zwangsweise Massenpeisungen eingeführt. In der Tat haben sich berufene Stellen mit dieser Frage beschäftigt, sind aber zu der Ueberzeugung gelangt, daß keine Lösung auf unüberwindliche Schwierigkeiten stoße und daß dadurch die Volksversorgung eher erschwert denn erleichtert werde. Wie wir hören, werden zurzeit aber umfassende Vorbereitungen erwogen, um Massenpeisungen in großem Stile durchzuführen. Zu diesem Zweck soll ein Anzahl von Brauereien die Herstellung von Bier aufgeben und ihre großen Kessel für die Speisenerbereitung zur Verfügung stellen. Da das Kontingent der Brauereien in diesem Jahre eine erhebliche Einschränkung erfährt und die Bierherstellung erheblich verteuert würde, so soll bis zu einem gewissen Grade ein Ausgleich angestrebt werden, derart, daß einzelnen Brauereien die Kontingente der stillzuliegenden übertragen und diese letzteren entschädigt werden. Weiterhin hören wir, daß auch erste Gasthöfe zur Durchführung der Massenpeisungen mit herangezogen werden sollen. Hier dürfte es sich lediglich um die Herstellung der Speisen handeln.

An städtischer Stelle ist von diesen Maßnahmen noch nichts bekannt. Die Städtische Massenpeisung ist mit 250 000 täglichen Literportionen auch einem erheblich größeren als dem augenblicklichen Anspruch (80 000 Personen) gewachsen.

Gemeinschaftsküchen in Wien.

Der Verein zur Errichtung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen in Wien veranstaltete gestern im großen Saale des Niederösterreichischen Gewerbevereines seine gründende Hauptversammlung. Nach den Eröffnungsworten des Vorsitzenden des vorbereitenden Ausschusses, des Obmannes der Kriegskommission für Konsumenteninteressen, welche sich um das Zustandekommen des Vereines große Verdienste erwarb, des Herrn Regierungsrates Georg Friß, erstattete Frau Dr. Eugenie Schwarzwald den Bericht über die Ziele des neuen Vereines. Er hat die Aufgabe, namentlich jenen Kreisen der Bevölkerung, für welche nicht durch Volkss- und Kriegsküchen gesorgt ist, im Wege der freien Selbsthilfe entsprechend billige und schmackhafte Mittags- und Abendkost zu ermöglichen. Zu diesem Zwecke sollen allmählich in allen wichtigeren Bezirken Wiens vom Verein Gemeinschaftsküchen errichtet werden, wo gegen mäßiges Entgelt ein ausreichender und behömmlicher Mittags- und Abendtisch verabreicht wird. In der Ausstattung und im Betriebe dieser Küchen wird auch auf Befriedigung des ästhetischen Bedürfnisses Rücksicht genommen werden. Die Speisen können auch von den Bezugsberechtigten abgeholt werden. Schon in der nächsten Zeit wird die Eröffnung der ersten Gemeinschaftsküchen, und zwar zunächst im dritten Bezirke, erfolgen. Durch diese Küchen soll den Schwierigkeiten in der Nahrungsmittelversorgung, namentlich des Mittelstandes und jener Personen, welche infolge ihres Berufes gezwungen sind, mittags und abends außer Haus zu essen, gesteuert werden.

Nach den mit großem Beifall aufgenommenen Ausführungen der Berichterstatterin wurde die Wahl in die Vereinsleitung und in den Aufsichtsrat vorgenommen. Gewählt wurden als Obmann Generalmajor Friedrich Padeny v. Kiehlstetten, als Obmannstellvertreter Frau Hofrat Kühnel, Hofrat Mucha und Gräfin Walterskirchen, in die Leitung die Damen Frau G. Wien, Frau Professor Brandmann, Frau Frau-Marcus, Abgeordneter Friedmann, Frau v. Funke, Professor Hoffmeister, Frau v. Ducker, Frau Stanis-Wiesenberg, Frau Kurzbauer, Frau v. Bacher, Frau Hauptmann Redlich, Frau Dr. Schwarzwald, Frau N. Schweinburg, Frau L. Timper-Anderlon, Generaldirektor Zirn, Frau Emmer; in den Aufsichtsrat wurden gewählt Hof- und Gerichtsadvokat Dr. Daum, Generaldirektor Hofrat Frankfurter, Regierungsrat Friß, Frau Granitsch und Landesgerichtsrat Dr. Puzker.

Eine Kriegsküche der Straßenbahner.

In der Vorwoche besichtigte Bürgermeister Doktor Weiskirchner die in Meidling Schönbrunn erstasse 266 befindliche und erst kürzlich eröffnete Kriegsküche „26“, die hauptsächlich für die Straßenbahner geschaffen wurde. Zum Empfang und Begrüßung des Bürgermeisters hatten sich eingefunden: W. Adlersflügel, WSt. Burghaber, W. Josef Müller, die Bezirksräte Hanslick, Gerhold, Iseneghi, Peisfuß, Payer, Köppl, Borkler, Trulay und Wolf, Gastwirt Weigl, Frau Wessely, Herr Fehm, Ingenieur Capellmann u. a. Die Leiterin der Kriegsküche, Frau Oberrechnungsrat Klein und die Stellvertreterin Frau Fehm wurden dem Bürgermeister vorgestellt, welcher für ihre eifrige Tätigkeit im Interesse der Allgemeinheit bestens dankte. Sodann wurde die Kriegsküche besichtigt, in der wöchentlich über 12.000 Portionen verabfolgt werden. Die Einrichtung besteht aus sechs großen Kesseln, drei Backöfen, einen großen Kochherd, die sämtlich mit Gas geheizt werden. Der Bürgermeister kostete die zur Ausspeisung gelangende Erdäpfelsuppe, Grießfleckerl und mit Marmelade gefüllten Buchteln; er sprach für die Vorzüglichkeit der Speisen seine Anerkennung aus. Bezirksvorsteher Adlersflügel und Gemeinderat Müller dankten dem Bürgermeister für sein Erscheinen und baten ihn, zur nächsten Kriegskücheneröffnung in Gehendorf ebenfalls zu erscheinen.

* Keine Zwangsmassenspeisungen. Von einer Nachrichtenstelle wurde die Mitteilung verbreitet, daß die Einführung einer Zwangsmassenspeisung bevorstehe oder beabsichtigt sei. Diese Mitteilung entbehrt jeglicher Begründung. Im Ausschuß für Massenspeisung des Beirats des Kriegsernährungsamts ist über die Frage zwar eingehend verhandelt worden, die Zwangspeisung aber wurde verworfen. Jedoch sind die Bundesregierungen veranlaßt worden, dafür zu sorgen, daß die Gemeinden, wo ein Bedürfnis vorliegt oder im Laufe des Winters eintreten kann, sofort Einrichtungen für Massenspeisung (Kriegsküche), soweit solche nicht vorhanden, treffen. Jedermann, der das Bedürfnis empfindet, soll hier Speisung zu angemessenen Preisen erhalten können.

Den Gemeinden ist freie Hand gelassen worden, die Regelung im einzelnen den örtlichen Verhältnissen und Bedürfnissen anzupassen. Verlangt wird nur die Anrechnung eines entsprechenden Teils der Lebensmittelarten. Die Anrechnung der Lebensmittelarten in den Gastwirtschaften soll nach den gleichen Grundsätzen erfolgen wie in den öffentlichen Kriegspeiseanstalten.

Die Zeit *Elbwehr*
4. [] 1917

4
66

Die Kriegsküchen.

Die Kriegsküche 29 im 3. Bezirk, Keilgasse Nr. 2, wird Montag den 8. d. den Betrieb aufnehmen. Anmeldungen auf den Speisebezug nimmt diese Kriegsküche am 5., 6. und 7. d. in der Zeit von 12 bis 2 Uhr nachmittags entgegen.

5. / I. 1917

67

Eine kommunale Beamtenmesse.

Wie wir erfahren, gelangt auf eine Anregung des Bürgermeisters für die Beamten der Stadt Wien eine Speisehalle zur Errichtung. Die Räume hiefür im neuen Amtshause in der Gelderstraße sind bereits mit den nötigen Gebrauchsgegenständen versehen. Den städtischen Beamten, welche nicht im eigenen Haushalt sich verköstigen können, wird Gelegenheit geboten, zu einem verhältnismäßig billigen Preise — etwa 1 Krone 60 Heller per Person — eine kräftige Mittagsmahlzeit zu erhalten. Der Betrieb der kommunalen Beamtenmesse soll schon am 15. Jänner eröffnet werden. Zu demselben Termin wird im Lehrerhause in der Langeasse eine kommunale Kriegsküche für städtische Lehrpersonen eröffnet.

Die Ausgestaltung der Kriegsküchen.

In den allernächsten Tagen wird der Erlaß über die Ausgestaltung der Kriegsküchen veröffentlicht werden. Wie nochmals betont werden soll, ist derzeit an die zwangsweise Massenpeisung nicht gedacht. Der Erlaß will nur die Ausgestaltung der bestehenden Kriegsküchen und die eventuelle Neugründung dieser Anstalten propagieren. Die Kriegsküche bedeutet ja, wie ohneweiters klar ist, eine bedeutende Ersparnis an Nahrungsmitteln und an Geld gegenüber der Einzelwirtschaft. Wichtiger ist aber derzeit noch der Umstand, daß durch die allgemeine Einführung der Kriegsküchen die Verbrauchsregelung erst voll und ganz zur Geltung kommen wird. Heute kann jeder, der über die nötigen Mittel verfügt, durch den zeitweiligen Besuch von Gasthäusern gewisse Nahrungsmittel, deren Bezug sonst an Karten gebunden ist, über seinen Anteil hinaus erhalten. Wir essen zum Beispiel im Gasthaus Mehlspeisen, ohne für das zu deren Zubereitung notwendige Mehl, Fett und den Zuder Karten abzugeben. Die Verallgemeinerung der Kriegsküchen wird die Handhabe bieten, um den Konsum von Speisen, zu deren Bereitung man

kartenspflichtige Artikel braucht, auch in Gast- und Schankwirtschaften an die Kartenabgabe zu binden. Der Erlaß unterscheidet zwischen Regie- und Erwerbsküchen. Die Regieküchen werden von einer bestimmten Gesellschaft in eigener Regie geführt, die Einnahmen haben hier nur die Ausgaben zu decken. Bei den Erwerbsküchen soll dem Unternehmer ein gewisser Verdienst gesichert werden. Die Erwerbsküchen werden sich leichter einführen lassen, da man für sie die bestehenden Gast- und Schankwirtschaften benutzen kann. Daneben nennt der Erlaß noch Gesellschaftsküchen und offene Küchen. Unter Gesellschaftsküchen werden solche Küchen verstanden, die von gewissen Betrieben für die Angehörigen des eigenen Betriebes errichtet werden; offene Küchen sind jene, bei denen jedermann der Beitritt offen steht. Eine gesetzliche Grundlage zur zwangsweisen Errichtung von Küchen oder zum zwangsweisen Beitritt zu einer Gemeinschaftsküche besteht nicht. Indirekt wird allerdings ein Zwang dadurch ausübt werden, daß die neue Verordnung festsetzt, daß die Gemeinschaftsküchen in erster Reihe bei der staatlichen Lebensmittelbelieferung zu bedenken sind. Gegebenen Falles werden sie allein jene Lebensmittel erhalten, deren Verteilung staatlich geregelt ist. Es wird natürlich den verschiedensten Geschmacksrichtungen Rechnung getragen, indem neben ganz einfachen Gemeinschaftsküchen auch die Errichtung von Küchen gestattet sein wird, die jedem Bedürfnis Rechnung tragen und bei entsprechend höheren Preisen die feinsten Speisen bieten. Mit der Leitung jeder Gemeinschaftsküche wird die lokale Behörde einen förmlichen Vertrag abschließen, in dem sich die Leitung zur Einhaltung gewisser Maximalpreise, einer bestimmten Speisefolge und der gesetzlich normierten Ritzung der Lebensmittelkarten ihrer Abonnenten verpflichtet. Für jede Kriegsküche soll ein eigener Ausschuß aus der Mitte der Konsumenten unter Beiziehung von Frauen gebildet werden, der den Betrieb der Küche, die Herstellung der Speisen und die Beobachtung der gebotenen Reinlichkeit beaufsichtigen soll.

Mitteilungen über Approvisionierungsfragen. Von informierter Seite.

Wien, 5. Januar.

Die neue Fettverordnung, welche die Aufbringung und gleichmäßige Verteilung von Butter und Schweinefett zum Gegenstand hat, ist bereits fertiggestellt. Sie basiert auf dem Prinzip der Zwangskontingenterung. Jedem Land, jeder Bezirkshauptmannschaft, jeder Gemeinde wird vorgeschrieben, ein bestimmtes Quantum an Butter und Fett zu produzieren. Diese Menge ist möglichst gering bemessen. Auch wird der eigene Verbrauch von Butter und Schweinefett nicht beschränkt werden; handelt es sich doch darum, die Produzenten nicht von der Erzeugung abzudrängen. Ueberdies muß besondere Rücksicht auf die Milchproduktion genommen werden, die nicht geschädigt werden soll. Zur Aufbringung des Fettes und der Butter soll der bisherige Handel verwendet werden, und zwar derart, daß bestimmte Stellen zum Austausch legitimiert werden, unter der Bedingung, daß sie die aufgetauften Fettmengen an gewisse Stellen abliefern.

Eine weitere Streckung der Kaffeevorräte erweist sich als unbedingt notwendig. Die nächste Kaffeekarte wird einen Abschnitt zu ein Achtelkilo für acht Wochen enthalten.

Ueber die Ausgestaltung der Kriegsküchen ist wiederholt eingehend berichtet worden. Es soll die Massenauspeisung durch Ausgestaltung der bestehenden Kriegsküchen und eventuelle Neuschaffung solcher Institutionen ausgiebig propagiert werden. Der Zweck liegt auf der Hand: Ersatz an Nahrungsmitteln in erster Linie, dann aber Ausdehnung des Kartensystems auf die öffentlichen Speiseanstalten. Der Genus von Speisen, die aus dem Kartensystem unterworfenen Artikeln hergestellt sind, soll nur gegen Abgabe von Kartenabschnitten gestattet sein. Die Schwierigkeiten, auf welche die praktische Durchführung einer solchen Maßnahme stößt, sind bekannt und bereits wiederholt hervorgehoben worden. Die Abschnitte der einzelnen Bezugsarten lauten auf viel größere Quantitäten, als sie für eine Portion in Gast- und Kaffeehäusern notwendig sind; man denke an die Mehlspeisen in Gasthäusern, die unter das Regime der Brot- und Fettkarte zu setzen wären, an den Milchkafee mit Zucker im Kaffeehaus, für den die Kaffee-, die Milch- und die Zuckerkarte in Betracht kämen. Aber diese Schwierigkeiten müssen überwunden werden.

Man will unbedingt der Doppelversorgung ein Ende bereiten, die darin gelegen ist, daß einzelne Personen sich bei einem staatlichen bewirtschafteten Artikel einerseits Waren auf Grund der Bezugskarten für den privaten Haushalt verschaffen, und andererseits ohne Bezugskarte sich Lebensmittel zugänglich machen, die auf das gewerbliche Kontingent entfallen. Ueber das Kriegsküchensystem wird uns noch weiter mitgeteilt, daß die Kriegsküchen in Regie- und Erwerbsküchen eingeteilt werden sollen. Die Regieküchen sind jene Kriegsküchen, die von irgendeiner Assoziation in eigener Regie betrieben werden, also ihre Auslagen durch ihre Einnahmen werden decken müssen. Erwerbsküchen sind jene, die von den auf Erwerb abzielenden Unternehmungen, also von Gast- und Schankgewerbetreibenden errichtet werden und bei ihrer Sebarung einen Gewinn abwerfen müssen. Die Regieküchen haben natürlich den Vorzug, daß sie billiger sein können. Dagegen fällt bei den Erwerbsküchen ins Gewicht, daß in den Gast- und Schankgewerbetrieben eine fertige Einrichtung und ein fertiger Betrieb bereits vorhanden ist. Also dort größere Billigkeit, hier größere Einfachheit und Bequemlichkeit.

Ein anderer Einteilungsgrund wären die Teilnehmer. Die Unterscheidung wäre die in Gesellschaftsküchen, Anstalts- oder Betriebsküchen und sogenannte offene Küchen. Gesellschaftsküchen sind die von irgendeiner Gesellschaftschichte auf eigenes Risiko errichteten Küchen, die für die Allgemeinheit am wenigsten in Betracht kommen. Anstaltsküchen sind die für Angestellte und Arbeiter errichteten Küchen oder jene, die etwa von Lebensmittelmagazinen ins Leben gerufen werden. Die dritte Art, die

offenen Küchen, wo jeder eintreten kann, und als deren Unternehmer hauptsächlich die Gemeinde in Betracht kommt. An einen Zwang zur Errichtung solcher Küchen ist nicht gedacht; allerdings zur Errichtung solcher indirekter Zwangsmittel darin, daß solche Küchen vorzugsweise mit staatlichen Lebensmitteln versorgt werden würden. Die Kriegsküchen müßten die Verpflichtung eines bestimmten Preismaximums, eines gewissen Speisezettels und drittens der Beförderung der Verbrauchskarten eingehen. Jede Kriegsküche wird durch einen Kriegsaussschuß überwacht werden, in dem die verschiedenen Interessentenkreise vertreten sein sollen. Es ist also eine Art Selbstverwaltung der Kriegsküchen gedacht.

Im Ernährungsamt wurde eine eigene Abteilung für Preisbildung und Bekämpfung der Preistreiber konstituiert. Wie die Fleischpreise, so sollen auch andere Preise abgebaut werden, und die Vorerhebungen sind im Zuge, um die Lebensmittel in eine richtigere Preisrelation zu bringen.

Sektionschef Ritter v. Keller, der frühere Präsident des Ernährungsamtes, wird in den nächsten Tagen eine Reise in die produzierenden Kronländer unternehmen, um sich persönlich über die Aufbringung verschiedener Lebensmittel, namentlich über die Aufbringung von Kartoffeln, genau zu orientieren.

Eröffnung der Kriegsküche Nr. 29.

Montag mittag wurde im 3. Bezirk, Reilgasse Nr. 2, die Kriegsküche Nr. 29 eröffnet, die von dem Kuratorium zur Auspeisung bedürftiger Kinder ins Leben gerufen und ihrer seit Juni 1915 im Betrieb gehaltenen Schulküche, wo täglich 1600 Portionen unentgeltlich verabreicht werden, angegliedert wurde und die auch einen Speiseraum enthält, wo alleinstehende Personen ihr Essen einnehmen können. Im Rahmen der Kriegsküche wurde mit der Abgabe von 560 Portionen begonnen, die jedoch bald bedeutend erhöht werden mußten, da noch unausgeseht neue Anmeldungen einlaufen. Die Speisefolge lautete am ersten Tage Hirsesuppe und Rosinenreis, am nächsten Tage folgte Bohnensuppe und süßes Kraut. Die Damen des Frauenhilfskomitees des dritten Bezirkes dienen als freiwillige Hilfskräfte, während die Amtsleitung Frau Direktor Betty K o l m führt.

Die Gemeinschaftsküche St. Stanislaus.

Einführung eines Nachmahles geplant.

Die unter der bewährten Leitung der Baronin Unkrechtspurg stehende, bereits in den weitesten Kreisen bestbekannte Gemeinschaftsküche St. Stanislaus in dem altbewährten Hause in der Steindlgasse erfreut sich dank der außerordentlichen Tätigkeit und Umsicht ihrer Leiterin stets wachsenden Zuspruches. Seit gestern wurden Teecabende eingeführt, die von nun an regelmäßig Dienstag und Freitag stattfinden. Beim gestrigen ersten Teecabend konnte die liebenswürdige, fürsorgliche Hausfrau zahlreiche Persönlichkeiten der ersten Gesellschaft begrüßen. Es waren u. a. erschienen Prinzessin Hanna von und zu Liechtenstein, Prinzessin Irma Bobkowitz, die Gräfinnen Emma Daun, Wilhelm Noth, Gisela Dubsky, Thea Erdödy, Maria Melis-Colloreto, die Baroninnen Asta Zaden und Popper, Elziedame Irma Zaden, Stephanie Fischer Edle von Freinwall, Graf Ariur Melis-Colloreto, Baron Gotthard Haan, Hofrat v. Schich und Gemahlin, Senatspräsidentin Schörghuber. Vereicht wurde Tee mit belegten Brötchen, deren Besatz der durch die Kriegsverhältnisse notwendig gemachten Erfindungsgabe der Herstellerinnen alle Ehre machte. Sämtliche Gäste sprachen in schmeichelhaften Worten der Anerkennung der unermüdeten Hausfrau ihre Bewunderung aus. Am Laufe der letzten Tage besuchten die Gräfinnen Ledochowska, Ferrari und Wndemann sowie Baronin Niemannegg aus Mähren, deren reizendes Töchterchen bekanntlich im Akademietheater alle Gäste entzückte, die Gemeinschaftsküche St. Stanislaus und waren voll des Lobes für all das, was hier den Gästen geboten wird.

An den gestrigen Teecabend anschließend fand das erste Gemeinschaftsnachtmahl zu zwei Kronen statt. Die regelmäßige Einführung desselben ist geplant; dermalen handelt es sich zunächst darum, an den maßgebenden Stellen die Zuweisung der notwendigen Erfordernisse an Lebensmitteln zu erwirken.

Man kann sicher sein, für die gemeinsamen Abendessen denselben Zuspruch zu finden, wie dies bisher bei den gemeinsamen Mittagstischen bereits der Fall ist. Kein Wunder, für drei Kronen wird ein sättigender, schmackhafter Mittagstisch geboten, der in der gebotenen vorzüglichen Beschaffenheit und Menge nur durch die eben hier angewendete unübertreffliche Erfahrung und Tüchtigkeit ermöglicht wird. Was dieser trauesten aller Gemeinschaftsküchen die Sympathien aller Besucher verschafft, ist außer den erwähnten Qualitäten des Gebotenen der ganz und gar heimliche, an ein nettes „Zuhause“ gemahnende Charakter des Heimes. Nichts gasthaus-, ja gar nichts pensionsmäßiges findet man hier, kein lauter Dialog und Tellergerassel; alles blitzblank sauber. Netze Tischchen mit einer Blume, in den Fenstern Blumen, artige, höfliche Bedienung; der Gast fühlt das Walten einer unsichtbaren Nächstenliebe, einer dankenswerten Fürsorge in schwerer Zeit, ohne das beklemmende Gefühl zu haben, Almosen zu empfangen. Gar mancher tägliche Gast wird sich in späteren Tagen gern und dankbar daran erinnern, daß es in den schweren Tagen des Weltkrieges edle Herzen gegeben, die ihm unter den schwersten Verhältnissen das geboten haben, was menschenmüde war zu bieten. In einer reizenden Fehstunde gemahnte sogar ein Christbaum in diesen Tagen den Gast an seine seligsten Gefühle der ersten Kindheit, fürwahr, über der Gemeinschaftsküche Sankt Stanislaus im altbewährten Hause der Steindlgasse waltet ein auter Geist....

* Die Eröffnung der akademischen Speiseanstalt. Anlässlich des Rektoratswechsels im Oktober erfuhr die Öffentlichkeit zum ersten Male von dem Plan, jetzt mitten in diesen wirtschaftlich so schweren Zeiten den Gedanken einer Speiseanstalt für Studierende zur Ausführung zu bringen. Schneller, als man zunächst erwarten konnte, hat sich diese schöne Absicht verwirklichen lassen. Den Grundstock für die finanziellen Unterlagen des Unternehmens bildete eine vom Kultusministerium verwaltete Summe von 65 000 M., die von Gönnern der Universität beim Universitätsjubiläum für einen gemeinnützigen Zweck gestiftet worden war. Nun sind die gesamten Vorbereitungen beendet, und am Montag, den 15. Januar, wird die Speiseanstalt dem Verkehr übergeben werden. Die Räumlichkeiten, die sich durch drei Stockwerke ausdehnen, liegen Friedrichstraße 80, Ecke Behrenstraße. Es werden zu gleicher Zeit 250 Personen gespeist werden, die Preise sind für die heutigen Verhältnisse außerordentlich gering und so eingerichtet, daß die Mahlzeiten dort eine soziale Erleichterung darstellen. Das Mittagessen, bestehend aus Suppe, Fleisch mit Gemüse und Kartoffeln (an den fleischlosen Tagen Fisch) sowie Nachtisch oder Kompott, soll nur 1,25 M. kosten, der Preis für das Abendessen beträgt 90 Pf. Es ist zu hoffen, daß die Anstalt in weitesten akademischen Kreisen als eine wirkliche Gemeinnützigkeit empfunden wird.

10. / 11. 1917

73

Eine Kriegsküche im Rathaus.

Bevorstehende Eröffnung Ende Jänner. —
Das Mittagessen 1 Krone 60 Heller.

Der Präsident des Vereines der Beamten der Stadt Wien, Oberrechnungsrat Viktor de Pontis, hatte heute einem unserer Mitarbeiter über die zu eröffnende Kriegsküche im Rathaus folgende Mitteilungen gemacht:

Die allgemeine Leuerung, die Schwierigkeit der Lebensmittelbeschaffung und nicht zuletzt die durch den Krieg erforderlich gewordene lange Arbeitszeit der Beamten, die oft zehn Stunden ununterbrochen in den Amtsräumen tätig sein müssen, haben Wünsche laut werden lassen, daß im Rathaus eine Kriegsküche eröffnet werde, wo den Beamten um verhältnismäßig geringe Preise ein bekömmliches Mittagessen geboten werden möge. Der Verein der Beamten der Stadt Wien wendete sich mit diesem Wunsche an Bürgermeister Dr. Weiskirchner, der bereitwilligst seine Zustimmung gab und dem Vereine im neuen Amtsgebäude, Felderstraße, große Räumlichkeiten zur Verfügung stellte, sowie für die Einrichtung und spätere Versorgung der Küche mit Lebensmitteln seine werktätigste Hilfe versprach. Die Einrichtung der Kriegsküche, die bald in Angriff genommen wurde, ist der Firma Siemens übertragen worden, die in kürzester Zeit mit der Durchführung fertig sein wird. Außer der Küche bestehen die Räumlichkeiten aus zwei Sälen mit einem Fassungsraum von 180 bis 200 und 80 bis 100 Personen, von welchen der eine für die Beamten, der andere für die Diener bestimmt ist.

Die Kriegsküche, die im letzten Drittel dieses Monats eröffnet werden dürfte, wird täglich 1000 bis 1500 Personen mit einem Mittagessen versehen können. Für die Inanspruchnahme kommen außer den Beamten und Dienern des Rathauses, die Beamten der Direktionen der Elektrizitäts- und Gaswerke, der Straßenbahnen, ausgenommen die Bahnhöfe, des Justizpalastes, des Oberlandesgerichtes, der Landesbahnen, der Landesversicherungsanstalten, Landeshypothekenanstalt, Zentralsparkasse, Jubiläumsversicherung und aller anderen umliegenden Aemter in Betracht. Für die Entfernteren wird im Lehrerhause (Josefsgasse) eine Filiale errichtet werden, wo auch Lehrer ihr Mittagessen erhalten können. In diese Filiale werden die Speisen vom Rathaus gebracht werden; gekocht wird jedoch dort nicht.

Die Speisen, die verabreicht werden sollen, werden an Fleischtagen aus Suppe, Fleisch, Gemüse und Weichspeise, an fleischlosen Tagen aus Suppe, Gemüse und Weichspeise bestehen. Der Preis dürfte für ein Mittagessen den Betrag von 1 Krone 60 Heller nicht überschreiten. Die Berechnung wird durch Ausgabe von Blocks und Tagesmarken erleichtert werden. Die Inhaber von Blocks haben Anspruch auf ein Mittagessen an den 6 Wochentagen, während die Tagesmarken täglich nach Maßgabe der vorhandenen Portionen im Rathaus ausgegeben werden sollen. Um zu verhindern, daß auch fremde Leute die Kriegsküche besuchen, wird der Verein der Beamten der Stadt Wien Legitimationen ausfertigen, die allein zur Benützung der Küche berechtigen. Die Ausgabe des Essens wird in der Zeit von halb 12 bis halb 4 Uhr erfolgen. Für den einzelnen ist ein Zeitraum von einer halben Stunde zum Einnehmen des Essens berechnet. Bemerkenswert ist es, daß in der Kriegsküche nur alkoholfreie Getränke ausgegeben werden sollen.

Die Ausgabe der Speisen an Diener und Beamte erfolgt getrennt, jedoch bleibt sich die Gattung und Zahl der Speisen für beide gleich. Für die Beamten wird eine Bedienung beigelegt werden, wofür ein geringer Aufschlag eingehoben werden soll. Der Verein der Beamten der Stadt Wien wird die Kriegsküche in eigener Regie führen, und hat nicht die geringste Absicht, einen Gewinn zu erzielen. Die Ueberwachung der Kriegsküche wird eine ehrenamtliche sein, die angestellten Arbeitskräfte müssen natürlich bezahlt werden. Hoffentlich wird die Kriegsküche sich bald die Gunst der Beamtenschaft erwerben und für die Angestellten von reichstem Segen sein.

12. / 1917

12

75

* Ein Ministerialerlaß über die Massenspeisungen. Ueber Massenspeisungen hat der Minister des Innern einen Erlaß an die Regierungspräsidenten und den Oberpräsidenten von Berlin gerichtet. Die Einrichtung soll weiter ausgebaut werden. Ein Zwang zur allgemeinen Teilnahme werde sich nicht durchführen lassen. Es sollen aber alle Gemeinden die Speisungen einrichten, in denen ein Bedürfnis dazu vorliegt oder im Laufe des Winters eintreten kann. Die Speisenausgabe soll zu den Selbstkosten erfolgen. Die Entnahme von Speisen darf in der Regel nicht an den Nachweis der Bedürftigkeit geknüpft werden. Berechtigungsausweise können nach wie vor umsonst oder billiger von der Wohlfahrtspflege usw. ausgegeben werden. Die Gemeinden können verschiedene Arten von Speisehäusern einrichten, auch können dafür entsprechende private Unternehmungen zugelassen werden. Speisen dürfen nur gegen die Lebensmittelkarte abgegeben werden. — Für Groß-Berlin enthält dieser Ministerialerlaß, wie man sieht, nichts wesentlich Neues, denn in allen größeren Gemeinden besteht die Massenspeisung schon in der einen oder der anderen Form den ministeriellen Grundsätzen entsprechend. Interessant ist jedoch der Hinweis darauf, daß der Zwang zur Teilnahme an der Massenspeisung, wovor sich viele fürchten, nicht durchführbar sein wird.

Gemeinschaftsküchen.

Die wachsenden Schwierigkeiten in der Beschaffung von Lebensmitteln und Heizmaterial führen naturgemäß zu immer größeren Einschränkungen in der Lebensführung des bürgerlichen Mittelstandes. Die Frauen der Beamten und Lehrer, sowie der Angehörigen der freien Berufe sehen sich immer mehr vor die Notwendigkeit gestellt, ihren Einzelhaushalt aufzugeben und die Versorgung der Familie auf genossenschaftlicher Grundlage zu versehen.

So entstanden der Reihe nach große neue Organisationen, aufgebaut auf dem Grundsatz der Selbsthilfe, anfangs hauptsächlich in der Form von Einkaufsgesellschaften, später wurden aus diesen Einkaufsgenossenschaften Vereinigungen zur Gründung von Gemeinschaftsküchen. Anlässlich der von der Gemeinde Wien vorgenommenen Mehlverteilung erwies es sich, daß fast die Hälfte der Bevölkerung in Konsumgenossenschaften organisiert ist und daß mehr als eine Million Menschen in Wien die Mehl- und Brotabgabe durch ihre selbst geschaffenen, aus der Zeit des Krieges stammenden Verteilungsstätten bezieht. Der größte dieser Verbände ist der sozialdemokratische Kriegsdienstleisterverband, der allein eine halbe Million Menschen in Wien mit den staatlich bewirtschafteten Lebensmitteln versorgt.

Der Verein zur Schaffung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen, der vor wenigen Tagen in Wien seine gründende Versammlung abhielt, strebt die Zusammenfassung vieler gleichartiger Bestrebungen der mittelständischen Volkskreise an. Die Anregung zur Gründung ging gemeinsam von der Richtervereinigung und der „Kohö“ aus. Diesen beiden Mittelstandsorganisationen schlossen sich rasch der Niederösterreichische Gewerbeverein, nationale und konfessionelle Frauenorganisationen, Ärzte und Advokatenvereine, Lehrer- und Künstlerklubs an. Größere Unternehmungen, die zahlreiche Beamte zu versorgen haben, sind dem Verein durch die Zeichnung von Geldspenden fördernd beigetreten. So die Stodawerte, der Lloyd, Affekturanzgesellschaften, Handelskammern und viele andere. Der Verein eröffnet in den nächsten Tagen seine ersten beiden Küchen, denen in aller nächster Zeit die Eröffnung von Speisestellen in allen Bezirken Wiens folgen soll. Die ganze Organi-

sation ist auf dem Grundsatz der Selbsthilfe aufgebaut. Jeder, der dem Verein beiträgt und zwei Kronen Jahresbeitrag sowie fünf Kronen einmaligen Regiebeitrag erlegt, wird Anteilhaber an den vom Verein erhaltenen Küchen und Speisestellen und speist dort sozusagen „bei sich zu Hause“. Es soll weder der Schein von Wohlthätigkeit noch das Gefühl des Gasthausbesuches hervorgerufen werden. Der Preis eines Mittagessens wurde vorherhand mit 2 Kronen per Kopf bestimmt. Dafür erhält das Mitglied Suppe, Fleisch, Gemüse und Mehlspeise, an fleischlosen Tagen die entsprechende Ersatzspeise.

Um Familien den Besuch der gemeinschaftlichen Speisehäuser zu erleichtern, wurde bestimmt, daß für Kinder kein ganzes Essen, sondern nur eine oder zwei Zusatzspeisen bezogen werden können. Diejenigen Familien, die in der Nähe der Gemeinschaftsküchen wohnen, können sich zu gleichen Preisen das Essen abholen lassen, wofür eine entsprechende Zahl von Kochlisten und Kochbüchern angeschafft wurde. Es wird strenge darauf gesehen werden, daß die Kost den Charakter der guten Hausmannsküche behält und deshalb dürfen in keiner Speisestelle mehr als 100 Personen zu gleicher Zeit verköstigt werden. Dafür sind aber Schichtwechsel vorgesehen, und zwar werden um 12 Uhr, um 1 Uhr und um 2 Uhr die Speisen für je 100 Personen verabreicht werden.

Besondere Bedeutung wird der Befriedigung der ästhetischen Ansprüche der Mitglieder beigemessen. Die Lokale werden von einem hervorragenden Architekten wohllich und zweckmäßig eingerichtet und die Tische mit weißem Tischzeug gedeckt sein. Die Bedienung wird von jungen Mädchen besorgt werden, die in Kriegshorten eigens für das Servieren ausgebildet wurden. Sämtliche Gemeinschaftsküchen des Vereins unterliegen dem Alkoholverbot und dem Rauchverbot für Frauen, ebenso ist auch jede Trinkgeldabgabe ausgeschlossen. Die Mitglieder bezahlen abonnementweise für eine Woche im Vorhinein und haben nur mit der Kasse des Vereins zu tun.

Ein besonderes Studium erfordert die Lebensmittelartenverrechnung; denn während heute noch in Oesterreich in allen Restaurants der unbeschränkte, an keinerlei Kartenabgabe gebundene Fleischgenuß gebräuchlich ist, will der Verein auch auf diesem Gebiete beispielgebend wirken und die Mitglieder werden dazu verhalten sein, für sämtliche Lebensmittel, die an Karten gebunden sind, die entsprechenden Abschnitte für ihre Mahlzeiten dem Verein abzuliefern. Man will damit den Mißstand der Doppelberechnung bekämpfen. Heute wird in Oesterreich die Lebensmittelartenkontrolle noch so wenig streng betrieben, daß in den Kreisen des Lugs ganz allgemein die Gepflogenheit herrscht, für die zugewiesenen Lebensmittelmarken Vorräte anzuschaffen und sie daheim aufzusparen und gleichzeitig ohne Lebensmittelartenabgabe in den Restaurants weit über den Bedarf reichlich zu speisen.

Der Verein zur Schaffung von Gemeinschaftsküchen, mit dessen Leitung Persönlichkeiten aus der sozialen Hilfsarbeit betraut sind, sieht es als seine Aufgabe an, die Unhaltbarkeit dieses Zustandes, die eine schwere Benachteiligung für die minderbemittelten Kreise bedeutet, klar zu machen und gleichzeitig durch die zeit-, kraf- und geldsparende Einkaufs- und Zubereitungsmöglichkeit der Lebensmittel im großen, dem schwer bedrängten Mittelstande zu Hilfe zu kommen und eine möglichst sachliche Ausnützung der vorhandenen Vorräte in die Wege zu leiten. Die mittelständischen Gemeinschaftsküchen als Selbsthilfeaktion der gebildeten Kreise werden wertvolle Vorarbeiten bedeuten, damit das Gespenst der kommunalen oder staatlichen Einheitsküche sich nicht dereinst wie ein Meer von Kloster-suppe über die verwöhnte Gesellschaft unserer Großstadt ergieße.*

Selene Granitsch.

Kriegsmittaglich für Privatangestellte.

In der vor einigen Tagen stattgehabten Komiteeführung dieser Aktion wurde über die am 9. Dezember 1916 erfolgte Eröffnung des Kriegsmittagliches für Privatangestellte, den die Allgemeine Pensionsanstalt für Angestellte, der

Bund österreichischer Industrieller, der Niederösterreichische Gewerbeverein, der Wiener Kaufmännische Verein zusammen mit dem Gremium der Wiener Kaufmannschaft errichtet haben, berichtet.

Schon am ersten Tag nahmen in den behaglich eingerichteten und hygienischen Restaurationslokalitäten des Wiener Konzerthauses mehr als 800 Personen teil. Die Teilnehmerzahl ist inzwischen auf über 1000 gestiegen, und täglich laufen neue Anmeldungen ein. Die maschinelle Einrichtung ist inzwischen vollendet worden. Die von der Firma „Alfa Separator“ Aktiengesellschaft gelieferten Pressanlagen haben sich aufs beste bewährt und ebenso die verschiedenen für die Fleisch-, Gemüse- und Teigzubereitung angeschafften Maschinen. Der Betrieb wickelt sich vollkommen kluglos ab. Die von Direktor Ludwig Täuber vorgelegten Verbrauchslisten zeigen deutlich die Vorteile, die durch die Bergesellschaftung des Küchenprozesses erzielt werden. Um den Preis von 1 Kr. 55 H. wird ein reichliches und bekömmliches Mittagmahl verabreicht, und wenn auch seitens der an der Aktion beteiligten Korporationen und Firmen Zuschüsse noch erforderlich sind, so ist dies bei der Qualität und Quantität der verabreichten Speisen und bei dem minimalen Preis erklärlich. Medizinalrat Dr. Johann Fuchs, Chefarzt des Gremiums der Wiener Kaufmannschaft, dem die Untersuchung der Speisen obliegt, bezeichnet die Kost als vom ärztlichen Standpunkt hinreichend, nahrhaft und bekömmlich. Die Vorschläge über die Ausgestaltung dieser Küche wurden vom Komitee genehmigt und einem vielfach geäußerten Wunsch entsprechend beschlossen, zu gestatten, daß auch die Speisen von Firmen, die mehrere Angestellte teilnehmen lassen wollen, abgeholt werden können. Zu diesem Zweck wurden Kochkisten angeschafft, die den Firmen gegen eine kleine Abnützungsgeldgebühr leihweise überlassen werden sollen.

Die Geschäftsstelle dieser Aktion, das Gremium der Wiener Kaufmannschaft, 4. Bezirk, Lothringerstraße Nr. 10, welche auch weitere Anmeldungen entgegennimmt, erteilt den Interessenten an Werktagen zwischen 8 und 3 Uhr alle näheren Auskünfte.

Die Kriegsküchen im Ernährungsplan.

Das Volksernährungsamt hat die Förderung der Kriegsküchenbewegung in einem Erlaß an die Statthaltereien den politischen Behörden zur Pflicht gemacht und einen eigenen behördlichen Dienst dafür eingerichtet. Als oberste und zentrale Stelle besteht die Kriegsküchenabteilung beim I. I. Amt für Volksernährung, jede Statthalterei hat eine Kriegsküchenlandeskommission zu bestellen, bei jeder Bezirksbehörde ist einer ihrer Beamten oder eine sonst geeignete Persönlichkeit als Kriegsküchenkommissär zu berufen, der die Aufgabe hat, im Bezirk das Werk der Kriegsküchenorganisation zu betreiben, der also zugleich Organisator und Kontrollorgan der einzelnen Küchen sein soll. Er hat so viele Macht- und Hilfsmittel in der Hand, daß sein Bemühen Erfolg haben muß: Kriegsküchen, die unter seiner Aufsicht und Genehmigung gegründet sind, genießen bei der Zuweisung staatlicher Lebensmittel eine Bevorzugung, sie gehen dabei sowohl dem Privatkonsum wie den gewerblichen Kontingenten zuvor.

Der entscheidende Punkt des Erlasses ist, daß er die Kriegsküchen nicht als humanitäre Veranstaltungen, nicht als Auspeisungen oder Gnadenverköstigungen auffaßt, diese vielmehr außerhalb der Kriegsküchenaktion stellt (Punkt VIII des Erlasses). Er hat Volksofstücken im Auge, die also eine ganze Mahlzeit nach den örtlichen Speisegewohnheiten bieten und sekt volle Bezahlung der Speisen und Leitung nach kaufmännischen Grundsätzen voraus. Der Erlaß unterscheidet sich sehr wohlthätig von der üblichen Verordnungsart dadurch, daß er dem zur Organisation berufenen Kommissär wie allen Kreisen der Gesellschaft eine genaue Anweisung gibt, wie und in welchen Formen und mit welchen Mitteln Küchen gegründet werden sollen; er ist nicht bloßer Befehl, sondern enthält auch den Gründungs- und Arbeitsplan. Erwünscht wäre die billige Massenverbreitung des Erlasses, damit sich alle Kreise in den Besitz dieses Behelfes setzen können.

Kriegsküchen lassen sich in verschiedener Art errichten, sie zeigen eine verschiedene Organisation, je nachdem ob sie

gewerksamäßig (durch Gastwirte) oder in eigener Regie (durch einen eigenen Veranstalter) begründet und geführt werden. Im ersten Falle wird die ganze Betriebsführung an einen Unternehmer, zum Beispiel an einen bestehenden Gastgewerbebetrieb, vergeben. Selbstverständlich muß in diesem Falle zwischen dem Veranstalter der Kriegsküche und dem Gewerbetreibenden ein Vertrag abgeschlossen werden, der der Genehmigung des Kriegsküchenkommissärs unterworfen ist und worin die Einschaltung in die Verbrauchsregelung, der Preis und die Größe der Mahlzeiten und die Möglichkeit der sofortigen Aufhebung durch die Behörde, falls die Vorschriften nicht eingehalten werden, vorgeesehen sind. Als regelmäßige Begleiterscheinung wird sich dabei natürlich zeigen, daß sich der Preis für eine Mahlzeit, bei der Annahme gleicher Qualität und Menge, höher stellen wird als im Falle der eigenen Regie; andererseits ist die Schaffung neuer selbständiger Großküchenbetriebe unter den heutigen Verhältnissen, schon im Hinblick auf die verschiedenen Einrichtungen, vielfach nicht unerheblichen Schwierigkeiten unterworfen, die schon aus Gründen der unmittelbaren Zweckmäßigkeit die Einschaltung der bestehenden Gastgewerbe häufig werden als notwendig erscheinen lassen.

Was nun die Fälle der eigenen Regie betrifft, so ist überall dort, wo sie beabsichtigt wird, besonderes Gewicht darauf zu legen, daß ein zur Uebernahme von Rechten und Verbindlichkeiten im Sinne der Gesetze befähigter Träger der Veranstaltung gefunden wird. Der Krieg hat die Erscheinung gezeitigt, daß sich häufig Vereine, Ausschüsse oder noch loser geschlossene Personengemeinschaften in Rechtsgeschäfte aller Art einlassen, bei deren Durchführung oder Auflösung es dann oft an gesetzlich haftenden Personen fehlt. Solche Erscheinungen sind ungesund und daher bei der Organisation von Kriegsküchen zu vermeiden. Besondere Voracht erfordern in dieser Hinsicht die in eigener Regie geführten Gesellschaftsküchen. In diesen Fällen wird oft auf die Gründung einer Firma, sei es einer offenen Handelsgesellschaft, sei es einer Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaft nach dem Gesetz vom Jahre 1872, für welche ein Musterstatut dem Erlaß beigegeben ist, sei es in einer anderen zweckmäßig erscheinenden Form, zu dringen sein.

Die Kriegsküchen können nämlich in dreifacher Art errichtet werden: Erstens als Gesellschaftsküchen, in denen sich Familien gleicher sozialer Struktur auf genossenschaftlichem Wege selbst versorgen, zweitens als Anstalts- oder Betriebsküchen, wo eine Anstalt oder ein Amt, ein industrieller oder kaufmännischer Betrieb für die Zugehörigen sorgt, oder endlich drittens als offene Kriegsküchen, wo eine Gemeinde oder Korporation eine Küche für jedermann offenhält. Der Erlaß enthält Instruktionen für jede der drei Formen. Für die Arbeiterschaft ist insbesondere das Regulativ für Betriebsküchen von Wichtigkeit. Wir kommen darauf noch besonders zu sprechen.

Alle Kriegsküchen sind darauf eingerichtet, daß jeder Teilnehmer voll bezahlt, was er genießt. Den Vorteilen, welche die Allgemeinheit dem einzelnen in den Kriegsküchen durch Sicherung und Verbilligung der Nahrung und Ausschaltung der persönlichen Mühen bei der Beschaffung (Anstellen!) bietet, stehen die Opfer entgegen, welche die einzelnen im Interesse der Nahrungsmittelsparnis der Allgemeinheit durch den Verzicht auf den eigenen Verdienst und somit auf eine im Leben des Volkes seit uralten Zeiten her fest verankerte Funktion des Familien- und Hausstandes bringen. Deshalb ist darauf zu achten, daß die Kriegsküchen zwar einfach, aber würdig, anständig und hygienisch richtig ausgestattet werden und daß ihre Einrichtung und Führung insbesondere den Grundsätzen peinlicher Reinlichkeit entsprechen. Der Kriegsküchenkommissär, dem die Wahrung aller dieser Gesichtspunkte obliegt, wird hiebei auch Gelegenheit haben, auf die Beseitigung der Trinkgeldeunsipte, besonders bei Eigenregieküchen, hinzuwirken. Die Verabreichung alkoholischer Getränke ist tunlichst einzuschränken.

Die Preispolitik der Kriegsküchen wird gleichzeitig nach mehreren, nicht gleichartigen Grundsätzen und demzufolge im Wege eines Kompromisses zu erfolgen haben. Einerseits sprechen selbstverständliche und täglich dringendere Bedürfnisse der Konsumenten für die Erstellung möglichst billiger Preise; andererseits wird der Gedanke der richtig aufgesetzten kaufmännischen Selbstbedeutung ebensowenig außer acht gelassen werden dürfen wie der Vorteil, den auf möglichst lange Zeit hinaus tragfähige, nicht von jedem Schwanken der Marktlage sofort abhängige Preise bieten. Deswegen wäre vielleicht zu empfehlen, die Preise, solange gründliche Erfahrungen und Beobachtungen fehlen, anfangs lieber etwas höher zu wählen. Die Ersparungen gegenüber der privaten Speissherstellung werden in diesem Falle immer noch bedeutend sein, wohl aber wird die Gefahr vermieden, schon nach kurzer Zeit entweder mit unliebsamen Erhöhungen der Preise oder mit Kürzungen in der Mahlzeit vorzugehen. Jedenfalls haben die Kriegsküchenkommissäre und über deren Berichte die Kriegsküchen-Landeskommissionen auf eine möglichst gleichartige Preisbildung, insbesondere bei den Betriebs- und offenen Küchen zu dringen.

Die Kriegsküchen sind — und das ist allerdings eine Klippe der Einrichtung — dem Kartenzwang unterworfen. Dies ist nur haltbar, wenn bei den Gastwirtschaften der gleiche Zwang eingeführt wird. Das Volksernährungsamt ländigt diese Maßregel schon öfter an, ohne daß sie noch zur Tat geworden wäre. Die Einfügung in die Verbrauchsregelung gilt zunächst für das in der Kriegsküche verwendete Roggenmehl und Fett, selbstverständlich auch für das in den Speisen verarbeitete oder neben ihnen verabreichte Brot und für Fleisch, Kartoffeln etc., soweit als eine behördliche Rationierung durchgeführt ist. Die Bezugskarten für Zucker und Kaffee werden zu Beginn der Organisationsarbeit nicht gefürzt werden müssen. Kaffee könnte von der Verwendung unter Umständen ganz ausgeschlossen werden, und für Zucker sind freie, außerhalb der Verbrauchsregelung stehende Kontingente jedenfalls solange

zu gewähren, als die Kartenlose Abgabe in Kaffeehäusern fortbesteht.

Wie in allen Stufen der behördlichen Organisation, so ist auch in jeder einzelnen Küche die Mitverwaltung der Bevölkerung und insbesondere der Frauen vorgeesehen. In jeder Küche ist ein Küchenmannschaftsrat vorgeesehen und seine Mitwirkung ist vor allem in den industriellen Betriebsküchen sozial nötig und bedeutsam. Nur die rege und verständige Mitarbeit der Interessenten kann das Programm des Erlasses zu nutzbringender Wirklichkeit machen.

Die Ausgestaltung des Kriegsküchenwesens.

Die vor längerer Zeit angekündigte staatliche Organisation des Kriegsküchenwesens wird nun eingeleitet. In Betracht kommen hierbei, wie gemeldet wurde, Gesellschaftsküchen für berufliche, Personen- und Familiengemeinschaften, dann Aushilfsküchen für die Angestellten und Arbeiter größerer Betriebe, für Behörden und Ämter, und offene Küchen, die grundsätzlich jedermann zugänglich sein werden und deren Betrieb hauptsächlich den Gemeinden zufallen wird. Das Amt für Volksernährung hat an sämtliche Stadthaltereien und Landesregierungen einen die Ausgestaltung des Kriegsküchenwesens bezweckenden Erlaß gerichtet, in welchem verlangt wird, daß die organisatorischen Arbeiten in Angriff genommen und über die Beobachtungen binnen vier Wochen berichtet werde. Als oberste Zentralstelle für diese Aktion wurde im Volksernährungsamte eine Kriegsküchenabteilung errichtet und mit deren Leitung Ministerialsekretär Dr. Galban betraut. Zur Durchführung der Organisation der Kriegsküchen wird in jeder Landeshauptstadt eine aus fünf bis sieben Besitzern bestehende Kriegsküchen-Landeskommission, die sich zusammensetzt aus einem Vertreter des bürgerlichen Mittelstandes, einem industriellen Unternehmer, einem Vertreter der Arbeiterschaft und einer im sozialen Hilfswert erfahrenen Frau, unter Vorsitz eines ranghöheren Beamten gebildet. Ferner hat jede politische Behörde für ihren Zweck einen ihrer Beamten oder eine sonstige geeignete und vollkommen vertrauenswürdige Person als Kriegsküchenkommissär zu bestellen, dem die unmittelbare Organisation und Beaufsichtigung der im Bezirk zu errichtenden Kriegsküchen obliegt und dem es freisteht, sich selbst einen geeigneten Bezirksbeirat unter Berücksichtigung auf die soziale Schicht der Bevölkerung zusammenzustellen. Dieser hat sich auch mit der Ueberwachung der Preise in den Kriegsküchen zu beschäftigen und den Speiseplan aufzustellen.

Hand in Hand mit dem Ausbau der Kriegsküchenorganisation, die vorläufig nur als eine freiwillige Einrichtung anzusehen ist, wieweil der angeführte Erlaß des Volksernährungsamtes auch betont, daß im Falle einer längeren Dauer des Krieges zur Förderung dieser Aktion unter Umständen auch gesetzliche Zwangsmittel, ja sogar die Erlassung eines Verbotes der Speiseherstellung in kleineren Privathaushaltungen notwendig werden könnte, wird auch für die Kriegsküchenbesucher die Abgabe von Abschnitten der Lebensmittelkarten (Brot, Mehl, Zuckerarten usw.) in den Kriegsküchen nach Maßgabe des dort Genossenen angeordnet und dieser Zwang auch für Gastwirtschaften eingeführt werden. Es dürften in der Folge gegen Abgabe der Lebensmittelkartenabschnitte eigene Gasthäuser eingerichtet werden. Der auf die Einführung der Kriegsküchen Bezug habende Erlaß stellt ausdrücklich fest, daß die zu errichtenden Kriegsküchen keine Wohltätigkeitsanstalten, sondern vielmehr kaufmännisch geführte Unternehmungen sind, die den Aufwand für die Anschaffung der Waren, für die laufende Verwaltung und für die Deckung des Zinsen- und Amortisationsdienstes im Preise der Mahlzeit decken. Unabhängig davon haben natürlich jene Wohltätigkeitsanstalten weiter zu bestehen oder ausgestaltet zu werden, die bestrebt sind, ärmeren Bevölkerungsschichten die Geldmittel für die Beschaffung der Mahlzeit in der Kriegsküche ganz oder zum Teile beizustellen.

Schließlich ist noch die im Erlasse vorgegebene Maßregel bemerkenswert, daß auch Gastwirte ihren Betrieb in eine Kriegsküche umwandeln können, sofern sie diese Umgestaltung beim Kriegsküchenkommissär anmelden. Dieser hat die Angemessenheit des Speiseplanes und der Preise zu erheben. Die staatlichen Kriegsküchen haben gegenüber den privaten Gastbetrieben in der Zuweisung der staatlich bewirtschafteten Lebensmittel den Vorrang.

Die Gemeinschaftsküchen und der Mittelstand. Aus Leserkreisen erhalten wir folgende Zuschrift: Vor einiger Zeit fand ich in meinen Aufzeichnungen eine Tabelle über Einkommenseinteilung, die noch in der Friedenszeit einmal in Ihrem geschätzten Blatt stand und worin es heißt, daß vom Monatseinkommen zu entfallen haben: auf Wohnung 20, Kleidung 12, Nahrung 48, Beheizung und Licht 6, für eigene Weiterbildung und Unterricht der Kinder 5, sonstiges 9 Prozent. Nunmehr steht bekanntlich die Einführung von Gemeinschaftsküchen bevor, in denen der Mittelstand verköstigt werden soll. Ich bin Rechnungsbeamter (XI. Rangsklasse) und beziehe an Gehalt samt Quartiergeld und Feuerungszulage 3000 Kronen jährlich. Wir sind drei Personen. Für Nahrung kann ich im Höchstfall 145 Kronen im Monat ausgeben. In der Gemeinschaftsküche kostet aber für uns zwei Erwachsene das Mittagessen bereits 120 Kronen monatlich. Da hat aber das Kind noch kein Mittagessen, und wovon noch das Frühstück und das Gabelfrühstück, Jause, Nachtmahl begleichen? Mit dem Preis von 2 Kronen für eine Person für Mittagessen ist unsere Klasse also schon wieder von dieser Einrichtung so gut wie ausgeschlossen. Die oben erwähnte Tabelle würde einen Betrag von 120 Kronen für Nahrung auswerfen. Wollte man auch eine Aenderung in der Weise vornehmen, daß man für Beheizung und Licht sowie Unterricht je 1 Prozent und die Rubrik „Sonstiges“ ganz auf „Nahrung“ überträgt, so würde mit nun mehr 59 Prozent (147 Kronen 50 Heller) noch lange nicht das Auslangen gefunden werden. Die einzige Hoffnung ist, daß es vielleicht billiger wird, da ja nur „vorderhand“ 2 Kronen per Kopf berechnet wurden. In der angekündigten Form bedeutet aber die Gemeinschaftsküche für den kleinen Beamten keine Hilfe. Hochachtungsvoll D. B.

83

Die obligatorische Kriegsküche.

Von Bezirksvorsteher Dr. Blasel.

Wien, 23. Januar.

Die Lösung der Ernährungsfrage kann nur in einer wirklich vollkommenen Ausnutzung der vorhandenen Lebensmittel und einer vollkommen gleichen Verteilung an die Bevölkerung liegen. Durch die Detailwirtschaft in der Familie tritt eine wirtschaftlich schlechte Ausnutzung und Verteuerung der zubereiteten Speisen ein, der Abfall, der in den ungezählten kleineren und größeren Küchen ein ganz bedeutender ist, geht zum größten Teil der Wiederverwertung vollständig verloren und das Brennmaterial muß unökonomisch verwendet werden. Es kommt auch das unsoziale Moment in Betracht, daß es gewissen Schichten heute noch immer möglich ist, sehr gut zu leben, während andere darben müssen.

In **W u n d e n**, einer Stadt, die uns in mancher Beziehung sehr nahe steht und ähnliche Verhältnisse aufweist wie Wien, ist man bereits einen bedeutenden Schritt nach vorwärts gegangen und hat in den Gasthäusern die Universal Speisefarte eingeführt und dadurch die große Zahl derjenigen, die nicht in der Familie verköstigt werden, bereits auf ein gewisses Normale gebracht. Aber auch dieser Schritt ist nur eine Tappe und die einzig mögliche Lösung dieser wirklichen Lebensfrage dürfte schließlich in der Einführung der obligatorischen Kriegsküche bestehen. Daß die Sache, wenn es notwendig ist, ganz mustergerällig klappt, kann man an der Front beobachten, wo täglich Millionen von Männern in tadellosester Weise aus der gemeinsamen Kriegsküche ernährt werden. Es finden sich dort alle Stände und Berufe vertreten, manch ein verwöhnter Gourmand ist darunter, der gewohnt war, sein Diner oder Souper in einem erstklassigen Stadtrestaurant einzunehmen, manch verwöhnter Haustyrann, bei dem im wahrsten Sinne die Liebe durch den Magen ging — sie alle begrüßen die heranziehende Fahrküche (Gulaschkatone) mit der gleichen Begeisterung, und das Stück Fleisch mit Gemüse schmeckt ihnen aus der Menageschale besser als einst ein opulentes Mahl auf silbernen Platten.

Was aber für diese Millionen Männer, die außerdem die größten Strapazen zu ertragen haben, durchzuführen war, das sollte auch für die Bevölkerung des Hinterlandes zu ermöglichen sein. Die letztere weiß doch wenigstens, wo sie abends ihr Bett hat, daß sie unter einem sicheren Dach wohnt und nicht darauf gefaßt sein muß, daß ihr zum Mittag- oder Nachtmahl eine Granate in den Suppenteller fällt. Durch Einführung der obligatorischen Kriegsküche hätten mit einem Schlage all die Leiden der Hausfrauen ein Ende, zum Beispiel das stundenlange Anstellen, ferner die Sorgen, die Lebensmittel überhaupt zu erhalten. Ein Verkauf von Lebensmitteln würde ja dann nicht stattfinden, aber auch die verkehrten Hamster beiderlei Geschlechts kämen nicht mehr in die Lage, zum Schaden der Allgemeinheit übermäßig viel Lebensmittel anzuhäufen, wenn solche nicht mehr zu haben sein werden. Der Betrieb könnte sehr vereinfacht werden, da jede Ausspießstelle Hunderte, oftmals Tausende von Portionen kochen würde, was ganz besondere Ersparnisse mit sich brächte. Vor allem würde man jederzeit genau die Quantitäten wissen und auch herbeschaffen können, die für die Dotierung jeder Ausspießstelle nötig sind. Die Organisation dieser Kriegsküchen würde keinerlei unüberwindliche Schwierigkeiten bieten; ausgezeichnete Vorbilder sind gegenwärtig im Prater vorhanden, wo einige Wirte, ohne dafür die nötigen Einrichtungen zu besitzen, es verstanden haben, sich im Handumdrehen derart einzuarbeiten, daß dort täglich in klugloser Weise viele tausend Mann ausgespeist werden. Dabei müssen diese Wirte noch selbst alle notwendigen Lebensmittel herbeschaffen — eine Sorge, die bei den Kriegsküchen in Wegfall käme.

Die Einführung von obligatorischen Kriegsküchen würde gewiß einen ganz gewaltigen Eingriff in die Privatverhältnisse der Familie und des einzelnen Individuums bedeuten, aber der ganze Krieg ist ja schließlich solch ein tiefer Eingriff, und man muß sich endlich zu der Einsicht aufschwingen, daß nicht nur der Mann an der Front allein derjenige ist, der die ganze Last des Krieges zu tragen hat. Auch das Hinterland muß durch Beschränkungen, die zwar hart, aber immerhin erträglich sind, im weitestgehenden Maße zum Gelingen des gewaltigen Kampfes beitragen. Denn es ist ebenso notwendig, daß die breiten Massen der Bevölkerung in den großen Städten ernährt werden und arbeitsfähig bleiben, wie daß der Soldat an der Front kampffähig bleibe. Je früher die obligatorische Kriegsküche in den großen Städten eingeführt wird — und sie wird wohl kaum mehr lange auf sich warten lassen — desto besser wird man sie in der Qualität und Quantität gestalten können. Es gehört ein gewisser Mut dazu, den Schritt zu unternehmen, aber ich setze voraus, daß der Ernährungsminister, der bekanntlich die Ernährung der Armee in so muster-

gültiger Weise durchgeführt hat, nicht zögern wird, das bewährte System auf die gesamte Bevölkerung zu übertragen.

Das Einflüchenhaus.

Im großen Saale der Urania hielt Ingenieur Architekt Otto Polak gestern einen Vortrag über das Einflüchenhaus. Der Vortrag wurde durch eine Begrüßung der Präsidentin der „Kohö“ Frau Helene Granitsch eingeleitet. Ing. Polak gab zunächst einen Ueberblick der gegenwärtigen Wiener Wohnverhältnisse im Vergleich mit anderen Großstädten und ging dann auf das eigentliche Thema über.

Das Einzelzimmerhaus mit Zentralküche (Ledigenheim), Typus des „Einflüchenhauses“ im weiteren Sinn, bildet eine notwendige Entlastung der Kleinwohnungen vom Weltgeher- und Aftermieter-Unwesen. Das Rowton House in London, die vorbildlichen Wiener Männerheime und das bewährte Frauenheim als „Heimhof“ werden als Beispiele im Bilde vorgeführt, die gleichlaufenden Ziele des „Heimgade“ erwähnt. Ein zweites großes Frauenheim — der „Heimhof“ auf Erbpachtgrund der Gemeinde Wien nach den Plänen des Vortragenden Architekten — wird der Not der Zeit Rechnung tragen, die die Zahl der alleinstehenden Frauen (mit und ohne Erwerbszwang) erheblich erhöht hat. Die durch Großeinkauf der Nahrungs- und Betriebsmittel, durch vereinfachte Regie, durch geringes, aber geschultes Personal, durch ökonomische Verwertung der Abfallstoffe usw. sparsam arbeitende Zentralküche wurde in Bildern erläutert und an Beispielen gezeigt, daß auch die Mannigfaltigkeit und Bekömmlichkeit der Kost (z. B. in großen Krankenhausanlagen) in Einflüchen nur gefördert wird. Interessante Lichtbilder zeigten dann die Stufenleiter des eigentlichen Einflüchenhauses — d. i. des Familienwohnhauses mit Zentralwirtschaft — vom „Heim für obdachlose Familien“ bis zum luxuriösen New-Yorker „Apartment House“, vom ersten Kopenhagener „Zentralhaus“ (1902) bis zu den letzten Berliner Einflüchenhäusern. Ein „Mittelstands-Einflüchenhaus“ für Wiener Verhältnisse wurde in sachlich wohl durchdachten, vom Vortragenden verfaßten Grundrissen, Innen- und Außenansichten vorgeführt und zum Schlusse die technisch und wirtschaftlich durchaus gegebene Möglichkeit betont, auch „Einflüchenhaus-Siedlungen“ in offener Bauweise durchzuführen.

Um die in dem „Einflüchenhaus“-Vortrage (dem noch ähnliche Vorträge folgen sollen) vorgeführten Ideen und Anregungen weiter zu entwickeln und ihren Mitgliedern sachgemäße Auskünfte und Ratschläge geben zu können, hat die „Kohö“ eine „Beratungsstelle für Wohnwesen“ gegründet, deren erste Auskunftsstagung Montag den 5. Februar von 6 bis 7 Uhr abends in einem für diesen Zweck ausgestatteten Räume der „Kohö“ im 1. Bezirk, Nibelungengasse 7, stattfinden wird. Als vollwirtschaftlicher Beirat dieser Beratungsstelle wurde Prof. Dr. Karl Wribram, als technischer, künstlerischer Beirat Ing. Architekt Otto Polak gewonnen.

Die Kriegs- und Gemeinschaftsküchen.

Der Standpunkt der Hausfrauen und Gastwirte.

Zu dem Organisationsplan, den der von uns veröffentlichte Erlaß des Volksernährungsamtes betreffend die Ausgestaltung des Kriegsküchenwesens enthält, haben wir Äußerungen der beiden Interessentengruppen eingeholt, die wir im nachstehenden wiedergeben:

Die Kriegsküchen und die Hausfrauen.

Die Präsidentin der Rohö, Frau Fanny Freund-Marcus, äußerte sich zu dem Organisationsplan der Kriegsküchen in folgender Weise:

Der Erlaß des Volksernährungsamtes bildet in seiner Dreiteilung (Gesellschaftsküchen, Betriebs- und Anstaltsküchen und offene Kriegsküchen) den Rahmen für eine weitausgreifende soziale Arbeit der Vertreter aller Bevölkerungsschichten im Dienste der Approvisionnement. Die qualifizierte Gemeinschaftsküche, die den verschiedenen Ernährungsgewohnheiten und Sitten immerhin in gewissem Sinne entgegenkommen kann, muß rechtzeitig und gründlich vorbereitet werden, um gegebenenfalls jeder Situation, vor die uns die allgemeine wirtschaftlich Lage stellen kann, gewachsen zu sein. Die Tatsache, daß die der Allgemeinheit zur Verfügung stehenden Vorräte, wenn sie rationell und gleichmäßig aufgeteilt werden, katastrophale Knappheiten verhüten, hat die Hausfrauen schon vor Jahresfrist veranlaßt, da noch wichtige Lebensmittel durch vernunftgemäße Aufteilung für lange Zeit hätten gestreckt werden können (Reis, Hülsenfrüchte, Pflanzenfette, Raffee, Tee, Kakao usw.), die Sozialisierung des Küchenprozesses anzustreben.

Die Frauen haben in diesem Kriege das Umgruppieren von Milch und Milchprodukten auf Fleisch und Fettprodukte, von diesen wieder auf Gemüse und Obstspeisen, von den Edelmehlen auf die Surrogatmehle, von diesen wieder auf die Kartoffelspeisen und von den Kartoffeln nunmehr auf die Stedrüben in harter Schule gelernt. Sie werden, wenn sie richtig geführt sind, auch den Gesellschaftsküchen aller drei Typen keinen grundsätzlichen Widerstand entgegensetzen, so schwer sie auch diesem von den Frauen so liebevoll gepflegten Zweig der Haushaltungsführung auf Kriegsdauer entzogen werden. Es wird bei Durchführung dieser aller schwersten Approvisionnementmaßnahme nur darauf ankommen, wie diese angepaßt, von wem sie geleitet und wie sie den Teilnehmern „mundgerecht“ gemacht werden wird. In diesen Belangen bietet der Erlaß des Volksernährungsamtes immerhin ausreichende Bürgschaften, allerdings nur für die sogenannte offene Kriegsküche, für die es einen Kriegsküchenausschuß vorsieht, der zumindest aus einem Drittel von Frauen bestehen muß. Es wird nicht schwer fallen, auch die beiden ersten Typen vorschriftsmäßig unter die Kontrolle eines Kriegsküchenausschusses zu stellen und auch in diesen beiden Betrieben wie für die offenen Kriegsküchen das Alkoholverbot zu verlangen.

Was in dem Erlaß des Volksernährungsamtes endlich über die Abgabe von Abschnitten der Lebensmittelkarte vorgesehen wird, ist wegen der wiederholt schon beanstandeten Doppelversorgung zu einer dringenden Forderung geworden. Diese Gemeinschaftsküchen, wie sie der Erlaß des Volksernährungsamtes den Stathaltereien und Landesregierungen gewissermaßen in ihren Pflichtkreis aufzunehmen anordnet, werden sich in der Bevölkerung um so rascher einleben, je mehr Kühlung

die Behörden mit den Frauenorganisationen, die das Vertrauen der Konsumentinnen besitzen, nehmen werden. Ehe ein Zwang notwendig ist, muß es das Bestreben aller Kriegsküchen sein, so Ausgezeichnetes zu leisten, daß die Bevölkerung ihnen von selber zuströmt. Dafür gibt es nur ein einziges Mittel: ausgezeichnet kochen, ausreichende Portionen geben und nicht zu teuer sein. Dann empfiehlt sich diese Maßregel, so sehr man ihr in manchen Kreisen Mißtrauen entgegenbringt, von selbst.“

Äußerung des Vorstehers der Gastwirtergenossenschaft.

Der Vorsteher der Genossenschaft der Gastwirte Wiens Gemeinderat Oskar Penz äußerte sich zu der eventuellen Umwandlung von Gastgewerbebetrieben in Kriegsküchen gegenüber einem unserer Mitarbeiter in folgender Weise:

„Dem Plane des Amtes für Volksernährung, Restaurationsbetriebe entsprechend mit Nahrungsmitteln auszustatten und sie in Kriegsküchen umzuwandeln, sehen die Gastwirte mit großem Interesse entgegen. So gerne wir zu der Verwirklichung dieses Planes unser Möglichstes beizutragen gewillt sind, dürfen wir uns jedoch durch die Schönheit des Zieles, das uns hier ansteht, nicht über die Schwierigkeiten, die sich bei der Verwirklichung des Planes ergeben, hinwegtäuschen lassen.“

In Wien gibt es mehr als viertausend Gastwirte und Hoteliers. Bevor diese daran gehen können, ihre Betriebe in Kriegsküchen umzugestalten, müssen sie vor allem die Gewähr dafür haben, daß eine bestimmte Anzahl von Gästen einem Gasthaus zugewiesen wird und dieser Betrieb auch die für diese Anzahl von Gästen nötige Lebensmittelmenge erhält. Es wird auch nicht möglich sein, mit einer Kriegsküchenart das Auslangen zu finden, und zumindest wird es notwendig sein, eine Teilung in Arbeiter- und Mittelstandsküchen vorzunehmen. Hier mühte sich wohl die Gemeinde ins Mittel legen und vor allem die Verteilung der Parteien an die Gasthäuser durchzuführen, um so würdige Kriegspeiseanstalten ins Leben zu rufen, in denen die ständig zugewiesenen Gäste nicht nur zu Mittag, sondern auch abends speisen könnten. Wenn ein Restaurationsbetrieb dann täglich mit einer bestimmten Anzahl von Kostgängern rechnen kann, wird man auch an eine entsprechende Preisreduktion denken können.“

Die städtischen Kriegsküchen.

Die Zahl der städtischen Kriegsküchen ist in der letzten Zeit auf 31 gestiegen. Die letzten Neugründungen sind im 3., 20. und 21. Bezirk geschaffen worden. Der Besuch der Kriegsküchen hat sich in der kalten Jahreszeit noch wesentlich verstärkt. Wie wir erfahren, beabsichtigt die Gemeinde, in der nächsten Zeit weitere 16 neue Kriegsküchen ins Leben zu rufen, und zwar im 1., 2., 5., 7., 8., 9. Bezirk, ferner im 10. Bezirk zwei Kriegsküchen, weiter je eine im 11., 13., 14., 15., 16., 17., 18. und 20. Bezirk. Schon im nächsten Monat dürften bereits fünf neue Kriegsküchen zur Eröffnung gelangen.

Die Kriegsküchen.

Unter den vielen Opfern, die der Krieg der Bevölkerung auferlegt, dürfte wohl der im soeben veröffentlichten Kriegsküchenerlaß des Volksernährungsministers vorerst empfohlene Verzicht auf den „häuslichen Herd“ von Millionen als eines der schwersten empfunden werden. Und wenn die zornigen „Gottstrafe England“-Rufe der über Englands mutwillige, unbegründete Teilnahme am Kriege erbitterten deutschen Soldaten an der Westfront längst vergessen sein werden, die grimmige Erinnerung daran, daß die britische Politik kein Mittel unversucht ließ, um die Völker des Vierbundes, deren es militärisch nicht Herr zu werden vermochte, auszuhungern, mit Frauen und Kindern dem Hungertode zu überliefern, die Erinnerung daran, daß die Völker der Mittelmächte, um den teuflischen Anschlag britischer „Kriegsführung“ zu durchkreuzen, auf die Behaglichkeit des häuslichen Herdes verzichteten und aus Gründen der Vereinfachung und des Sparens zum Auskunftsmitglied gemeinsamer Kriegsküchen greifen und sich verköstigen mußten, wie die alten Spartaner, diese Erinnerung wird fortleben durch viele Geschlechter, durch Jahrhunderte, und wird den „my house my castle“-Brütern mehr Angelegenheiten bereiten, als selbst ihre blutigsten militärischen Niederlagen. Den männermordenden Krieg zwischen Völkern in einen Krieg gegen Frauen und Kinder verwandelt zu haben, in einen Krieg gegen die friedliche Zivilbevölkerung, den männlichen Kampf der Waffen in einen heimtückisch-menchelmörderischen des Hungers — mit dieser Säkularschmach wird der britische Name besudelt bleiben, wenn die Geschichte von ihm sonst nichts mehr zu melden weiß.

Aber die Geschichte wird auch berichten können, daß der feige britische Anschlag vergeblich war und an der entschlossenen, auch das Schwerste bezwingenden Kraft und Selbstzucht der Vierbundsvölker zuschanden wurde. Die blutigen Opfer, die wir schon gebracht, bedrücken unser menschliches Gemüt schwerer, als der Zwang der unmenschlichen Aushungerer, unsere Leibriemen enger zu schnallen. Auch die vorübergehende Nötigung, das Behagen des häuslichen Herdes, des Familientisches mit der Generalabfütterung aus den Kriegsküchen nach Schablone eins, zwei, drei schreckt uns nicht, wenn uns dieses System die Gewähr leichteren Durchhaltens und die Gewißheit zu bieten vermag, daß auch die ärmeren und ärmsten Schichten unseres Volkes auf diese Weise den täglichen Anforderungen des Dagens leidlich genügt werden können.

Ueber die Schattenseiten des Kriegsküchensystems und über seine Schwierigkeiten geben wir uns dabei keinen schönfärberischen Täuschungen hin. Was das sonst Unerträgliche allein erträglich zu machen vermag, ist der eiserne Wille, das verbrecherische Veto der Aushungerer zu brechen, sowie das Vertrauen, daß die mit der Durchführung beauftragten Behörden und Personen alles tun werden, um verbitternde Ungerechtigkeiten und Ungleichheiten ebenso zu vermeiden, wie den gesunden Hausverstand herausfordernde bürokratische Engherzigkeit. Die Bevölkerung muß aus der Art der Durchführung und der ganzen Gebahrung erkennen können, daß es auf ihr Wohl, auf das Wohl der Allgemeinheit abgesehen ist. Das Gefühl der Zurücksetzung hinter andere, die etwa hier wieder bevorzugt werden, darf nicht aufkommen. Die Fürsorge für Kinder und Kranke darf nicht leiden. Und worauf besonders zu achten sein wird: Die Nötigung, aus der Kriegsküche zu speisen, darf nicht eine Nötigung zu Mehrauslagen werden. Die Sparkünste unserer Mütter und Frauen haben unter dem Zwang der Teuerung sich geradezu wunderbar entwickelt und die Kriegsküchen werden sich schon sehr zusammennehmen müssen, wenn sie eine mehrköpfige Familie mit Mahlzeiten zu dem gleichen Kostenbetrage versehen wollen, wie es derzeit die Eigenküche dieser Familien zu vollbringen weiß. Vergleiche zwischen den Preisanfängen der

Kriegsküchen und der Tagesrechnung solcher Familien sind leider nicht ermutigend. Auch in Deutschland, wo das Kriegsküchenwesen einen großen Vorsprung gegenüber dem unseren aufzuweisen hat, sind Stimmen laut geworden — und zwar gerade aus Hausfrauenkreisen — welche auf Grund der gemachten Erfahrungen die Wirtschaftlichkeit der Heimküche jener der Gemeinküche sogar voranstellen, weil die erstere eine viel ausgedehntere Verwendung aller Reste und Abfälle gestatte und eine größere Sorgfalt in der ganzen Gebahrung verbürge. Dies will beachtet sein. Die Vorzüge und Vorteile der Kriegsküchen insbesondere für den Geldbeutel müssen handgreiflich sein, wenn ihre Berechtigung zur Volksüberzeugung werden soll.

Empfang einer Hausfrauenabordnung durch G.M. Höfer.

Gestern sprach eine Abordnung des Verbandes deutscher Hausfrauen Oesterreichs beim Ernährungsminister G.M. Höfer vor. Nach Erörterung allgemeiner Ernährungsfragen, bei welcher der Minister auf verschiedene von der Frauenabordnung gewünschte Aufklärungen Auskunft gab und nachdem insbesondere die Errichtung der Kriegsküchen erörtert worden war, kamen die Teilnehmer an der Konferenz auf die Mitarbeit der Frauen an der Lösung der Ernährungsfragen zu sprechen. Die Abordnung der Frauenorganisation erklärte, daß sich dieselbe in ihrer Gesamtheit selbstverständlich ihre Arbeitskräfte und ihre im Laufe mehrjähriger Betätigung und insbesondere während des Krieges gesammelten Erfahrungen dem Ernährungsamte zur Verfügung stelle.

Der Minister nahm diese Mitteilung mit Dank zur Kenntnis und begrüßte die Arbeitsfreudigkeit der Frauen mit Genugtuung. G.M. Höfer erklärte, daß er eine sehr große Meinung über den Wert der Frauenarbeit habe und insbesondere in seiner früheren Stellung habe er reiche Gelegenheit gehabt, die Arbeitsleistungen der Frauen zu bewundern. Was insbesondere die Ernährungsangelegenheiten anbelangt, so sei vieles Ersprießliches, was zum Wohle der Allgemeinheit durchgeführt werden konnte, der praktischen Arbeit und Tätigkeit der Frauen als Hausfrauen zu danken. Er sei, so erklärte der Minister, gesonnen alle verfügbaren Arbeitskräfte zur Mitarbeit heranzuziehen und sich sein Mitarbeiter zu nehmen, wo er sie finde.

* Städt. Mittelstandsküche. Die im städt. Redoutengebäude funktionierende Mittelstandsküche wird am 1. Feber über vielseitigen Wunsch im ersten Stockwerke einen Speisesaal für einzeln stehende Personen, Damen und Herren, eröffnen, wo die Betreffenden zwischen 12 und halb 2 Uhr mittags speisen können. Das Menü, bestehend aus Suppe, Gemüse und Mehlspeise oder zweimal wöchentlich Suppe und Mehlspeise mit Gemüse, kostet eine Krone. Für das Service werden außerdem 10 Heller berechnet. Anmeldungen werden am 26., 27., 29. und 30. Jänner in der Kanzlei der Küche zwischen 4 und 5 Uhr nachmittags entgegengenommen. Die sich persönlich Meldenden erhalten auf Namen lautende Wochenkarten zum Preise von 7 K. 70 S. Dem bedienenden Personal Trinkgelder zu geben ist nicht gestattet. Das Küchenomitee

26./I. 1917.

91

Neue Kriegsküchen.

Dienstag wurde im 20. Bezirk, Brigittaplatz Nr. 10, die Kriegsküche XXX. eröffnet. Dieselbe wurde im Erdgeschoß des Magistratischen Bezirksamtes von der Gemeinde Wien eingerichtet und werden dort an Donnerstagen Innereien und an Sonntagen auch Fleischspeisen verabreicht. Die Preise, die infolgedessen wechseln, werden jeden Tag mittels Auffschrift bekanntgemacht. Am ersten Tag lautete die Speisenfolge Paradeisuppe mit Flederlu und grüne Biskolen, am zweiten Erbsensuppe und Hirsebrei mit Zimt und Pflaumen. Begonnen wurde mit der Abgabe von 240 Portionen, doch liegen schon weitere Anmeldungen vor. Die Küchenleitung liegt in den Händen der Frau Direktor Anna Chladil.

Am Donnerstag wurde die Kriegsküche XXXI im 21. Bezirk, Brünnerstraße Nr. 36, eröffnet. Dieselbe befindet sich in dem der Gemeinde Wien gehörigen Gebäude des ehemaligen englischen Gaswerkes. Sie versorgt die Bediensteten der elektrischen Straßenbahn und der umliegenden Fabriken und befrichtigte gleich am ersten Tag 1350 Personen. Die Speisenfolge lautete Majoransuppe und Landsturmgulasch mit Kraut und werden dort an Fleischtagen Fleischspeisen abgegeben, die 60 S. kosten. Die Preise von Suppe betragen 10 S., von Gemüse und Mehlspeise je 30 S., so daß um 1 K. 30 S. ein vollständiges und ausreichendes Mittagessen zu haben ist. Die Küchenleitung führen Frau Major Ella Tamborin und in deren Vertretung Frau Schulinspektor Christine Smital, während viele Damen des Bezirkes freiwillige Hilfsdienste leisten.

Kürzlich wurde auch die Kriegsküche XXIX im 3. Bezirk, Keilgasse Nr. 2, vom Kuratorium zur Nahrungsbereitung bedürftiger Kinder eröffnet, die bereits seit Juni 1915 bestehenden Schulküche, wo täglich 1600 Portionen unentgeltlich verabreicht werden, angegliedert wurde. Die Kriegsküche begann ihre Tätigkeit mit 560 Portionen, die jedoch täglich eine Erhöhung erfahren. Die Speisenfolge lautete am ersten Tag Hirsebrei und Rosinenreis. Die

Küchenleitung führt Frau Direktor Betti Kolm, die Küchenleitung Fräulein Rosa Löw, und die Damen des Frauenhilfskomitees des 3. Bezirkes leisten freiwillige Hilfsdienste.

Die Errichtung der Kriegsküchen.

Mitteilungen des Vizepräsidenten Ritter von Keller.

Der Vizepräsident des Ernährungsamtes Sektionschef Ritter v. Keller empfing gestern einen unserer Mitarbeiter und machte ihm über die Einführung der Kriegsküchen folgende Mitteilungen:

„Vor etwa dreiviertel Jahren hat mir Herr Ernst Medinger, Redakteur des „Neuen Wiener Tagblatt“, ein sehr eingehend ausgearbeitetes Memorandum überreicht, welches die obligatorische Einführung von Kriegsküchen behandelte. Die Arbeit war theoretisch einwandfrei, schien mir aber praktisch in dieser Form kaum durchführbar. Um den Zweck der Gemeinschaftsküchen, der doch hauptsächlich in der Verbilligung der Herstellung der Nahrungsmittel gelegen ist, zu erreichen, müßte eigentlich alles vermieden werden, was diese Einführung dem Publikum als lästigen Zwang erscheinen läßt. Es müßte daher angestrebt werden, die Organisation der Gemeinschaftsküchen in einer Weise durchzuführen, welche sich an die Lebensgewohnheiten der einzelnen anzupassen läßt.“

Das glaube ich durch die jetzt ins Leben gerufene Organisation halbwegs erreicht zu haben, namentlich dadurch, daß die Gemeinschaftsküchen nicht nach einem einheitlichen Typus eingerichtet, sondern nach Eignlichkeit den Lebensgewohnheiten und der Zahlungsfähigkeit der verschiedenen Bevölkerungsschichten angepaßt werden sollen. Es ist sehr gut möglich, daß eine Gemeinschaftsküche beispielsweise in einem der ersten Hotels Wiens errichtet wird, in welchem die dort Beschäftigten von ihren Gewohnheiten nicht mehr vermissen werden, als durch die gegenwärtigen Zeitverhältnisse geboten ist. Natürlich wird eine solche Gemeinschaftsküche entsprechend dem Dargebotenen für die einzelne Mahlzeit auch höhere Preise fordern müssen — allerdings nicht Phantasiereise. Denn mehr als den bürgerlichen Nutzen wird man auch jenen Gemeinschaftsküchen nicht zustehen, welche in bestehenden Gastgewerbebetrieben eingerichtet werden.

Sehr wesentlich wird es zur Popularisierung der Gemeinschaftsküchen beitragen, daß das Essen in der Gemeinschaftsküche, welcher Kategorie immer, niemals den Charakter einer unentgeltlichen oder unter den Erzeugungskosten hergestellten Ausbeißung annehmen und daher das Odium des Almosen nicht haben wird, da ja als oberstes Prinzip bei jeder Gemeinschaftsküche die Deckung der Kosten durch Zahlung vonseiten der Ausgespeisten aufgestellt ist. Nebenher wird es wohl möglich sein, durch solche Organisationen, welche von der Kriegsküchenorganisation ganz abge sondert sein werden, die nötigen Geldmittel zu beschaffen, um den ganz unbemittelten Kreisen die Speisemarken unentgeltlich zur Verfügung stellen zu können.

An Stelle des direkten Zwanges der Teilnahme aller an den Gemeinschaftsküchen hat das Amt für Volksernährung einen indirekten Zwang dadurch statuiert, daß die Gemeinschaftsküchen in der Belieferung mit Rohmaterialien eine vorzugsweise Stellung genießen. Es könnte theoretisch dies — obwohl dieses nicht anzunehmen ist — bei zunehmender Knappheit der vorhandenen Rohmaterialien dahin führen, daß eben nur die Gemeinschaftsküchen beteiligt werden und daß dann mangels der Möglichkeit der Beschaffung von solchen Rohmaterialien die gesamte Bevölkerung genötigt wäre, solche Küchen aufzusuchen.

Zusammenfassend möchte ich sagen, daß der hauptsächlichste Zweck der Neueinführung der Gemeinschaftsküchen der ist, die Bevölkerung billiger und bequemer als bisher und wenn möglich besser als im Haushalte zu versorgen und ich möchte betonen, daß an dem Ausbau der Organisationen fortwährend gearbeitet wird und daß die beim Amte selbst geschaffene Kriegsküchenabteilung der auch die berufenen Frauorganisationen ihre bewährte Mithilfe anzeigt haben, allen denen, die solche Gemeinschaftsküchen ins Leben rufen wollen, mit Rat und Tat an die Hand gehen wird.

Die vom Amte für Volksernährung geschaffene Organisation hat sich wenn auch im Kleinen in Schlessen bereits bewährt und wir hoffen, daß sie überall ihren Zweck erfüllen wird. Wenn die ganze Einführung auch unter dem Druck der Kriegsergebnisse geschaffen wurde, glaube ich, daß sie nicht allein auf die Kriegszeit beschränkt sein wird, vielmehr glaube ich, daß sie auch in Zukunft ihre wohlthätigen Wirkungen äußern und so einer der Gewinnbringer sein wird, die wir aus diesem Kriege ziehen...

Zum Kriegsküchenerlaß

wird uns aus Wiener Bürgerkreisen geschrieben:

Die „Reichspost“ hat vollkommen recht, wenn sie sagt, das Opfer, das der Erlaß von der Bevölkerung verlangt, ist groß, aber daß es, wenn es das Wohl des Vaterlandes so verlange, von allen Opferwilligen ohne Zögern gebracht werden wird. Nur muß auch eine Bürgerschaft dafür bestehen, daß durch das System der Kriegsküchen es erstens tatsächlich eine Ersparnis an den verfügbaren Lebensmitteln, und zweitens nicht etwa eine weitere Verteuerung des Haushautes bedeutet. Auf dem Papier leuchtet die Rechnung, die da aufgestellt wird, ohneweiters ein: Der Großbetrieb des Küchenwesens bringt eine gewaltige Vereinfachung und daher auch eine Verbilligung und Ersparnisse. Ob die Wirklichkeit der Theorie entspricht, bleibt abzuwarten. Die Sparsamkeit unserer Hausfrauen hat während des Krieges schon Unglaub-

liches geleistet. Die Gemeinschaftsküchen werden sich schon sehr zusammenehmen müssen, um einen Vergleich auszuhalten. Jedenfalls ist die größte Gewissenhaftigkeit des Küchenpersonals, die größte Sorgfalt in der Verwendung alles Verwendbaren, zumal der täglichen Reste, die strengste Achtung darauf, daß nichts verdirbt und verloren gehe, unerlässliche Voraussetzung. Die große Mehrzahl unserer Hausfrauen haben bereits diese Gewissenhaftigkeit, da sie ohne sie gar nicht durchkommen könnten. Es wird nicht leicht sein, bei einer solchen Massenabfütterung den Geschmack aller Gäste beiläufig zufriedenzustellen. Der eine verträgt Salz und Gewürz nur in geringsten Mengen, dem andern ist nichts genug gepfeffert und gesalzen; der letztere ist immerhin besser daran, weil er ja gegebenenfalls „nachhelfen“ kann — aber der andere? Es ist nicht zu übersehen, daß das einfachste daheim gekochte Gericht, und bestünde es nur aus „Bruden“, besser schmeckt und zufriedener macht, als es der zwei- oder selbst dreigerichtigen Mahlzeit aus der Gemeinschaftsküche möglich sein wird. Aber alles wird mit Rücksicht auf den höheren Zweck zu tragen sein, wenn zu erkennen ist, daß Vernunft und guter Wille die ganze Sache leiten, unnötige Schädigungen berechtigter Interessen, aufreizende Bevorzugungen bestimmter Klassen u. dgl. vermieden werden. Insbesondere muß darauf gesehen werden, daß der „Doppelkonsum“, welcher derzeit jedem, der über hinlänglich viel Geld verfügt, möglich ist, nach Einführung der Kriegsküchen endgültig aufhöre.

Nachschrift: Wäre es nicht zweckmäßig, zu den drei Küchentypen noch eine vierte Art zu fügen, die nur zur AbSpeisung der gewissen Kriegsschmarrober dient? Bejahendensfalls möchte sich der Einsender vorstehender Zeilen um eine Stelle als Koch in einer solchen Küche bewerben; er getraute sich, dafür zu bürgen, daß die vollstümlichen Herrschaften nicht übermütig werden.

Die Wärmestuben.

An diesen Tagen der grimmben Kälte kommt den Wärmestuben eine besondere Bedeutung zu. Die roten, einstöckigen Biegelbauten, die sich schon aus der Ferne von ihrer Umgebung abheben, wurden in der gegenwärtigen Saison am 15. November eröffnet und werden bis zum 15. März offen bleiben. Vor dem Kriege waren die Wärmestuben nicht nur tagsüber geöffnet, sondern die Armen konnten auch in den Räumlichkeiten der Wärmestuben übernachten. Seit Kriegsbeginn sind jedoch aus polizeilichen Gründen die Wärmestuben nachts geschlossen. Im heurigen Winter ist eine weitere Einschränkung der Besuchsstunden der Wärmestuben erfolgt: sie sind nur in der Zeit der Ausweisung zwischen 11 Uhr vormittags und 1 Uhr nachmittags geöffnet. In Wien gibt es insgesamt sechs Wärmestuben, und zwar im 3., 10., 12., 14., 16. und 20. Bezirk. Die Menge der Armen, die sich da Tag für Tag einfänden, setzt sich heuer zumeist aus Kindern, dann auch aus Frauen und zum geringsten Teile aus Männern zusammen. Bei der Ausweisung wird unentgeltlich eine Schale Konservensuppe sowie ein Stück Brot gegen Ablieferung der Brotmarke verabreicht. Sehr oft kommt es vor, daß die hungrigen Armen auch noch um eine zweite und insbesondere in diesen kalten Tagen auch um eine dritte und vierte Schale Suppe bitten, die ihnen nach Tunlichkeit auch verabreicht wird. Am stärksten ist der Judran zu der Wärmestube im 16. Bezirk, wo täglich zumeist schon halb 1 Uhr der Vorrat an Suppe und Brot gänzlich verausgabt ist. In der Regel sind es gegen 350 Männer, 500 Frauen und 2000 Kinder, die da mit Suppe und Brot betieit werden. An zweiter Stelle ist der 14. Bezirk zu nennen, in dessen Wärmestube gegen 60 Männer, 800 Frauen und mehr als 900 Kinder ausgeweißt werden. Im 10. Bezirk beläuft sich die durchschnittliche Zahl der täglich Ausgeweisenden, unter denen insbesondere Kinder zu sehen sind, auf 2200, welche Zahl jedoch gerade in der gegenwärtigen Frostperiode beträchtlich im Anwachsen begriffen ist. Im 3. Bezirk werden in der Wärmestube unter den täglich erscheinenden 1400 Besuchern größtenteils Jugendliche gezählt. Die Wärmestube im 20. Bezirk zählt täglich gegen 1200, die im 12. Bezirk 1200 Besucher. Im allgemeinen kann man die Wahrnehmung machen, daß die sonst so zahlreichen Männer unter den Besuchern der Wärmestuben jetzt sich nur noch in geringer Zahl einfänden. Dies ist darauf zurückzuführen, daß im Kriege sich die Reihen der Arbeitslosen, die jetzt entweder eingezogen oder an Stelle der Eingezeichneten in Arbeit stehen, erheblich gelichtet haben.

30. I. 1917

98

Kriegsküchen in der Türkei.

Konstantinopel, 28. Jänner.

Die erste Volksküche wurde hier vor einigen Tagen errichtet. Sie soll Suppe und andere Speisen zu einem Pfaster (25 Heller) die Portion verteilen. Bisher bestanden hier einige private Volksküchen in den nicht-mohammedanischen Gemeinden. Ein Blatt empfiehlt die Gründung von weiteren türkischen Volksküchen, wo die ärmeren Klassen billig oder unentgeltlich gespeist werden sollen, was übrigens das Wiederaufleben der durch die Einkünfte Bakusgüter unterhaltenen Zigarettenküchen bedeuten würde, die einst in der Türkei bestanden hatten.

1./II. 1917

Zwangs-Kriegsküchen in Sicht?

Aus Wien schreibt man uns: Der neue k. k. Ernährungsminister, Generalmajor Hoefler, hat einen umfangreichen Erlaß an die politischen Landesbehörden gerichtet, worin sie aufgefordert werden, unverzüglich Organisationsarbeiten zur Errichtung von Kriegsküchen einzuleiten und binnen vier Wochen darüber dem Minister Bericht zu erstatten. In der Einleitung des Erlasses heißt es: Da es die Lage der Lebensmittelmärkte immer schwieriger erscheinen läßt, die einzelnen Nährstoffe, insbesondere die staatlich bewirtschafteten Artikel, rechtzeitig und gleichmäßig in den als zulässig erklärten Kopfquoten dem einzelnen Verbraucher zuzuführen, und da es im Falle einer längeren Dauer des Krieges überhaupt notwendig sein wird, den Grundrissen weitgehender Sparsamkeit beim Verbrauch von Lebensmitteln erhöhtes Augenmerk zuzuwenden, hat sich das k. k. Amt für Volksernährung entschlossen, öffentlich organisierten, im Rahmen der Verbrauchsregelung eingerichteten Speiseanstalten ein möglichst großes Anwendungsgebiet zu sichern. Hierdurch werden sich nicht nur die bestehenden Verteilungsschwierigkeiten ausschalten oder wesentlich mindern lassen, sondern es werden auch die Bürgschaften für eine denkbar sparsame Verwendung der vorhandenen Nährstoffe gegeben sein. — Der Erlaß fährt dann fort: „Es kann der Gedanke nicht von der Hand gewiesen werden, daß im Falle einer längeren Dauer des Krieges zur Förderung dieses Unternehmens unter Umständen auch gesetzliche Zwangsmittel, ja sogar die Erlassung eines Verbotes der Speisenherstellung im kleinen Privathaushalte notwendig werden können.“ Vorläufig sollen jedoch zur Errichtung von Kriegsküchen gesetzliche Zwangsmittel noch nicht angewendet werden. Zur Vermeidung eines Doppelkonsums sollen die Benutzer der Kriegsküchen ihre entsprechenden Bezugskarten ablesern. Der Erlaß lehnt eine einheitliche Form der Kriegsküchen ab, schlägt vielmehr drei verschiedene Arten vor:

1) Die Gesellschaftsküchen für berufliche oder für Zwecke des Küchenbetriebes besonders geschaffene Personen- und Familiengemeinschaften. Die Gesellschaftsküche dient solchen Personengruppen, die einer gleichen sozialen Schicht angehören. Die Haushaltungsvorstände sollen in der Rechtsform einer Genossenschaft zusammengeschmolzen werden. Die genossenschaftliche Kriegsküche soll nicht auf Gewinn berechnet sein, ein Gebahrungüberschuß soll daher nach dem Jahresabschluss rückvergütet werden.

2) Die Betriebs- und Anstaltsküchen, die Behörden und Ämter, öffentlich-rechtliche oder privatrechtliche Anstalten oder große Privatunternehmungen (Kaufhäuser, Fabriken, Bergwerke, Bahnen) für ihre Zugehörigen (Anstaltsküche) oder für ihre Angestellten, Bediensteten und Arbeiter (Betriebsküche) in beiden Fällen einschließlich der Familien- und Haushaltungsmitglieder errichten.

3) Offene Kriegsküchen, in denen Personen, die keiner der beiden anderen Kriegsküchentypen angehören, ihre Speisung

finden können. Veranstalter der offenen Kriegsküchen können nur öffentliche Körperschaften, in der Regel die politischen Gemeinden, sein.

Die Betriebsführung der Kriegsküchen kann auch durch Vertrag einem Gastgewerbeinhaber übertragen werden. Wer seinen Gastgewerbebetrieb freiwillig in eine Kriegsküche umwandeln will, hat ein diesbezügliches Angebot bei der Gemeinde oder dem Kriegsküchenkommissar einzureichen, der nach genauer Prüfung der Eignung die Bedingungen der Führung der Kriegsküche festsetzt. Der Minister bedauert in seinem Erlasse, daß es sich um nichts weniger handle als um den Verzicht auf den eigenen Herd, hebt aber als Vorteile die Sicherung und Verbilligung der Nahrung und die Ausschaltung der persönlichen Mühen bei deren Beschaffung hervor. Die Kriegsküchen sollen einfach, aber würdig, sauber und hygienisch eingerichtet, die Trinkgeldunsitte beseitigt und alkoholische Getränke möglichst ausgeschaltet werden.

Die Gemeinschaftstüchen.

Zu dem Erlaß des Volksernährungsamtes über die Einführung von Gemeinschaftstüchen liegen uns heute von Besitzern großer Gastgewerbebetriebe Äußerungen vor, die auf praktischen Erfahrungen fußen. Diese Äußerungen lauten:

Georg Krenschner,

Inhaber der Alt-Bissener Bierhalle, 2. Bezirk, Währingerstraße Nr. 1.

Meine Gastwirtschaft hat eine eigene Struktur, ich kann nicht gut verallgemeinern. Der Krieg hat leider vielfach eine Ueberspannung der Wünsche gebracht, man zahlt gerne, will aber einfach alles. Mit einem Mittagstisch um 3 Kronen 50 Heller an Fleischtagen habe ich sehr gute Erfahrungen gemacht, an fleischlosen Tagen will freilich alles nach der Karte essen. Ob die Gemeinschaftstüchen, für gut bürgerliche Kreise gedacht, für Unternehmer möglich sein werden? Darüber müssen erst die genauesten Berechnungen aufgestellt werden. Teile des Publikums wären gewiß schon heute damit einverstanden. Daß es mit der Versorgung ja nicht endlos weiter geht, das müssen alle Beteiligten einsehen. Meine Betriebsanlagen könnten nochmals so viele Speisegäste versorgen, aber sichergestellt muß alles werden. Der Wiener ist bei aller Liebeshwürdigkeit etwas verwöhnt, wir werden trotzdem mit aller Kraft alle Bestrebungen unterstützen, die ein Durchhalten mit Maß und Ziel erfordern. Auf die großen Wirte kann ich das neue Ernährungsministerium verlassen, wir kennen die Situation, wir werden ihr gerecht werden.

Adolf und Heinrich Welzel,

Restaurant auf dem Nordbahnhof.

Seit dem ersten Tage der Mobilisierung führen wir Auspeisungen im größten Stile durch. Für die Nordbahnangestellten haben wir einen eigenen Mittagstisch errichtet mit Fleisch und Wehlpeise 2 Kronen, an fleischlosen Tagen um 1 Krone 30 Heller. Das reisende Publikum ist freilich unster und wählerisch, aber frischgemachte Speisen zum Beispiel haben wir längst abgestellt. Bei allen Besonderheiten einer großen Bahnhofrestauration ist das System einer Riesen-Gemeinschaftstüche immerhin möglich, die Lebensmittel- und Sozialitätenfrage muß die Behörde allerdings lösen. Die Frage der Rentabilität muß die Praxis lösen, neben dem erstklassigen Luxus-Restaurant könnte der Wiener Wirt als Unternehmer gewiß seine Rechnung finden.

Gemeinderat Gustav Schäfer.

Ich habe bisher etwa 500.000 Soldaten ausgepeist, verköstige täglich in meinem Etablissement im Prater 1000 Mann und möchte bemerken, daß wir Wirte als Unternehmer mit Erfolg Gemeinschaftstüchen in kluglose Tätigkeit setzen können, wenn man uns ausreichend die nötigen Verpflegungsartikel zuweist. Da ist mit genossenschaftlicher Hilfe allein wahrlich nicht gedient. Auch muß die traditionelle Wiener Essenszeit punkt 12 Uhr von zwölf Uhr mittags bis drei Uhr nachmittags erstreckt werden. Gerade das Militär darf an Qualität nur Gutes und Kräftiges vorgekehrt erhalten und in breiten Schichten der Wiener Bevölkerung lebt gewiß bei unseren tristen Verordnungsverhältnissen der Gedanke an einen gemeinsamen, erschwinglichen Mittagstisch auf, gerade in Wien, wo jeder gerne allein bei Tisch sitzt und an der Speisekarte gustiert, muß freilich der Auspeisungscharakter ängstlich vermieden werden. Ich halte dafür, daß nur gewiegte Fachleute aus unserem Berufe hier mitzureden und mitzuhandeln hätten, muß doch der moderne Wirt den Markt mit allen Eigenheiten bis in das letzte Detail kennen und den kleinsten Küchenabfall der Verwertung zuzuführen wissen. Wir haben im Prater vorzügliche Erfahrungen auf diesem Gebiete gemacht, haben auch dem Publikum die vielen Separatwünsche teilweise abgewöhnt und der Wiener aus dem Mittelstand wird, natürlich ohne Zwang, die Vorteile gemeinsamen Regie-Wirtschaftens sehr bald heraus haben. Unser Bürgermeister, Herr Dr. Weiskirchner, hilft uns, wo und wie er kann, der Minister Höfer ist als Militär zur Entschlossenheit erzogen, er wird viele eigennützig Widerstände mit Entgegenkommen glätten und besiegen, schon jetzt möchte die Bevölkerung eine freundliche, aber feste Hand in Ernährungsfragen sehen.

Die Kriegsküche.

Wir erhalten folgende Zuschrift:
Sehr geehrter Herr Redakteur!

Als ich vor einigen Tagen mich über die Kriegsküche äußerte, erklärte ich, daß eine derartige Maßnahme nicht kurzer Hand beurteilt werden kann, ich aber gerne bereit bin, in einigen Tagen Ergänzendes mitzuteilen. Dem komme ich nun nach: Schon auf die Anregung in Ihrem geschätzten Blatte haben sich Stimmen für — und gegen — eine derartige Einführung gemeldet, und ich muß sagen, daß auch beide Teile Argumente anführten, die zutreffend sind. Trotzdem werden meiner Meinung nach alle Kriegsküchenvorschläge nicht von dem einen einzig wichtigen Standpunkte aus beurteilt, und zwar: eine Erleichterung der Verpflegung für gewisse Haushaltungen zu schaffen, damit ist gewiß nicht an eine Verkürzung oder Verschlechterung der Verpflegung gedacht. Man gewinnt den Eindruck, daß diejenigen Parteien, welche dem Projekte der Kriegsküche nicht sympathisch gegenüberstehen, vielleicht zuviel an die gewiß wohlthätige Institution der **Volksküchen** denken.

Da die Kriegsküchen aber, insoferne es sich um die erwerbsmäßigen handelt, beispielsweise in drei Klassen geteilt werden könnten, welche wieder sehr leicht einteilbar sind — und zwar würden in die erste Kategorie alle diejenigen erwerbsmäßigen Unternehmungen fallen, welche mindestens für ihre Lokalitäten einen Jahreszins von soundso viel bezahlen, in die zweite und dritte Kategorie ebenfalls mit den gewissen Abstufungen —, wäre schon ein Unterschied für das konsumierende Publikum gegeben.

Wenn nun noch das Mittagessen genau vorgeschrieben wird und der Preis hiefür gleichfalls bestimmt worden ist, so würde dies nur eine richtige Regelung der bereits ohnehin bestehenden Verhältnisse bedeuten, da wir ja in den meisten erwerbsmäßigen Betrieben und auch in den kleineren Lokalen heute schon die Einführung des Mittagessens und der sogenannten „Menüs“ zu festen Preisen haben.

Der Vorteil dieser Kriegsküchen besteht darin, daß durch die Einführung derselben vor allem in den größeren Betrieben die Reichhaltigkeit der Karten wegfällt. Weiter würden nur alle jene Artikel zur Verarbeitung kommen, die leichter zu haben sind oder eventuell zugewiesen werden, und es müßte für diejenigen Lebensmittel, die heute gesucht werden, automatisch eine Preisreduktion eintreten.

Es bedeutet unbedingt eine große Entlastung für eine Anzahl von Haushaltungen, wenn sie bei den in der Jetztzeit gegebenen vielen schweren Umständen in der Lage sind, sich ihr Mittagessen fertigbereitet, gewiß nicht weniger schmackhaft und gut, aus der Kriegsküche holen lassen zu können.

Die Preise der Mittagessen könnten durch die Zuweisung der Materialien so gestellt werden, daß eine Mehrbelastung der Haushaltungen unter Anrechnung ihrer gesamten bisherigen Spesen nicht eintritt.

Bei Einführung der obligatorischen Kriegsküchen sind andre triftige Momente ins Auge gefaßt. Bei der obligatorischen Einführung der Kriegsküchen müßte selbstverständlich als erster Zweck dieser Einführung, um Ersparnisse und die richtige Verteilung der Lebensmittel zu erreichen, eine einheitliche Küche, daher auch nur ein Einheitspreis zur Durchführung kommen. Nur durch diese Einführung könnte dann kein Unterschied in der Geschmacksrichtung und dem Vermögensstande des konsumierenden Publikums gemacht werden. Da aber, wie Sie mir mitteilen, es sich vorläufig nicht um obligatorische Kriegsküchen handelt, wird gewiß der Erfolg bei eventueller Einführung erwerbsmäßiger Kriegsküchen nicht ausbleiben.

Hochachtungsvoll

Oskar Lehner,
Direktor des Hotel Imperial.

4. II. 1917

104

Die Kriegsküchen.

Der Erlaß des Ernährungsamtes wegen der Kriegsküchen ist im Wege der Statthalterei dem Wiener Magistrat zugekommen. Am nächsten Freitag findet in der Statthalterei eine Konferenz statt, an der sowohl die Vertreter der Staatsbehörden als auch der Gemeinde Wien teilnehmen werden, und in der die Frage der Errichtung von Gesellschafts-, Gemeinschafts- und Kriegsküchen erörtert werden wird. Wie wir aus Rathhauskreisen erfahren, wird die Durchführung des Projekts vorläufig sehr skeptisch beurteilt. Die Schwierigkeiten liegen hauptsächlich in der Einrichtung und Inbetriebsetzung so zahlreicher Kriegsküchen und in der Beschaffung der für einen Massenbetrieb von Kriegsküchen im allergrößten Stil notwendigen Lebensmittel. Das Projekt, die Bevölkerung mit Ausschaltung des Privatküchenbetriebes gleichmäßig aus Kriegsküchen zu ernähren, läßt sich in Provinzstädten leichter durchführen, erscheint aber in einer zweieinhalbmillionenstadt wie Wien, falls der Stadt nicht einschneidende Machtbefugnisse bezüglich der Lebensmittelrequisition erteilt werden, sehr schwierig. Die Gemeinde kann nicht, wie es ihm Rathause heißt, die Verantwortung für die klaglose Ernährung von zwei Millionen Menschen übernehmen, wenn sie weder über die Lebensmittel noch über die Bahnen, die sie zuführen sollen, verfügt, sondern nach jeder Richtung von den Zentralstellen abhängig ist. Die Gemeinde Wien hat bisher sukzessive 32 Kriegsküchen geschaffen, die bereits große Schwierigkeiten bereitet haben. So ist zum Beispiel in der vorigen Woche in der Kriegsküche Sophienbrüdigengasse infolge der Fuhrwerksnot das Mehl zu spät zugeführt worden. Die Speisen konnten daher nicht rechtzeitig fertig werden. Natürlich wird die Aktion von den Hausfrauen begrüßt, denn wenn zu Hause nicht mehr gekocht wird, schickt man einfach um 12 Uhr in die Kriegsküche, läßt das billige Essen holen und hat die Sorge um Fett, Kartoffeln, Gemüse und Fleisch los. Daß viele Hausfrauen förmlich aufatmen würden, ist daher begreiflich, denn die große Sorge um die Ernährung wäre dann auf die Gemeinde überwältigt, die sie aber unter den gegenwärtigen Verhältnissen nicht auf sich nehmen kann. Preisellos könnte eine solche Aktion nicht auf einmal ins Leben gerufen, sondern müßte allmählich aufgebaut werden.

Die Sozialisierung der Küche.

Der Erlass des Ernährungsministeriums über die Errichtung von Gemeinschaftsküchen hat in der Bevölkerung starken Widerhall gefunden und die Frage wird außerordentlich vielseitig diskutiert. Am lautesten, wie gewöhnlich, magt sich der egoistische Standpunkt hervor, die

Bieleesser und die Feinschmecker, die es trotz der Kriegsnot noch immer gibt, sind von panischer Angst erfüllt. Wie wird sich nunmehr das wichtigste Ereignis, um das sich mein ganzes Lagerwerk gruppiert, die Mittagsmahlzeit, für mich gestalten? Werde ich nicht mehr in meinem behaglich erwärmten Speisezimmer oder am Stammtisch des luxuriösen Restaurants die gewohnte Speisefolge in unbeschränkter Reichlichkeit zu mir nehmen dürfen? Werde ich auf alle die stillen Freuden fortan verzichten müssen, die jetzt, zur Zeit der scharfen Kriegsmahnahmen so oft mein Gemüt befruchtigen, wenn es mir gelungen war, Verordnungen listig zu umgehen? Wenn die Erlässe über fleischlose und fettlose Küche für mich lediglich als erhöhter Reiz, als Würze des um so höher zu wertenden, weil verbotenen Genusses gegeben schienen? Und emsig arbeitet das Gehirn und sucht vor allem anderen die Umgehungs-möglichkeiten, die offenen Hintertüren für den Fall, als das Gespenst der zwangsmässigen Massenpeinungen als furchtbare Kriegsgruel diesen Patrioten an den Leib rücken sollte!

Die bedrängten Bieleesser und Feinschmecker können vorberhand noch beruhigt sein. Von einer zwangsmässigen Einführung der Kriegsküchen ist derzeit gar keine Rede. Dazu fehlen heute die wichtigsten Voraussetzungen. Wohl aber sieht die Regierung und der unermülich im Interesse der Gesamtheit wirkende Leiter des Ernährungsamtes eine Notwendigkeit darin, dem Bedarfsentsprechend, die Schaffung von Gemeinschaftsküchen vorzusehen. Nur in diesem Sinne ist der Erlass des Ernährungsministeriums aufzufassen. Es soll nicht eine gewaltsame Änderung der Lebensverhältnisse von Regierungswegen angeordnet werden, wohl aber müssen Einrichtungen getroffen werden, die der durch den Krieg verursachten Notwendigkeit einer schrittweisen Kriegsanpassung der Hauswirtschaft entsprechen.

Die Kriegsküchen, wie sie derzeit bestehen und durch die Kommune erhalten werden, müssen selbstverständlich weiterarbeiten. Dazu kommt als Neuerung die Errichtung zahlreicher Betriebsküchen, die von der organisierten Arbeiterschaft und von den Arbeiter-Konsumvereinen in Verbindung mit den Unternehmern ins Leben gerufen werden. Die dritte Type, die vorgezogen ist, ist die Gesellschaftsküche. Lediglich auf organisierter Selbsthilfe aufgebaut, wird dieselbe nichts anderes bedeuten, als die freiwillige Zusammenziehung mehrerer gleichartiger Einzelhaushalte, zur gemeinsamen Anschaffung und Zubereitung der Lebensmittel. Dabei wird von dem Einzelnen Geld, Zeit und Kraft gespart und vom Staat eine Ersparnis an Lebensmitteln und Heizmaterial erzielt werden. Aberdies ist der Staat auch deshalb an der Errichtung von Gemeinschaftsküchen lebhaft interessiert, weil dieselben als große Betriebe eine Erleichterung der Kontrolle bei der Verleistung der Lebensmittel ermöglichen.

Es ist selbstverständlich, daß derzeit nur diejenigen in der Gemeinschaftsküche speisen werden, die dabei ihren persönlichen Vorteil zu finden glauben und auch finden werden. Das Prinzip der Freiwilligkeit bleibt vorberhand völlig unangetastet. Allerdings ist anzunehmen, daß durch die bevorzugte Beschickung mit Lebensmitteln die Gemeinschaftsküchen vor dem Einzelhaushalt stehen werden und daher die Schwierigkeiten, die sich bei der Beschaffung der Lebensmittel für den Einzelhaushalt immer mehr steigern dürften, automatisch die Mittelstandsklasse zur Teilnahme an den Gesellschaftsküchen bewegen werden.

Die „Rohd“ steht (gleich den anderen großen Frauenorganisationen) in der Fürsorge für gute und ausreichende Verköstigung durch die Gesellschaftsküchen nur die Fortsetzung

ihres gegebenen Programmes. Sie ist derzeit bemüht, alle Vorarbeit für die Errichtung solcher Küchen zu leisten, welche diejenigen Familien des Mittelstandes aufnehmen sollen, die die Schwierigkeiten der Einzelhaushaltsführung nicht mehr zu bewältigen vermögen. Die Sektion „Gemeinschaftsküchen“ der „Rohd“ nimmt Anmeldungen für den gemeinsamen Mittagstisch entgegen und gibt darüber jedwede Auskunft. Der Jahresbeitrag für die Mitglieder der Mittelstandsgemeinschaftsküchen beträgt 2 Kronen. Ein Regiebeitrag von 5 Kronen ist bei Eintritt in die Verköstigung zu erlegen. Der Preis für ein reichliches Mittagessen (Suppe, Fleisch oder Fleischerbsen an fleischlosen Tagen: Fische usw.), Gemüse und Mehlspeise) in gut eingerichteten Lokalen geboten oder zum Abholen in der Küche bereitgestellt, ist vorberhand einheitlich für alle Mittelstands-Gemeinschaftsküchen mit 2 Kronen pro Kopf festgelegt worden. Zusatzspeisen für Kinder werden eine billige Preiskalkulation für Familienmahlzeiten ermöglichen.

Wir hoffen mit dieser Arbeit nicht nur unseren Mitgliedern, sondern der gesamten Bevölkerung gute Dienste zu leisten. Die gebotene rationellste Wertausnützung und sparsamste Verwendung der vorhandenen Lebensmittelvorräte wird es nicht verhindern, daß mit den Mahlzeiten in den Gemeinschaftsküchen eine ausgezeichnet zubereitete, abwechslungsreiche und heilmilde Volksoß der Bevölkerung zuteil werden wird. H. G.

87. 1917

106

Eine Kriegsküche geschlossen.

Aus Floridsdorf wird uns vom 6. d. gemeldet, daß eine Kriegsküche geschlossen werden mußte, weil sie sich keine Lebensmittel mehr auftreiben konnte. Es ist dies die private Kriegsküche in Neu-Kaaron Gasse

Herzog Karlstraße 66. Sie hat bisher täglich 500 Portionen fertiggestellt und ausgegeben und mußte nun Knall und Fall ihren Betrieb einstellen. Als gestern die ständigen Abnehmer dieser Kriegsküche kamen, fanden sie die Küche geschlossen und die von dem Vorfall unterrichtet gewesene Sicherheitswache, die zur Stelle war, hatte die größte Mühe, die begreiflicherweise sehr erregten Menschen zu beruhigen. Auch heute ist die Küche wieder geschlossen und von neuem wird sich um die Mittagsstunde dieser Jammer wiederholt haben. Verschärft wird der Zustand durch das anhaltende Winterwetter. Woran es liegt, daß gerade diese Kriegsküche keine Lebensmittel bekommen konnte, wissen wir nicht. Daß sie einem Bedürfnis entsprach und entspricht, beweisen indes die Vorkommnisse. Mit dem Aufmarsch von einigen Polizisten ist natürlich gar nichts getan; wenn die Staatsgewalt Ordnung schaffen will, darf sie nicht Polizisten, sondern muß sie Lebensmittel herbeischaffen. Aber freilich, in einem Staat, in dem man seit drei Jahren nicht die Kraft findet, dem Praffen und Verschwenden der Lebensmittel auf der einen Seite Einhalt zu gebieten, muß es schließlich dahin kommen, daß für die Kriegsküchen keine Lebensmittel aufzutreiben sind.

9.11.1917

9

107

Aufgelassene Kriegsküchen. Das Volksernährungsamt betreibt die Gründung von Kriegsküchen, inzwischen aber müssen bestehende Kriegsküchen aufgelassen werden, wie wir zum Beispiel von dem Bürgerlichen Kriegsmittagstisch des Oesterreichischen Frauenstimmrechtscomités erfahren. Darüber schreibt man uns: Das Oesterreichische Frauenstimmrechtscomité, das gleich bei Kriegsbeginn durch die Gründung des „Bürgerlichen Kriegsmittagstisches“ die erste und lange Zeit die einzige Mittelstandsauspeisung geschaffen hat, steht jetzt vor der traurigen Zwangslage, seine Speisestellen schließen zu müssen, da die bisher schon sehr mühsame Beschaffung der notwendigen Lebensmittel nunmehr auf unüberwindliche Schwierigkeiten stößt. Die Speisestellen befinden sich in Mariahilf, Stumpergasse Nr. 6, und auf dem Alsergrund, Kollingasse Nr. 15, wo in freundlichen Räumen von freiwilligen Helferinnen ein einfaches, aber nahrhaftes Mittagessen, bestehend aus zwei Gängen (Suppe, Fleisch mit Beilage oder eine Fleischersahnpaste), verabreicht wird. Der Preis für das Essen wurde erst mit 40 Heller angesetzt, doch mußte im November 1915 eine Erhöhung auf 50 Heller und im November 1916 auf eine Krone vorgenommen werden. Auch bei diesem Preise konnten die Verpflegungskosten aber nur zum Teil durch die regelmäßigen Einkünfte gedeckt werden, während der Rest durch private Spenden aufgebracht wurde. Vom 1. November 1914 bis zum 31. Dezember 1916 wurden die Speisestellen von 276.000 Personen besucht. Der Kostenaufwand betrug 159.000 Kronen, wovon 25.000 Kronen auf Spenden entfielen. An besonders Bedürftige wurden vom Comité Freistücke verabfolgt. Zahlreiche warme Dankbriefe an die Zeitung befanden, daß diese soziale Institution vielfach anerkannt und gewürdigt wird. Es fällt den Damen, die mit anerkannter werter Pflichttreue und Selbstverleugnung durch fast zweieinhalb Jahre die Arbeit in den Kriegsküchen versehen haben, ungemein schwer, ihr Wirken jetzt einzustellen. Da aber die bisherige Verproviantierung auf privatem Wege nunmehr unmöglich ist und die Gemeinde offenbar nicht in der Lage ist, helfend einzuzutreten, dürfte in den nächsten Tagen die Schließung der beiden Küchen erfolgen.

Dieser Ausgang ist ganz unverständlich! Nach dem Erlass des Volksernährungsamtes hat die Gemeinde die Pflicht, dieser Volksküchen vorzugsweise zu beliefern.

Die Kriegsküche in Neulagnau. Wir haben gestern mitgeteilt, daß die Kriegsküche in Neulagnau, Erzherzog Karlstraße Nr. 66, am Dienstag geschlossen werden mußte, weil die Leitung der Küche keine Lebensmittel aufstreben konnte. Gestern wurde der Betrieb in dieser Küche wieder aufgenommen, nachdem sie zwei Tage gesperrt war.

Die Gründung der ersten Kriegsgesellschafts-
küche in Wien.

Zu Sinne des Erlasses des Amtes für Volks-
ernährung vom vergangenen Monat hat am
Donnerstag die gründende Versammlung zur
Errichtung einer Kriegsgesellschafts-
küche für die Staats- und Kommunalk-
beamten im 12. und 14. Bezirk Wiens statt-
gefunden, deren Betrieb am 1. März eröffnet
werden wird. Den Plan hierzu hat der Bezirks-
richter des Bezirksgerichtes Meidling Dr.
Alexander Eisler ausgearbeitet, der nunmehr
auch als gewählter Verwalter die Aktion leitet.
Die Kriegsgesellschaftsküche (Wien, 12. Bezirk,
Meidlinger Hauptstraße Nr. 5) wird sowohl die
Beamten wie die Diener und übrigen Ange-
stellten der nachfolgenden Amtsstellen ver-
sorgen: der Bezirksgerichte Meidling und
Rudolfsheim, der Polizeikommissariate Meid-
ling und Rudolfsheim, der Steueradministra-
tionen für den 12., 13., 14. und 15. Bezirk, der
Finanzkasse für den 12. und 14. Bezirk, der Post-
und Telephonzentrale Meidling, des Gym-
nasiums und der Realschulen in Meidling, des
magistratischen Bezirksamtes Meidling und der
ihm angeschlossenen städtischen Amtsstellen des
12. Bezirkes, sowie endlich der beiden in Meid-
ling amtierenden Notariate. Sämtliche Inter-
essenten sind in einer Genossenschaft mit be-
schränkter Haftung vereinigt. Als Obmann der
Gemeinschaft fungiert der Leiter des Polizei-
kommissariats Meidling Polizeirat Josef
Frischl. Die Leitung und Überwachung des
Küchenbetriebes obliegt dem aus 16 Damen ge-
bildeten Kriegsküchenausschuß, die in Gruppen
zu je vier Damen sich wöchentlich im Dienste
ablösen. An der Spitze des Kriegsküchenaus-
schusses steht Frau Oberlandesgerichtsrat Marie
v. Grabczyńska, der als Gruppenleiter-
innen die Damen Oberlandesgerichtsrat
v. Schubert, Landesgerichtsrat Buskar,
Bezirksrichter Eisler und Ingenieur Sertl
zur Seite stehen. Die Speisen können entweder
im Speiseraum eingenommen oder abgeholt
werden, wofür die Kriegsküche gegen geringes
Entgelt Thermophore zur Verfügung stellt.
Die Preise der Mahlzeiten stellen sich auf
1 Krone 60 Heller für eine Speisenfolge und
1 Krone für die ausgiebigen Tages Speisen.
Außerdem werden noch Zuapportionen (Ge-
müse, Suppe, Mehlspeise) zum Preise von 30
und 20 Heller verabreicht.

Kriegsküchen für Schulkinder.

Das Ernährungsamt hat kürzlich in einem Erlasse davon gesprochen, welche Schwierigkeiten und die Lebensmittelversorgung in den kommenden Monaten bereiten wird. Der Appell an die Bevölkerung, Gemeinschaftsküchen zu gründen, die bei der Zuteilung der Nahrungsmittel durch das Ernährungsamt und die ihm unterstehenden Zentralen in erster Linie Berücksichtigung erfahren würden, wird aber, nach allen bisher gemachten Erfahrungen, gerade in Wien nicht genügend rasch erfaßt und durchgeführt.

Immerhin, die Erwachsenen werden auch die strengen Monate der Knappheit überdauern: unsere Kinder aber sollen und müssen vor den Gefahren der Unterernährung in den Jahren des Wachstums geschützt werden.

Im zweiten Bezirke hat sich ein Komitee gebildet, welches die erste Gemeinschaftsküche der Schulkinder ins Leben rufen will. Diese Küche soll durchaus keine Armenauspeisung sein, sondern vor allem den Kindern des hartbedrängten Mittelstandes, der sich von allen Wohlfahrtsaktionen abschließen muß, mit einer vorzüglich zubereiteten, ausgiebigen Mittagsmahlzeit versehen, die ihnen gegen geringes Entgelt in schönen, wohllichen Räumen verabreicht wird.

Obwohl die Gemeinschaftsküche der Schulkinder sich möglichst selbst erhalten soll, brauchen wir doch zu ihrer Gründung und Einrichtung einiges Kapital, aber auch zu dem Zwecke, um bedürftige Kinder unentgeltlich betreiben und etwaige Differenzen, die sich zwischen den hohen Lebensmittelpreisen und dem gering festgesetzten Beitrag von 50 Heller per Mahlzeit eventuell ergeben sollten, zu decken.

Wir rufen daher heute die Allgemeinheit auf, uns bei Beschaffung dieses Grundkapitals behilflich zu sein. Es gilt unseren Kindern, unserer Hoffnung und unserem Stolz, den Kindern des Mittelstandes, der das Rückgrat des Staates ist und der trotz seiner schweren wirtschaftlichen Kämpfe in seinen Knospen nicht verkümmern darf. Stehen wir fest zusammen, um die Not und die Entbehrungen der Kriegszeit von ihnen fernzuhalten und so die kommenden Generationen zu schützen!

Freundliche Spenden, die in diesem Blatte ausgewiesen werden, wollen an die Redaktion oder an den Kassier des Komitees, Herrn E. W. Hardy, Wien, 2. Bezirk, Praterstraße 46, gesendet werden.

Das Komitee des Vereines zur Gründung von Gemeinschaftsküchen für Schulkinder:
Bez.-Vorst. Dr. Leopold Blasel,

Präsident.

Bez.-Vorst. Stellv. Noll

Vizepräsident.

Marianne Stera,

Vizepräsidentin.

Grete Müller,
Schriftführerin.

Der Ausschuß:

Bez.-R. Dr. Prada, Gem.-R. A. D. Holz, Karl Getringer,
Bez.-R. Günther, E. W. Hardy, Bez.-R. E. Dorfmann,
Neurath, Gem.-R. Neukadtl, Dir. Pichler, Bez.-R.
Sedlmeyer, Bez.-R. Riarsta.

20.7.1919

110

Die Speisegemeinschaft.

Zu den wenigen Errungenschaften des Krieges, die wir sicher in den kommenden Kriegen hinübernehmen werden, gehören die Speisegemeinschaften, die sich bei uns merklich rasch eingebürgert haben. Ursprünglich waren sie als momentane Nothelfer, als soziale Anweisung, als vorübergehende Hilfsstellen der gemeinwirtschaftlichen Fürsorge gedacht. Sie sollten den wirtschaftlich bedrängten Ständen eine rechtzeitige Unterstützung in den lebenslichen Sorgen ums tägliche Brot sein. In provisorischer Eile wurden sie errichtet. Man mietete rasch irgendwo ein Lokal, das sich hinterher stets als zu klein erwies, und schaffte an Geschirr und Gebälge herbei, was man eben erhielt. Auf äußere Ansehung, Bequemlichkeit und innere Ausstattung wurde kein Wert gelegt, da es sich doch, wovon alle überzeugt waren, nur um ein Provisorium handelte. Aber es kam anders. Der bekannte Verlauf der Verhältnisse schuf aus dem Provisorium ein Definitivum. Die Speisegemeinschaften stabilisierten sich. Sie mußten vermehrt, erweitert und ausgebaut werden. Die Leute gewöhnten sich an die Einrichtung. Sie wurde ihnen lieb und wert. Die Speisegemeinschaften lebten sich ein, und was als vorübergehender Zustand, als vorläufige Verfügung gedacht war, erhielt allmählich einen dauernden Charakter. In aller Verwirrung, ihre ganze Existenz auf das Bestehen der Speisegemeinschaften aufzubauen, und man würde das wirtschaftliche Dasein dieser Leute erschütterten, und in schlimme Verwirrung bringen, wenn man ihnen diese Einrichtung nehmen wollte.

Freilich, vor dem Kriege sah die Sache anders aus. Da hätte man es nicht wagen dürfen, der Angehörigen eines Berufes oder den Annehmlichkeiten eines bestimmten Berufs zuzumuten, daß sie ihre Hauptnahrung gemeinsam einnehmen, daß alle daselbe essen müßten. Wer

das vorgezeichnete hätte, wäre als Narr ausgelacht worden. Schon der Gedanke, die bestimmte Speisefolge zu essen, die man nicht selbst wählen konnte, würde als unerhörter Eingriff in die Freiheit empfunden und von der Allgemeinheit entschieden zurückgewiesen worden sein. Das sollte uns noch — würde es geheißen haben — daß wir uns vorzeichnen lassen, was wir essen sollen! Damals war uns keine Speisefarte zu lang und keine Auswahl zu reichlich. Und jetzt gehen hunderttausende Menschen zum Mittaglich und Frauen überhaupt nicht, was es zu essen geben wird. Es gibt kein Ausweichen mehr. Die Debatten mit dem Gellner entfallen. Man findet alles gut. Gewiß, die eine Speise schmeckt besser, und die andere ist weniger willkommen, aber man ist alles gern, was vorgelegt wird, denn wenn man nach den Teller sieht, die abgetragen werden, so wird man finden, daß sie alle lauter ausgelöffelt sind.

In dieser Wandlung unseres Urteils erblickt man den guten Einfluß der Speisegemeinschaft, die nicht nur von wirtschaftlicher Wichtigkeit ist, sondern auch als erzieherischer Kulturfaktor ausgesprochen werden muß. Die Speisegemeinschaft mit ihren festgesetzten, unbeeinträchtigbaren Mahlzeiten hat uns in eine gewisse geistige Lust genommen und die Sade des Essens auf jenes Maß der Unterordnung zurückgedrängt, das sie niemals hätte überwiegen sollen. Eine andere stützende Eigenschaft der Speisegemeinschaften ist in dem Umstand zu suchen, daß sie die freie Zeit vieler tausender Menschen dadurch wesentlich vermehren, daß sie ihnen die Mühe der Nahrungsmittelbeschaffung zum großen Teil abnehmen, sie der Notwendigkeit des Kochens und der damit zusammenhängenden Arbeiten entheben haben. Früher wurde auf tausend viel tausend Herden in tausend hunderttausend Köchen jenes bescheidene bürgerliche Mittagessen gekocht, das jetzt auf einigen wenigen Herden in modernen großen Gebäuden, die sich alle wissenschaftlichen Erfahrungen auf dem Gebiete der Nahrungsmittelbereitung zunutze machen,

bereitet wird. Man erspart Brennstoffe und Arbeitskräfte. Die Mitglieder der Speisegemeinschaften gewinnen täglich eine Wohl von Stunden, die sie entweder dem Erwerbsleben oder der Befassung mit geistigen Dingen widmen können. Besonders sind es die Frauen, die dadurch gewinnen. Unter ihnen wieder jene erwerbstätigen Frauen und Mädchen, die früher in der geringen freien Zeit ihre bürgerlichen und häuslichen Pflichten selbst herstellten.

Endlich ist es ein Verdienst der Speisegemeinschaften, daß sie in hervorragender Weise den sozialen Sinn in weiten Kreisen der bürgerlichen Bevölkerung mehrten. Daran hat es bei uns vielfach gemangelt. Wir dienten und buckelten zeitweilig zu viel. Es ist nur recht vorteilhaft, dem Weien der Speisegemeinschaft innewohnen, sich den Benüttern dieser Einrichtung mitzuteilen. Es bilden die Speisegemeinschaften auf dieselbe Art eine Brücke zwischen dem bürgerlichen Mitteln und dem sozialen Denken. Besonders ist es das starke demokratische Prinzip der Gleichheit, das auf die Speisegemeinschaften einwirkt. Die Speisegemeinschaft kennt keine Standesunterschiede. In ihr werden alle Besucher gleich behandelt. Der kleine Speisemarke wohnt eine seltsame demokratische Kraft inne. Keiner bekommt mehr und keiner weniger. Der Beamte sitzt neben dem Diener und der Vorstand neben dem Untergebenen. Und das ist nur recht und gut so, denn die Standesunterschiede haben doch nur im Bereiche des beruflichen Betriebes einen Sinn. Nicht zu unterschätzen ist aber die Speisegemeinschaft auch als Gelegenheit des Zusammenkommens der Leute, die den gleichen Beruf ausüben. Sie fördert den Organisationsgedanken. Die Angehörigen eines Berufes treten sich näher, haben Gelegenheit, sich menschlich kennenzulernen, ihre Gedanken auszutauschen und ihre Meinungen zu verbreiten. Bei der ungeheuren Bedeutung, die die Organisationen im neuen, freien Staate haben werden, in dem sie als gewaltiger Machtfaktor auftreten werden, ist da die Sendung der Speisegemeinschaft nicht gering zu werten. Sie kann besonders für jene

Berufe, die noch der Organisation entbehren oder deren bisherige Organisation mangelhaft ist, zum Ausgangspunkt einer Neuorientierung des Zusammenlaufes und Aufbaues eines Gesellschaftskörpers werden, denn in der Gemeinschaft, die sie darstellen, schlummern alle Keime der Organisationsgedankens.

Es besteht kein vernünftiger Grund, daß die Speisegemeinschaften im kommenden Frieden ihre Tätigkeit einstellen sollen. Die Teilnehmer finden sich an diese Einrichtungen gewöhnt. Sie finden ihren wirtschaftlichen Vorteil und ein gewisses Maß persönlicher Annehmlichkeiten darin. Tritt eine Verbilligung der Lebensverhältnisse ein, so werden die Speisegemeinschaften eben auch billiger werden, denn sie haben ja nicht auf die Erschließung eines Gewinnes auszugehen. Im Frieden werden sie auch Gelegenheiten haben, ihre Darbietungen, die jetzt durch die Schwierigkeiten des Lebensmittelverkehrs vielfach beschränkt werden müssen, zu verbessern und zu vermehren. Gern besonders aber wird man erst im kommenden Frieden den Gedanken der Speisegemeinschaften wirksam ausbauen. Man stelle sich nur vor, daß alle Speisegemeinschaften sich zur Einheit eines Verbandes aufschließen, der dann als Großeinkäufer auf den Markt tritt und mit voller Bewegungsfreiheit seine Einkäufe im größten Stil trifft. Über die Einheit des Verbandes müßte auch auf die Rechte der Mitglieder wirksam ausgedehnt werden. Die Grenzen des Berufes oder die Hemmnisse gewisser Aufnahmebedingungen müßten fallen gelassen werden. Jedes Mitglied würde dann betriebl von dem icheigen Zwange, einer bestimmten Speisegemeinschaft in einem örtlich bestimmten Lokal anzugehören. Neue Mitglieder werden unter diesen neuen Voraussetzungen dann in die Lage kommen werden, die volle Entfaltung des ihnen innewohnenden sozialen Gedankens zu bewirklichen.

Mois Ureid.

Erste Gemeinschaftstische für Schulkinder.

Im zweiten Bezirk hat sich ein Komitee gebildet, welches die erste Gemeinschaftstische der Schulkinder ins Leben zu en will. Diese Tische soll durchaus keine Armenauspeisung sein, sondern vor allem die Kinder des hartbedrängten, und von Wohlfahrtsaktionen ausgeschlossenen Mittelstandes mit einer vorzüglich zubereiteten, ausgeblauen Mittagsmahlzeit versehen, die ihnen gegen Entgelt in schönen, wohlhlichen Räumen verabreicht wird.

Obwohl die Gemeinschaftstische der Schulkinder sich möglichst selbst erhalten soll, brauchen wir doch zu ihrer Gründung und Einrichtung einiges Kapital, aber auch zu dem Zweck, um bedürftige Kinder unentgeltlich bezahlen und etwaige Differenzen, die sich zwischen den hohen Lebensmittelpreisen und dem gering festgesetzten Betrag von 50 S. per Mahlzeit eventuell ergeben sollten, zu decken.

Wir rufen daher heute die Allgemeinheit auf, uns bei Beschaffung dieses Grundkapitals behilflich zu sein. Es gilt unseren Kindern — unserer Hoffnung und unserem Stolz, den Kindern des Mittelstandes, der das Rückgrat des Staates ist und der trotz seiner schweren wirtschaftlichen Kämpfe in seinen Knospen nicht verkümmern darf. Stehen wir fest zusammen, um die Not und die Entbehrungen der Kriegszeit von ihnen fernzuhaltten und so die kommenden Generationen zu schützen.

Freundliche Spenden, die in diesem Blatte ausgewiesen werden, wollen an die Administration gemeldet werden.

Das Komitee des Vereines zur Gründung von Gemeinschaftstischen für Schulkinder:
 Bezirksvorsteher Dr. Leopold Blasel, Präsident; Bezirksvorsteherstellvertreter Koll, Vizepräsident; Marianne Stern, Vizepräsidentin; Grete Müller, Schriftführerin.
 Der Ausschuß: Bezirksrat Dr. Brady, Karl Geiringer, Gemeinderat A. D. Goltz, Bezirksrat Günther, E. W. Hardy, Gemeinderat Neurath, Direktor Böhler, Bezirksrat Harsch, Bezirksrat E. Hoffmann, Gemeinderat Neustadt, Bezirksrat Sedlmeyer.

Die Eisenbahnschaffner und die Kriegsküchen.

Ein Eisenbahnschaffner schreibt uns: Ich verfolge mit lebhafter Teilnahme die Bestrebungen, der Arbeiterschaft und dem Volke überhaupt auskömmliche Nahrung zu sichern, und die darauf abzielenden Aufsätze in der Arbeiter-Zeitung. Nur wird in der Nummer vom 20. d. der Vorschlag gemacht, den Kriegsküchen ein Vorzugsrecht auf Fleisch einzuräumen, so wie sie solches schon auf andere Waren haben. Ganz abgesehen vom Fleisch, das zum Beispiel in meinem Haushalt ein sehr, aber schon sehr seltener Gast ist, und im ganzen genommen wird, wenn dieser Grundsatz siegen sollte, eine ganze Berufsschicht in schwerste Bedrängnis gebracht. Bei allen Vorschlägen und Darlegungen denkt man immer an die große Masse der Arbeiter, die früh zur Arbeit gehen, sie mittags unterbrechen und abends beenden oder die nachts arbeiten und tagsüber ihre Mahlzeiten zu immer gleicher Stunde einnehmen können. Da werden Betriebsküchen und dergleichen Einrichtungen ganz vorzüglich sein. Aber es gibt eine Arbeiterschicht, die die Wohltat einer geregelten Arbeitszeit nicht kennt. Das sind die Eisenbahnschaffner und das Lokomotivpersonal. Die übrigen Eisenbahnangestellten, Beamte, Perkschieber, Wächter, Oberbauarbeiter, Magazin- und Rangspersonal, haben bestimmte Arbeitszeiten, Beginn und Ende auf die Minute vorgeschrieben. Nicht so die Lokomotivführer, Heizer und Schaffner. Bei den gegenwärtigen Verkehrsverhältnissen kommt es häufig vor, daß eine Schaffnergruppe zum Beispiel Sonntag früh wegfährt und vielleicht Donnerstag abend oder noch später zurückkehrt. Was nützt da die Kriegsküche?

Es ist überhaupt ein Rätsel, wovon diese Leute leben, ein Rätsel, zu dessen Lösung allerdings die Älter verschiedener Gerichte einiges beitragen könnten. Wie verpflegte man sich im Frieden? Es kamen in erster Reihe die Bahnhofswirtschaften in Betracht, die in der Regel um 20 vom Hundert ermäßigte Preise berechnen mußten. Das geschieht zwar auch heute noch, aber man kann sich leicht ausrechnen, daß trotzdem für eine einzige Mahlzeit der ganze Tagesverdienst kaum ausreichen würde. Dann hatten sich viele, die, aus Ueberzeugung oder durch Geldmangel gezwungen, Alkoholabstinente waren, selbst gekocht. In größeren Stationen sind in den Unterhofs-häusern Küchen eingerichtet, Geschirr hatte man selbst, Fleisch und Kartoffeln bekam man überall zu kaufen. Ein einfaches Gericht war bald hergestellt. War man unterwegs, so bildete nebst Brot, Wurst und Käse Kaffee die Hauptnahrung. Heute? Fleisch zu kaufen ist ausgeschlossen; wie es mit Fett, Kartoffeln, Hülsenfrüchten u. s. w. steht, brauche ich nicht zu schildern, Milch ist überhaupt nicht zu haben, Zucker und Brot sind aufs äußerste beschränkt; wovon soll man auf der Strecke leben? Mit leerem Magen und verzweifelten Gedanken fahren diese Leute Tage und Nächte, halbe Wochen lang und tragen die Verantwortung für das anvertraute Gut, für die Menschen, die sie befördern, für Militär- und Munitionszüge u. s. w. Und doch ist es bis jetzt halbwegs gegangen, denn beim Nachhausekommen und vor dem Wegfahren hat man doch eine wenn auch unzureichende Mahlzeit zu sich genommen und hat dann zwei oder drei Tage erfolgreich „durchgehalten“. Wenn aber der häusliche Herd durch die Kriegsküche ganz verdrängt werden soll, wo soll die Frau das Essen für den Mann hernehmen, wenn er unerwartet (wie es immer der Fall ist, weil es keine geregelte Dienstverteilung gibt) zum Beispiel abends nach Hause kommt und in derselben Nacht noch wieder wegfahren muß? Man wird einwenden, daß es auch auf der Eisenbahn Betriebsküchen gibt oder geben soll. Ja, solche bestehen; aber sie sind nur von Wert für das Stationspersonal. Was nützt dem Schaffner die Personalküche, wenn er erst nach vielleicht dreißigstündiger Dienstreise in die Station kommt, in der eine Küche ist? Oder wenn er die Küche nicht auffuchen kann, weil er sich vom Zuge nicht entfernen darf, um eine Verspätung zu vermeiden? Oder wenn er zu einer Zeit hinkommt, zu der die Küche gesperrt ist? Oder wenn, falls sie noch geöffnet ist, feste Speisen nicht mehr vorhanden sind, weil sie schon von den regelmäßigen Besuchern der Küche, dem Stationspersonal, verzehrt worden sind? Das Fahrpersonal hatte schon im Frieden ein nicht beneidenswertes Los, im Kriege ist seine Lebensführung überhaupt nicht mehr als menschenwürdig zu bezeichnen, so viel Hunger und Entbehrung hat kein Soldat in der Front und niemand im Hinterland zu ertragen und es wäre wohl der Mühe wert, über die Ernährungsmöglichkeit auch dieser Berufsschicht nachzudenken. Vielleicht wäre es auch möglich, der Dessenlichkeit von dieser Lage der Dinge einiges anzudeuten. Unsere Lage wäre nur zu bessern, wenn wir eine genügende Menge Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Fett von Amts wegen zugewiesen erhielten, damit wir auf der Strecke nicht so lange Zeit dem blanken Hunger ausgeliefert wären. Daneben wären die Betriebsküchen auf der Strecke als Labestationen einzurichten, die immer warmes Essen bereit haben. Die Kochkisten geben dazu Gelegenheit. Jedenfalls darf dieser Hilferuf eines Eisenbahners nicht überhört werden. So verantwortungsvoller Dienst darf nicht hungernden Menschen anvertraut werden.

Bisher 33 Wiener Kriegsküchen.

Die Wiener Kriegsküchen befinden sich in einer fortschreitenden Entwicklung. In wenigen Tagen wird die Zahl 33 erreicht sein. Wir entsprechen gewiß dem Wunsche vieler, wenn wir eine Zusammenstellung der bisher in Wien errichteten Kriegsküchen unter Angabe ihres Standortes veröffentlichen. Die Aufzählung geschieht nicht bezirksweise, sondern in der zeitlichen Reihenfolge der Errichtung der einzelnen Kriegsküchen. Die erste Wiener Kriegsküche wurde Mitte Juli v. J. eröffnet, die 33. beginnt am 26. d. ihren gemeinnützigen Betrieb.

Verabreicht werden den Kunden bekanntlich falsche Suppen, Maisgrieß, Nudeln, Gemüse, Kraut, Innerereien, Blutwürste usw. Die Preise stellen sich derzeit wie folgt: 10 Heller für Suppe, 20 Heller für Gemüse, 30 Heller für Mehlspeisen, 1 Krone für Fleischspeisen. In der demnächst zur Eröffnung gelangenden Beamtenküche im Rathaus wird ein reichlicheres Mittagessen gegeben werden, dessen Preis aber gegen 2 Kronen betragen wird; ähnliche „bessere“ Kriegsküchen für bestimmte Beamtengruppen zum beiläufigen Durchschnittspreis von 2 Kronen für die einzelne Mahlzeit gibt es bekanntlich auch in einzelnen Ministerien und wohl auch schon in manchen privaten Betrieben. Die oben erwähnten 33 Kriegsküchen verteilen sich auf Wien in folgender Weise:

- 12. Bezirk: Tivoligasse 34, Dunklergasse 19.
- 10. Bezirk: Gänsbachergasse 3, städtisches Asyl- und Werkhaus.
- 9. Bezirk: Währingerstraße 45, städtisches Bürgerverforgungshaus.
- 2. Bezirk: Haidgasse 1, Volksküche.
- 4. Bezirk: Hechtengasse 4, Volksküche.
- 5. Bezirk: Margaretenstraße 129, Volksküche.
- 6. Bezirk: Liniengasse 9, Volksküche.
- 15. Bezirk: Goldschlagstraße 13, Volksküche.
- 16. Bezirk: Wachtelgasse 36, Volksküche, Lorenz Mandlgasse 56, städtische Schule.
- 7. Bezirk: Kaiserstraße 92, städtisches Haus, Leitung: Katholischer Wohltätigkeitsverband.
- 9. Bezirk: Lichtenwerderplatz 2.
- 13. Bezirk: Pinzerstraße 62; Mazingergasse und Hütteldorferstraße 112, Straßenbahnhof Breitensee, Leitung: Verwaltung des Jubiläumsspitals.
- 10. Bezirk: Leebgasse, Straßenbahnhof Sudrunstraße, Leitung: Verwaltung des Versorgungsheimes Lainz.
- 16. Bezirk: Neulerchenfelderstraße 43.
- 20. Bezirk: Breiseneckergasse 29, städt. Schule, Leitung: Kuratorium zur Speisung bedürftiger Kinder.
- 18. Bezirk: Simonigasse 12, Leitung: Kuratorium zur Speisung bedürftiger Kinder.
- 10. Bezirk: Quellenstraße 31, städt. Schule, Leitung: Kuratorium zur Speisung bedürftiger Kinder.
- 2. Bezirk: Engerthstraße, gegenüber dem städtischen Kühlagerhaus, städtisches Gebäude, Leitung: Verwaltung des Lagerhauses der Stadt Wien.
- 3. Bezirk: Sofienbrückengasse 32, städtisches Gebäude.
- 2. Bezirk: Hillerstraße 7.
- 21. Bezirk: Neulagrán, Gemeindehaus Reznitzel.
- 6. Bezirk: Magdalenenstraße 22, Anglobank.
- 19. Bezirk: Billrothstraße 67, städtisches Haus.
- 12. Bezirk: Schönbrunnerstraße 266.
- 7. Bezirk: Rindlgasse 30.
- 9. Bezirk: Währingergürtel 104.
- 3. Bezirk: Keilgasse 2.
- 20. Bezirk: Brigittaplatz 10.
- 21. Bezirk: Brünnerstraße 36.
- 3. Bezirk: Rajumovskygasse 24.

Die 33. Kriegsküche wird am Montag im Neuen Amtshaus („M. Rathaus“) in der Felderstraße für die Beamten der Stadt Wien eröffnet werden. Erwähnt sei schließlich noch, daß die Speisen aus den Kriegsküchen abgeholt werden können. Die Teilnehmer an einer Kriegsküche, bezw. der Wunsch, die Speisen aus einer solchen zu beziehen, ist

mindestens einen Tag vorher bei der betreffenden Küche anzumelden.

Städtische Volksspeisung. Die in der Berliner Volksspeisung versuchsweise eingeführte tägliche Vorauszahlung hat sich nicht bewährt. Es greift daher vom nächsten Dienstag an das frühere Verfahren, wonach die Speisen erst am Tage der Entnahme zu bezahlen sind, wieder Platz. Ebenso tritt die vordem bestehende Vorauszahlung für den Sonntag am Freitag jeder Woche wieder in Kraft und zwar am 2. März.

Ueber die Charlottenburger städtische Speisung wird uns mitgeteilt: Da der langandauernde Frost die Fertigstellung der neuen großen Zentralküche in Charlottenburg erheblich verzögert hat, kann die Zulassung neuer Teilnehmer zur allgemeinen Speisung erst in etwa 14 Tagen in der Reihenfolge der Meldungen stattfinden. Die bisherigen, etwa 15 000 betragenden Teilnehmer erhalten nach wie vor auf Grund ihrer Meldungen ihre Mahlzeiten. Wer statt Mittag die Mahlzeiten des Nachmittags abholen will, kann dies in der Ausgabe des Goethestr. 25 melden. Bei einer ausreichenden Anzahl von Meldungen wird eine besondere Nachmittagsausgabe eingerichtet werden.

Zur Gemeinschaftsküchenbewegung.

Zu dieser weitausgreifenden Aktion liegen uns wieder Stimmen aus Interessentenkreisen vor, von denen wir zwei veröffentlichen wollen.

Fräulein Rosa Goldmann,

Vorstandsmitglied der Aktion „Heimhof“, Einküchenhaus für Witwen und Waisen.

Unsere Aktion hat sich die größten Ziele gesteckt und strebt auf dem Boden der Gemeinschaftsküche die regelmässige, gemeinsame Lebenshaltung für Witwen und Waisen an. Ist doch die Küche eine Art Lebensnerv für mittellose, tagsüber beschäftigte Witwen und Waisen geworden, die in der Gemeinsamkeit Ersparnisse in jeder Beziehung finden. Wir reichen mit unserer Organisation in den tiefsten Frieden zurück, aber erst heute bewährt sie sich so recht und wird, da wir uns der „Heimhof“-Bewegung angeschlossen haben, immer zweckmäßiger und ausgebauter. Das Einküchenhaus hat gerade in unseren erschwerten Zeiten alle Vorteile und möglichen Ersparungsmaßnahmen für sich und Behörden sowie Korporationen finden bei uns einen heute schon gelungenen Versuch vor, mit kleinen Mitteln Bedürftige auch guter Preise zu sammeln und ohne Behelligung der einzelnen Person zu verpflegen. Aus einer Gewohnheit machen wir keinen Zwang, aber der Andrang steigt von Woche zu Woche, leider hilft die Öffentlichkeit nicht so nach, daß wir allen Suchenden und Bedürftigen das Heim, die Einheitsküche bieten könnten, die alleinstehende Frauen und Mädchen heute haben müßten, um nicht von der Gesellschaft verlassen zu sein. Noch sind wir in der Umformung und kaum erwacht, aber unsere Ziffern sprechen für unsere Sache. Billig, behaglich und gut — so muß sich unsere Gemeinschaftsküchen- und Einküchenbewegung entfalten. Sie liegt in der Zeit und eiserne Notwendigkeiten fest begründet, leider erst in den Anfängen.

Frau Hermine Radisch,

Leiterin der ersten Wiener Gemeinschaftsküche (Wien, 1. Bezirk, Eblinggasse 18, Speisestelle für Handelsangestellte).

Das fatale Wort „Auspeisung“ wurde bei uns immer vermieden. Schon im Juli 1915, da vieles Schlimme nach am anderen Ende der Welt zu liegen schien, haben Frau Weil und ich für Kriegsküchen Alarm geblasen — man hat uns damals wahrlich nicht angehört! Jeder Vereinsmeierei abhold — in Wien wird zu viel gegründet, das erste Mal kommt jeder, beim zweiten Male keiner der Gewählten mehr — habe ich im schönsten Frieden als Präsidentin eines Volksküchenvereines die tiefen Wurzeln der Sache gesehen und daß nur die Menge eine Sache verbilligt und möglich macht. Nach kleinen Versuchen begann sich mit Unterstützung der Gemeinde Wien und mit Beihilfe der Ernährungsinstanzen unsere Küche für Fixangestellte und deren Familien bestimmt rapid zu entwickeln und heute essen täglich 700 Personen bei uns in kalten Räumen zwar, aber unbehelligt um 1 Krone 30 Heller eine schmackhafte Mahlzeit. Um 30 Heller kann man noch eine Mehls- oder Zuspeise erhalten. Achtlosige Familien nehmen ihre Mahlzeiten bei uns ein, Kinder lassen wir eventuell mit ihren Angehörigen gratis essen. Alkoholfreiheit, Trinkgeldverbot bei aufmerksamster Mädchenbedienung haben uns auf dem Franz Joseph-Kai ungemein populär gemacht, eine beliebte Gemeinschaftsküche ohne gewissenhaftlichen Zwang, die merkwürdigsten Schattierungen erwerbender und gehetzter Menschen essen bei uns, keiner wird behelligt, jeder wird Stammgast in der zweiten Woche. Es sind auch Einzelmahlzeiten eingeführt. Und unsere Speisen? Die müssen wir eben decken und wissen sie zu finden, ohne Belastung der Besucher. Gerade unsere Kreise haben so oft Neigungen zur wirtschaftlichen Isolierung gezeigt, so daß wir gerne unser richtiggestelltes Urteil heute aussprechen wollen: Just der bessere Mensch sucht heute in besserer Form Anlehnung und Fürsorge!

* (Bureauküche.) Im Berufsleben hat es bisher eine strenge Maßregel gegeben, die da lautete: Der Beruf ist vom Privatleben zu trennen. Und zum „Privatleben“ hat natürlich auch das Essen gehört. Höchstens seine „Zehnerkäusen“, wie die Wiener sagen, das zweite Frühstück oder Gabelfrühstück, hat man sich in Form eines belegten Brotes mitgenommen, wenn es im Amte nicht ein Bisett gab, in dem, wie beim Schuldiener der Mittelschulen, heiße Würstel und Säckchenjammeln, gestrichene Wecken oder Wurstzeug erhältlich waren. Mittagessen aber ging man selbstverständlich nach Hause. Gegenwärtig haben sich jedoch auch diese Bilder gründlich verschoben. Die Verkehrs-schwierigkeiten wurden von Monat zu Monat gesteigert, und von Monat zu Monat ist es für viele Beamte, sowohl für die männlichen als für die weiblichen, unmöglich geworden, in der oft recht kurz bemessenen Mittagspause nach Hause zu fahren. So lange es tunlich, hatte man es allerdings versucht. Allein man war dann einmal eine halbe Stunde und wieder eine Viertelstunde zu spät ins Bureau gekommen — Zustände, die begreiflicherweise unhaltbar wurden. Das Gabelfrühstück war mit Rücksicht auf die hohen Preise und die schwierige Beschaffung von Lebensmitteln ohnehin kaum aufrechtzuerhalten. Man entschloß sich daher, statt des

zweiten Frühstücks ein Mittagessen ins Bureau mitzunehmen. Es sollte nicht opulent, sondern nur sättigend sein. Und so gab es Wurst, Brot und Käse, Gernspeisen oder Mehlspeisen, jedenfalls aber nur kalte Mittagstoft. Allein auch dieser Modus wurde unhaltbar, denn auch Käse und Brot waren immer mangelhafter, wenn überhaupt zu verschaffen und die fleischlosen Tage verboten bekanntlich auch die Wurst. So geschah es, daß erst eine Beamtin und dann die zweite mit einem „Mittagsreindl“ anrückte. Sie brachten darin Kraut oder Kohl vom häuslichen Mittagessen des Vortages und wärmten ihr Gericht auf dem Gasofen oder auf einem Rechaud. Das sahen die übrigen Kollegen und Kolleginnen, und je kälter es wurde, desto dringlicher verlangte es auch sie nach warmer Mittagstoft. So ist gleichsam von selbst die „Bureauküche“ aus den Forderungen der Zeit unmittelbar herausgewachsen. Kommt man jetzt mittags in eine Kanzlei oder in ein Amt, so kann man, beinahe wie in einem Haushalte, die verschiedenartigsten Töpfchen und kleinen Kasserollen auf der Rechaudplatte stehen sehen. Hier werden Würstel mit Kraut gewärmt, dort gibt es ein hübsches Gulasch mit eingeschnittenen Kartoffeln oder Brotknödel, die mit Marmelade verspeißt werden sollen. Die Erlaubnis des Chefs wurde entweder eingeholt oder nur stillschweigend vorausgesetzt. Wer wie die Schulbuben ihre Indianergeschichten oder die Schulkinder ihren ersten Roman unter den Bänken verschwinden lassen, so suchen jetzt mitunter solche „Mittagsreindler“ wohl auch die Tiefen des Schreibtisches, wenn der Herr Bureauvortrag oder eine Partei naht. Und dieser Chef oder Bureauvortrag macht es ähnlich, wie es in der Schule der Lehrer oder der Herr Professor gemacht hat, er tut, als ob er nichts sähe. Vielleicht weniger darum, weil er nicht Abhilfe zu schaffen wußte, als in einer Erwägung sozialer Billigung, die den Angestellten das Recht auf die paar warmen Dissen aufrichtig zuerkennt. Wären die Zeiten nicht so ernst, so würde der morgendliche Aufmarsch der verschiedenen Flaschen und Kasserollen oft ein drolliger sein. Schon in der Straßenbahn kann man ihn verfolgen, denn dort vermag man durch die Behutsamkeit des Haltens, noch mehr als durch die Form des

Palets genau festzustellen, wer ein Mittagessen trägt. Die einen haben es möglichst wenig kenntlich in Papier verpackt, die andern verwahren es in Körbchen oder Handtaschen. Aber selbst Aktentaschen müssen zu diesem Zweck herhalten. Vielfach bewahren sich natürlich Thermophore. Darin nimmt man Suppe oder heißen Tee mit, und wer sich's zu leisten imstande ist, sogar Kaffee. Man gewahrt Marmeladenschachteln mit Glaseinlagen, Marmeladentiegel mit Pergamentverschluß, und was dieser Packungen mehr sind. In dieser Beziehung geht man natürlich bei der Touristik und beim Wintersport in die Lehre, die viel Praktisches erdacht haben. Durch die handlichen Marmeladenschachteln ist es möglich, zu den Nudeln Kompott und zum Fleisch Essigkren, zum Brot Butter oder Obstmus mitzunehmen. Kaum ist der Chef mittags fort so beginnt das trotz der Not der Zeit oft recht fröhliche Kochen. Bei den Mädchen wird das gewandt und möglichst wenig umständlich besorgt, obgleich selbst hier die minder häuslichen bei den praktischen Hausfrauen in die Lehre gehen müssen. Bei den männlichen Beamten jedoch hat sich manch ein Gericht „angelegt“, wie es in der Küchentechnik heißt, und wiederholt Noderln und Nudeln verbrannt, ehe es man zum richtigen „Bureaukoch“ brachte. Aber selbst hier fehlt es nicht an dem einen oder andern praktischen Lehrmeister. Das war entweder ein guter Hausvater oder einer der erwähnten bereits eingeschulden Wintersportler, der von der Schutzhütte her gewohnt war, am Herd zu hantieren. Ueberdies gibt es ja auch Junggefallen genug, die mit dem „Aufwärmen“ umzugehen wissen. Es blieb jedoch nicht bei diesem Nachwärmen der Speisen. Bald versuchte man, ein Stückchen Fleisch oder Wurst abzubraten, sodas sich die Bureauküche immer mehr und mehr vervollständigte. Ein Idealzustand ist sie sicher nicht, aber immerhin zieht man sie dem Abheben in der Mittagspause vor. Man bleibt dann in den geheizten Amtszimmern oder in der Kanzlei und braucht nicht mit der Uhr in der Hand und in stetiger wachsender Nervosität auf die Straßenbahn zu warten, die immer noch nicht kommen will, um schließlich zu Hause halb stehend, von Gewissensbissen beunruhigt, das hübsche Futter möglichst hastig zu verschlingen. Hat man im Bureau kein „Mittagsreindl“ geleert, so bleibt wenigstens noch ein Stündchen Muske, um zu lesen oder vor sich hinzudämmern. Freilich, das Privatleben leidet unter diesen Zuständen. Aber wie so vieles andre, ist auch die „Bureauküche“ eine Kriegsleinrichtung, eine Zeiterscheinung praktischer Selbsthilfe.

Der Kriegsmittagstisch für Privatangestellte.
Der Verein der Angestellten der Privatbankfirmen und Wechselstuben in Wien hat sich der Aktion Kriegsmittagstisch für Privatangestellte, bekanntlich eine Gründung der Allgemeinen Pensionsanstalt für Angestellte, des Bundes österreichischer Industrieller, des

Verbands der Wiener Kaufmannschaft, des Niederösterreichischen Gewerbevereins und des Wiener Kaufmännischen Vereins, angeschlossen. Die Mittagmahle werden jeden Wochentag zwischen 1/1 und 1 und 1/2 und 2 Uhr, 3. Bezirk, Lothringerstraße Nr. 20 (Konzerthaus), verabreicht. Eine komplette, sehr ausgiebige Mahlzeit kostet K. 1.55. Die außerdem einmal zu lösende Teilnehmerkarte zu K. 20 verrechnet der Verein entweder mit seinen Mitgliefern oder trägt diese Kosten aus eigenen Mitteln. Die stets für einen Monat im voraus zu lösenden Bezugsscheine sind nach erfolgter schriftlicher Anmeldung bei dem genannten Verein, 1. Bezirk, Börsegasse Nr. 11, erhältlich.

27. V. 1917

M8

Die erste Kriegsküche für den Mittelstand.

Gestern mittag wurde im neuen städtischen Amtshaus, 1. Bezirk, Ebendorferstraße Nr. 1, Ecke der Felderstraße, eine Kriegsküche für die Beamten des ~~Katholischen~~, des ~~Direktionen~~ der

Elektrizitäts- und Gaswerke, der Straßenbahnen, des Justizpalastes, des Oberlandesgerichtes, der Landesbahnen, der Landesversicherungsanstalten, der Zentralsparkasse, der Landes-Hypothekenanstalt, der Jubiläumsversicherung und aller andern umliegenden Ämter eröffnet, die von dem unter dem Präsidium des Oberrechnungsrates Viktor de Pontis stehenden Verein der Beamten der Stadt Wien ins Leben gerufen wurde. Der Verein führt die Küche in eigener Regie und üben die Mitglieder ehrenamtlich die Ueberwachung aus. Die im Erdgeschoß des städtischen Amtshauses befindlichen Räumlichkeiten, an die sich auch ein Speisesaal für die Diener schließt, wurden von der Gemeinde Wien zur Verfügung gestellt.

Die Preise der Speisen wurden mit 20 S. für Suppe, mit 1 K. 20 S. für Fleisch samt Beilage und mit 40 S. für Mehlspeise festgesetzt, so daß sich die ganze Mahlzeit auf 1 K. 88 S. stellt, indem noch 8 S. für die Bedienung eingehoben werden. Im Speiseraum der Diener entfällt die Bedienung, doch sind die Gattung und Zahl der Speisen dieselben. Am ersten Tag lautete die Speisenfolge Leberpüreesuppe, Leber- und Blutwurst mit Paprikafrant und Hirsebreiauflauf.

Gleichzeitig fand auch die Eröffnung einer Filiale, einer Kriegsküche des Lehrerhausvereines, 8. Bezirk, Langegasse Nr. 20, Ecke der Josefs-gasse, statt, wohin die Speisen mittels Kochkisten gebracht werden. Um das Zustandekommen dieser Abgabestelle, die nur für Lehrer und Lehrerinnen bestimmt ist, haben sich Frau Klothilde Nowotny und Oberlehrer Josef Glaser besonders verdient gemacht. Bis jetzt sind dort dreihundert Anmeldungen eingelangt und stehen den Besuchern zwei hübschelichte Säle zur Verfügung.

Westungarischer - Grenzboten

27. II. 1917

127

MU

* Mitteilungen aus der städt. Mittelstandsküche. Die Teilnehmer der städtischen Mittelstandsküche werden aufmerksam gemacht, daß die Mehl- und Fettkarten für den Monat März am 27. und 28. d. M. in der Küche abgegeben werden müssen. Die Abgabe kann auch in den Nachmittagsstunden erfolgen. Ab 1. März wird die monatliche, halbmonatliche oder wöchentliche Vorausbezahlung eingeführt. Das ist darum notwendig, weil das Komitee nach der tunlichsten Oekonomie in der Gebahrung streben muß und nur auf diese Weise erreicht werden kann, daß die Zahl der nötigen Portionen täglich genau bekannt ist, somit weder zu viel noch zu wenig gekocht wird. Die Wochenabonnements beginnen immer mit Montag. Anmeldungen werden täglich nachmittags entgegengenommen. — Das Komitee.

1./III. 1917

170

Eine Gemeinschaftstüche im Opernkeller.

Der Verein zur Errichtung und Erhaltung von Gemeinschaftstüchen beabsichtigt, Mitte März eine Gemeinschaftstüche in den Räumen des Opernkellers, Elisabethstraße 3, zu errichten, deren Leitung der „Rohö“ obliegen wird. Mündliche oder schriftliche Anmeldungen zur Teilnahme werden in der Kanzlei der „Rohö“, I. Bezirk, Ribbelungengasse 7, entgegengenommen. Die Wahlzeit kann entweder in der Gemeinschaftstüche selbst eingenommen oder abgeholt werden. **Bedingungen:** Mitgliedsbeitrag für den Verein Gemeinschaftstüchen 2 Kr. und 5 Kr. einmaliger Regiebeitrag per Familie (4 Personen). Der Preis für ein Mittagessen wird zwei Kronen betragen; auch die Verabreichung von Nachtmahl ist geplant.

9./III. 1917

MA

Eine Volksküche in Tirana in Albanien.

Die in Schkodra mit Hilfe des Militärgouvernements erscheinende „Bosia Shqypnites“ berichtet:

Am 14. Februar l. J. wurde in Tirana eine Volksküche eröffnet. Die Idee zur Gründung dieses Wohltätigkeitsinstitutes ist vom dortigen Bezirkskommando ausgegangen. Als materieller Grund diente ein Betrag von 2000 Kronen, welcher anlässlich des Besuches des Herrn Erzherzogs Max in Tirana zur Verteilung unter die armen Leute seitens der Landesklasse beigelegt wurde. Hierzu kamen noch aus den Einnahmen des Feldkinos in Tirana 1200 Kronen. Diese Summen waren jedoch zur Einrichtung einer Volksküche nicht genügend und daher wurde auf Anregung des Bezirkskommandanten-Stellvertreters, Oberleutnant Jatzewski eine Sammlung unter den wohlhabenden Einwohnern Tiranas eingeleitet, welche binnen kurzer Zeit einen großen Erfolg ergab. Die Bewohner, in erster Linie die Kaufleute, geben eine monatliche Subvention von 10.000 Kronen. Auf diese Weise wurde ermöglicht, die Volksküche sofort zu eröffnen. Diese wird bis zur nächsten Fehlung, also ungefähr sechs Monate, im Betrieb bleiben, so daß von der Bürgerschaft in Tirana, welche dem Zwecke die beträchtliche Summe von 60.000 Kronen widmet, in der Tat ein bedeutender Wohltätigkeitsakt ausgeübt wird. Die Organisation der Volksküche hängt mit der Approvisionnement der Bevölkerung, welche eine der wichtigsten Aufgaben der militärischen Verwaltung ist, zusammen. Das Militär kauft die Maisüberschüsse an und aus diesen Vorräten wird der Volksküche der nötige Mais geliefert. An der feierlichen Eröffnung haben unter Führung des FML. Braun das Offizierskorps der Garnison und alle Schichten der Bevölkerung Tiranas teilgenommen. Seit 18. Februar findet täglich auch eine nach Stadtvierteln organisierte Maisverteilung statt, u. zw. so, daß außer 150 Personen, die täglich Brot und Suppe bekommen, noch 850 Leute je 200 Gramm Maismehl zum Kochen ausgefolgt erhalten. Es werden also täglich rund 1000 Leute ernährt und man kann mit Recht behaupten, daß niemand in der Stadt Tirana dem Hunger preisgegeben ist.

* Die Massenpeisung. Der Beirat für die Berliner Massenpeisung hat sich in seiner letzten Sitzung mit den Beschwerden über die Beschaffenheit des ver-
ausgabten Essens, die in letzter Zeit sich häuften, be-
schäftigt. Es wurde zunächst festgestellt, daß es sich nur um
wenige Fälle handelt, in denen die verarbeiteten Mate-
riallen und insolgedessen auch das Essen zu wünschen übrig
ließen. Diese Uebelstände seien aber inzwischen bereits be-
hoben. Für die Zukunft soll dafür gesorgt werden, daß die
Teilnehmer an der Massenpeisung auf die Ausgabe des
Essens nicht so lange zu warten brauchen und daß die Aus-
gabestellen genügend versorgt werden. Es ist nämlich vorge-
kommen, daß Leute, die sich zur Teilnahme an der Speisung
angemeldet hatten, das bestellte Essen nicht erhalten konnten,
weil die Ausgabestelle von der Hauptküche nicht mit aus-
reichenden Mengen an Essen beliefert worden war. Das
macht sich besonders am Sonntag für die Betroffenen recht
unangenehm bemerkbar, da das Publikum an diesem Tage
kaum in der Lage ist, sich noch rechtzeitig Essen zu beschaffen
und auf die teuren Speisehäuser angewiesen ist. Der Preis
für das Essen deckt die Unkosten der Stadt nicht; trotzdem
wird von einer Erhöhung des Preises abgesehen
werden. In der Sitzung des Beirats wurde auch die Aus-
gabe von Wander-Speisemarken angeregt, die be-
sonders für solche Personen bestimmt sind, die tagsüber
unterwegs sind, wie die Angestellten der Verkehrsunter-
nehmungen, der Expeditionsfirmen usw. Die Wander-
Speisemarken sollen den Inhaber zur Teilnahme an der
Speisung in jeder beliebigen Ausgabestelle oder Küche be-
rechtigen.

Eröffnung von Gemeinschaftsküchen.

Der Verein „Gemeinschaftsküche“ (I., Herrngasse 7) eröffnet für seine Mitglieder seine beiden ersten Speisehäuser: die „Deutsche Wacht“, VIII., Florianergasse 39 (Leitung Frau J. B. Pacherv) und den „Kafazienhof“, IX., Thurngasse 4 (Leitung Dr. Eugenie Schwarzwald) Donnerstag den 15. d. um 1 Uhr. Die Speiseblöcke für die erste Woche sind von Montag ab täglich von 9 bis 1 Uhr und von 4 bis 6 Uhr im Bureau der Gemeinschaftsküche, I., Wallnerstraße 9, gegen Erlag von S. 14 zu erhalten. Vorzuweisen ist die Mitgliedskarte sowie die Fett- und Mehlkarte.

Reichsorganisation der Hausfrauen.

Heute Samstag, VII., Neubaugasse 31: Selchfleisch, gedörrtes Rotkraut von 1/9 bis 1 Uhr, nachmittags geschlossen.

2., 9., 10., 17., 18. und 19. Bezirk: Selchfleisch, gedörrtes Kraut von 9 bis 12 Uhr und, wenn der Vorrat reicht, auch nachmittags von 3 bis 5 Uhr. — 13. Bezirk geschlossen.

Erster Wiener Konsumverein.

In der kommenden Woche erfolgt die Abgabe der rayonierten Artikel für die erste Gruppe der Mitglieder Mittwoch den 14. d., für die zweite Gruppe der Mitglieder am Freitag den 16. d. Zur Abgabe gelangen Mehl, Salz, Butter und Kaffee. Die erste Gruppe der Mitglieder erhält auch Kriegsverbandsseife. In die zweite Gruppe der Mitglieder wurde solche schon am Freitag den 2. d. verabsolgt.

Neue Gemeinschaftsküchen.

Für den Mittelstand.

In den nächsten Tagen werden in Wien mehrere neue Gemeinschaftsküchen zur Eröffnung gelangen, die hauptsächlich für den Mittelstand bestimmt sind. Die Schwierigkeiten, mit denen gerade die Firbesoldeten ihre Verköstigung bewerkstelligen, haben zu einer Neugründung geführt. Ende des vorigen Jahres wurde der „Verein zur Errichtung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen“ ins Leben gerufen, der zunächst eine sehr rege Tätigkeit behufs Schaffung eines Fonds entwickelte, mit dessen Hilfe mehrere Gemeinschaftsküchen eröffnet werden sollen. Das Volksernährungsamt sowie der Verein der Alkoholgegner und zahlreiche Private unterstützten die gute Sache mit größeren Beträgen, und so können am 15. d. bereits die ersten zwei Gemeinschaftsküchen in Betrieb gesetzt werden.

In diesen Gemeinschaftsküchen wird um zwei Kronen ein vollständiges Mittagessen, bestehend aus Suppe, Fleisch mit Gemüse und Mehlspeise geboten. Bedingung für die Teilnahme ist die Mitgliedschaft im Verein zur Errichtung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen. Die Mitgliedsgebühr beträgt fünf Kronen jährlich, dazu kommt ein einmaliger Regiebeitrag von zwei Kronen.

Die erste dieser Küchen, für die schon einige hundert Anmeldungen vorliegen, ist die im 8. Bezirk, Florianigasse Nr. 39, im Hause „zur deutschen Wacht“. Sie steht unter Oberaufsicht der Frau Josefina Berta Bacher. Bei dem am 10. d. abgehaltenen Probeessen begrüßte der Vereinsobmann Generalmajor Freiherr v. Baden als Gäste die Minister GM. Höfer und Dr. Baernreither, den Obmann des Deutschen Schulvereins Abg. Dr. Groß und Hauptleitungsmitglied Hofrat Rothke sowie die Reichsratsabgeordneten Dr. Max Friedmann, Wolf, Bacher u. a. Nach Besichtigung der Küche wurde das Mittagessen eingenommen, das alle Teilnehmer voll befriedigte.

Mit dieser Küche wird am 15. d. auch die zweite Gemeinschaftsküche eröffnet, die sich im 9. Bezirk, Thurngasse Nr. 4, im „Kazienhof“, und zwar in den Lokalitäten des früheren Restaurants „Kewaldhof“ befindet. Sie hat den Vorteil, daß sie mit einem großen schattigen Garten in Verbindung steht, der im Sommer benützt werden wird. Die Küche, die vom Architekten Loos mit vier mit Gas geheizten Suppen- und Fleischkesseln, drei Kochherden und einem Gasherd ausgestattet ist, steht mit den drei in blühblankem Weiß leuchtenden Seisefäßen, in denen an kleinen, sauber gedeckten Tischen das Essen serviert wird, in Verbindung. Eine der ersten vorbereiteten Speisenfolgen wird aus Rindsuppe mit Reis und Gemüse, Tellerfleisch mit Nudeln und Tomatentunke und Apfelstrudel, eine andere aus dicke Bohnensuppe, Irish stew und

Mohntorte bestehen. Täglich kann für 600 Personen gekocht werden. Die Küche steht unter Leitung einer Frau, die bereits in Zürich eine große Gemeinschaftsküche geführt hat. Die Bereitung der Speisen erfolgt durch drei erprobte Köchinnen, denen acht 14- bis 16jährige Serviermädchen aus dem Kriegerwaisenhort in der Sonnenselgasse zugeteilt sind. Nach dem Essen steht ein Leseraum mit bequemen Rohrstühlen oder im Sommer der große, schattige Garten zum Ausruhen zur Verfügung. Als Getränk wird Wasser gereicht.

Weitere solche Gemeinschaftsküchen dieses Vereins werden in nächster Zeit im 3. Bezirk, im 5. Bezirk und in Siezing errichtet. Auch im Hause des Oberkinos wird die Kochküche eine solche Gemeinschaftsküche in Betrieb setzen. Den Betrieb der Küche im 9. Bezirk, die von 12 bis 3 Uhr geöffnet sein wird, werden Frau Dr. Schwarzwald und Frau Lydia Timper Anderson leiten.

Die Mahlzeiten werden in allen Küchen nicht einzeln bezahlt, sondern die Teilnehmer werden Wochenblods für sieben Mahlzeiten zu 14 Kronen pro Person erhalten. Die Speiseblods für die erste Woche sind für die Küche „Deutsche Wacht“ von heute an täglich von 11 bis 1 Uhr im Lokal der Küche, 8. Bezirk, Florianigasse Nr. 39, für die Küche „Kazienhof“ morgen von 9 bis 11 Uhr im Bureau der Gemeinschaftsküche, 1. Bezirk, Wallnerstraße Nr. 9, gegen Erlag von 14 Kronen zu erhalten. Vorzuweisen ist die Mitgliedskarte sowie die Fett- und Mehlkarte.

Der Abend
14. III. 1917

125

Die Volksküchen.

Die billigste vollständige Mahlzeit, die man sich zurzeit beschaffen kann, erhält man in den Volksküchen. Eine Suppe kostet 8 h, eine Portion Fleisch mit Gemüse 48 h. Die Menge ist wohl beim Fleisch gering, bei Suppe und Gemüse aber reichlich und die Zubereitung ist, soweit das beim Massenbetrieb überhaupt möglich ist, als gut zu bezeichnen. Die Besucher der Volksküchen erklären, daß das Essen nicht schlechter schmeckt als in irgend einem kleinen Vorstadtwirtshaus, nur das „Fleisch ist halt ein bißerl wenig“. Die Suppen enthalten als Einlage Graupen, Breine oder Suppenmüdel, als Gemüse wird je nach Erhältlichkeit Kraut, Bruden, hie und da Kartoffeln, auch Kohl gegeben und manchmal gibt es als „Mehlpeise“ Hirsebrein, Maisgrießkoch, auch Hasfergriße oder Hasferreis. Der Umstand, daß ein Erwachsener von einem Mittagmahl in der Volksküche satt wird, die große Billigkeit und der Kohlenmangel haben es mit sich gebracht, daß ganze Familien teils aus der Volksküche das Essen nach Hause holen, teils mit Kind und Kegel in die Volksküche essen gehen.

Während des Krieges hat sich eine vollständige Umkehrung der Besucher der Volksküchen vollzogen. Während früher Männer weitaus in der Mehrzahl waren und die überwiegende Mehrheit aller Besucher der Volksküchen sich aus Menschen zusammensetzte, die durch Arbeitslosigkeit oder sonstige besondere Umstände in Not geraten waren, also ein stetiger Wechsel eintrat, gibt es jetzt Jahr und Tag Stammgäste. Man sieht in der Reihe der Angestellten vor dem Eingange manche Frau, die nach Kleidung und Sprechweise der unteren Hälfte des Mittelstandes angehört, man sieht Arbeitsfrauen, deren größter Stolz früher die peinlich ordentlich geführte Wirtschaft gewesen ist, man sieht Männer in guten Kleidern, junge nett gekleidete Mädchen, kleine Angestellte, Kontormädels, Schneiderinnen, Modistinnen, Verkäuferinnen. Man sieht neben Kindern in Klapperschuhen und vielgesticktem Anzug, solche mit netten Röschchen und gutem Schuhwerk, man sieht mit einem Worte, daß die Schwierigkeit der Mahlzeitbeschaffung in Kreise gedrungen ist, die noch während der ersten Hälfte des Krieges die Not höchstens aus der Nachbartüre grinsen sahen, denen sie aber noch nicht in die eigenen Stuben geschlichen war. Man sieht Harn und Sorgen in so manches Antlitz gezeichnet und hört bittere Klagen aus so manchem Munde, aus denen noch vor ein paar Monaten Blicke der Behaglichkeit glänzten und Worte der Zufriedenheit klangen. Man sieht, wenn man die Volksküchen besucht, wie die Teuerung ganze Schichten verelendet, die nach ihrem Einkommen noch vor kurzem als autacestellt bezeichnet werden mußten.

Der Zuspruch in den Volksküchen ist auch während des Jahres 1916 ständig gestiegen und hat im Monate Februar seinen Höhepunkt erreicht. In den fünfzehn Volksküchen des ersten Wiener Volksküchenvereines wurden im Februar 1917 täglich zusammen 32.000 Portionen verabreicht und die Zahl derer, die nichts erhalten konnten, weil mangels Vorräten nicht mehr gekocht werden kann, wird auf etwa 3000 geschätzt. Außerdem werden schätzungsweise von den zwei Volksküchen nach jüdischen Ritus und den beiden in Meidling und Rudolfsheim noch etwa 7000 bis 8000 Personen gespeist.

Der Andrang zu den Volksküchen ist außerordentlich groß. Schon eine Stunde vor Eröffnung stehen Frauen und Kinder in langen Reihen angestellt und warten auf Einlaß. Das sind meist jene, die das Essen nach Hause holen, während die Männer und Frauen aller Altersstufen, die aus der Arbeit kommen, erst zwischen zwölf und eins antreten. Wer nach eins kommt hat kaum mehr eine Aussicht noch etwas zu erhalten.

Daß nicht alle, die sich zu den Volksküchen drängen, dort auch gesättigt werden, ist nicht Schuld der Volksküchenvereine. Diese sind bestrebt, das äußerste zu leisten und könnten noch mehr vollbringen, wenn die Lebensmittelbeschaffung nicht so schwer wäre. Wieviel immer die Leitung von den unterschiedlichen „Zentralen“ anfordert, es wird immer viel weniger, oft nur die Hälfte bewilligt. Daß bei jeder verkauften Portion daraufgezahlt wird, macht dem ersten Wiener Volksküchenverein nur insoweit Sorge, als die vorhandenen Mittel und Rücklagen langsam aufgezehrt werden. Eine Erhöhung der Preise ist aber erst einmal während des Krieges erfolgt und soll solange nicht vorgenommen werden, als es überhaupt noch geht.

Wenn die Regierungsabsicht, dem Volke billigere Nahrung zu schaffen zur Tat gedeiht, dann sollte den Volksküchen durch Lieferung von Rohstoffen zuerst geholfen werden. Dazu braucht es erst keiner Vorbereitungen; hier kann und soll raschestens geholfen werden.

Die Hamburger Kriegsküchen.

Zusolge vielfacher Beschwerden über die Beschaffenheit und die mangelhafte Zubereitung des von den Kriegsküchen hergestellten Essens hat das Hamburgische Kriegsverorgungsamt, das sich selbst von der Mangelhaftigkeit des Essens überzeugt hat, die den Kriegsküchen gelieferte Menge von Mühlenfabrikaten von 200 Gramm auf 400 Gramm für das Liter und die Woche hinaufgesetzt. Auch hat es den Speiseauschuß der Kriegshilfe darauf hingewiesen, daß das von ihm geprüfte, aus zwei Küchen gelieferte Essen nicht gar gekocht war, und hat lehrreiche Abhilfe für die Zukunft verlangt.

Wie umfangreich die Bevölkerung von den Kriegsküchen gegenwärtig gespeist wird, geht aus folgendem hervor: Am 1. März lieferten die Kriegsküchen der Hamburger Kriegshilfe insgesamt 178 449 Liter Essen, davon 162 269 Liter zum Vorzugspreis von 20 Pfennig und 16 180 Liter zu 40 Pf. Außerdem gab der Wohlthätige Schulverein 20 000 Portionen à $\frac{1}{2}$ Liter an bedürftige Schulkinder, deren Essen mit 500 Gramm Mühlenfabrikaten für die Portion und Woche versehen wird. Der Verein für Volkstafelhallen gab 30 000 Liter und die Werkstätten 20 000 Liter. Schließlich werden noch einige Tausend Essen von den Krippen, Horten, Warteschulen und ähnlichen Einrichtungen gegeben. Insgesamt werden also in Hamburg

täglich nahezu 230 000 Liter
Essen

aus den Kriegsküchen, Werkstätten und Küchen der Volkstafelhallen und über 20 000 Portionen an Kinder aus den Schul- und Hortküchen abgegeben. Das verlangt eine sehr beträchtliche Menge von Nahrungsmitteln aller Art, die vom Kriegsverorgungsamt zur Verfügung zu stellen sind. Sie werden der Allgemeinheit der Bevölkerung entzogen, doch werden die Behörden, da die Einrichtungen und Auswendungen — vielleicht von verschwindenden Ausnahmen abgesehen — wirklich nur den Bedürftigsten zugute kommen, sicher die Verantwortung dafür gern tragen.

*** Ernährungsvorsorgen in Tirana.**

Aus Skutari, 14. d., meldet das Telegraphen-Korrespondenz-Bureau: In Tirana wurde im Februar eine Volksküche eröffnet. Den Grundstock bot der beim Besuch des Erzherzogs Max in Tirana für die Armen gespendete Betrag von K. 2000. Hierzu kommen noch K. 1200 aus den Einnahmen des Feldkinos in Tirana. An die Spitze der Organisation wurde eine Kommission gestellt. Die Bewohner, in erster Linie die Kaufleute, geben eine monatliche Aushilfe von K. 10.000. Auf diese Weise wurde es ermöglicht, die Volksküche sofort zu eröffnen. An der Eröffnung haben unter Führung des FML. Braun das Offizierscorps der Garnison sowie alle Schichten der Bevölkerung Tiranas teilgenommen. Es wurden 150 Personen ausgespeist. Jeder erhielt Suppe und ein Viertelfilogramm Brot. Seit dem vorigen Monat findet in Tirana täglich auch eine nach Stadtvierteln organisierte Maisverteilung statt, und zwar in der Weise, daß außer den in der Volksküche täglich gespeisten 150 Personen noch 850 Leute Maismehl zum Kochen erhalten. Es werden somit täglich rund 1000 Leute verpflegt und man kann mit Recht behaupten, daß niemand in der Stadt Tirana dem Hunger preisgegeben ist.

Eröffnung der ersten Gemeinschaftsküchen.

Seine mittag wurden die erste Gemeinschaftsküchen in Wien eröffnet, die vom Verein zur Schaffung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen, der allen ähnlichen Unternehmungen der „Rohö“ seine steht, ins Leben gerufen wurden. Die erste befindet sich im Hause „Deutsche Wacht“, 8. Bezirk, Floriantgasse 29, Eingang Fuhrmannsgasse 18a, und die zweite im „Altagienhof“, 9. Bezirk, Thurngasse 4. Eine dritte Gemeinschaftsküche soll demnächst im 3. Bezirk zur Eröffnung gelangen. Die Mitglieder des Vereines, die einen einmaligen Regiebeitrag von 5 Kronen leisten müssen, erhalten dort einen guten Mittagstisch für 2 Kronen, für welchen sie wöchentlich 6 Mehlarten und 3 Fettarten abgeben müssen.

Der Küche im 8. Bezirk, die unter der Leitung der Gattin des Reichsratsabgeordneten Rafael Pacher, Frau Josefine Verta Pacher steht, steht ein großer Speisesaal zur Verfügung und lautete hier die Speisensolge am ersten Tage Gemüsesuppe, Zwiebelfleisch mit Reis und Kriegsmehlpeise aus Lebkuchen. Bedeutend größer ist die Küche des 9. Bezirkes, die aus drei geräumigen Sälen besteht, außerdem ist dort ein großer Garten vorhanden, der den Besuchern zur warmen Jahreszeit einen angenehmen Aufenthalt bietet wird. Die Speisensolge lautete am ersten Tage: Gerstensuppe, gedämpftes Rindfleisch mit Mataroni und Pflaumenkompott. Die Leitung liegt in den Händen der Damen Dr. Eugenie Schwarzwald, die schon in Zürich eine große Gemeinschaftsküche leitete und Lydia Zumpfer Anderson.

Gemeinschaftsküchen.

In der „Deutschen Wacht“ und im „Akazienhof“.

Der Verein zur Errichtung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen hat vor acht Tagen zwei Speisegelegheiten für den Mittelstand eröffnet: In der Wirtschaft „zur Deutschen Wacht“ im neuen Schulvereins Hause, 8. Bezirk, Fahrmanngasse, und im „Akazienhof“ in der Thurngasse. Die Küche in der „Deutschen Wacht“ wird von der Gattin des Reichsrats-Abgeordneten Dr. Pacher, Frau Marie Pacher, die im „Akazienhof“ von Frau Dr. Eugenie Schwarzwald und Frau Lydia Timper-Anderison geleitet. Beide Küchen bieten den Besuchern bei bescheidenen Preisen einen guten Mittagstisch, die Qualität der Zubereitung verdient das größte Lob. Die Speisenfolge ist abwechslungsreich. Beide Küchen können auch, was Umgebung und Bedienung anbelangt, höheren Ansprüchen genügen.

Im Deutschen Schulvereins Hause wurde für die Teilnehmer an der Gemeinschaftsküche ein Saal der Wirtschaft „zur Deutschen Wacht“ adaptiert. Der helle, freundliche Raum ist vornehm ausgestattet, die sauber gedeckten Tische, die hübschen Wienerer Bilder an den Wänden schaffen ein Milieu intimer Behaglichkeit. Die Güte der gebotenen Speisen wird von der großen Gemeinde, die sich täglich zum Mittagstisch einfundet, allgemein anerkannt und der starke Zustrom neuer Gäste beweist, daß die junge Einrichtung während der kurzen Zeit ihres Bestehens einen wohlbegründeten guten Ruf sich erworben hat.

Die zweite Küche ist in dem schönen, alten, historischen Haus in der Thurngasse, einst Eigentum des verstorbenen Bürgermeisters Dr. Nowak, untergebracht; sie führt den Namen des Hauses „Akazienhof“. Die Inneneinrichtung hat Architekt Boos in der denkbar geschmackvollsten Weise besorgt. Die schönen, gewölbten Räume, die hellen, freundlichen Möbel, die

guten Bilder, die dem Ganzen den Charakter feiner Säublichkeit geben, sowie die Blumen auf allen Tischen und die anmutige Art der Bedienung erfüllen den Besucher mit dem Gefühl angenehmster Wohnlichkeit. Dazu der zu den Räumlichkeiten gehörende prachtvolle Akaziengarten.

Bei der Eröffnungsfeier am ersten Tage waren anwesend: Minister Höfer, Hofrat Baron Fries, Reichsrats-Abgeordneter Baron Soa, Generaldirektor Fritz Lemberger und viele andere. Die erste Kasse im neuen Haus, gehalten vom Präsidenten General Baron Paceni, galt dem Kaiser. Am nächsten Tag sah der „Akazienhof“ wieder Gäste: Gräfin Randine Berchtold, den schwedischen Gesandten Baron Beck-Friis, Graf und Gräfin Thun-Sobkowitz, Geheimen Rat Dr. Franz Klein, Frau Marianne Kainisch, Frau Lucy Weiffel, Frau Elsa Huber-Wiesenthal, Frau Hansi Niese, Arnold Schönberg, Jakob Wassermann, Karin Michaelis, Adolf Boos, Baron und Baronin Baumgartner, Baron und Baronin Zettel, die Sektionschefs Riedl und v. Kreuzbrunn und viele andere Persönlichkeiten.

23. III. 1917

170

Gemeinschaftsküche im Alazienhof.

Der Verein zur Errichtung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen, Präsident General Baron Padeni, hat dieser Tage in dem schönen, alten, historischen Haus in der Thurngasse, das einst Eigentum des verstorbenen Bürgermeisters Dr. Kewald gewesen war, eine neue, den Namen des Hauses „Alazienhof“ führende Gemeinschaftsküche eröffnet, deren Einrichtung den Damen Frau Dr. Eugenie Schwarzwald und Frau Lydia Timper-Anderson oblag, die auch beide die Führung des Ganzen innehaben. Die Inneneinrichtung hat Architekt Loos in der denkbar geschmackvollsten Weise besorgt. Die schönen, gewölbten Räume, die hellen, freundlichen Möbel, die guten Bilder, die dem Ganzen den Charakter feinsten Häuslichkeit geben, sowie die Blumen auf allen Tischen und die anmutige Art der Bedienung erfüllen den Besucher mit dem Gefühl liebenswürdigster Wohnlichkeit. Dazu der zu den Räumlichkeiten gehörende prachtvolle Alaziengarten. Bemerkenswert sind in dieser neuen Küche die entsprechend niedrig bemessenen Preise und daneben bei aller Bescheidenheit eine Qualität der Zubereitung, die das größte Lob verdient und im Verein mit der Umgebung und Bedienung auch hohen Ansprüchen genügen kann.

Bei der Eröffnungsfeier am ersten Tag waren anwesend: Minister Höfer, Hofrat Baron Fries, Reichsratsabgeordneter Baron Sod, Generaldirektor Frits Lemberger und viele andre. Die Feier begann mit einem von einem Schulkind sehr hübsch vorgelegenen Prolog von Helene Scheu-Nieß. Der nachfolgende Mädchenchor von Schubert gewann besonderen Glanz durch die Mitwirkung der Konzertsängerin Emmy Heim. Die erste Rede im neuen Haus, gehalten vom Präsidenten General Baron Padeni, galt dem Kaiser. Die Feier verlief herzlich und würdig. Am nächsten Tage sah der Alazienhof wieder Gäste: Gräfin Nandine Berchtold, den schwedischen Gesandten Baron Bed-Friis, Graf und Gräfin Thun-Dobkowitz, Geheimen Rat Dr. Franz-Klein, Frau Marianne Hainisch, Frau Luch Weiffel, Frau Elsa Huber-Wiesenthal, Frau Hansi Niese, Arnold Schönborg, Jakob Wassermann, Karin Michaelis, Adolf Loos, Baron und Baronin Baumgartner, Baron und Baronin Zettel, die Sektionschefs Niedl und v. Kreuzbruck, die Ministerialräte Dr. Richard Schüller, Dr. v. Thaa, Dr. v. Wimmer und viele andre hervorragende Persönlichkeiten.

24. / III. 1917.

131

Die Beschwerden über die Mensa academica.

Die Vorgesichte der Versammlung im Anatomischen Institut.

Wie wir bereits am Samstag mitgeteilt haben, herrscht in den Kreisen jener Universitäts Hörer, die ihre Mahlzeiten in der Mensa academica zu nehmen angewiesen sind, wegen gewisser Vorgänge im Betriebe dieser Anstalt große Erregung. Diese hat dazu geführt, daß sich eine Abordnung von Studenten in Ausführung eines Versammlungsbeschlusses an den Rektor der Universität um Erfüllung ganz bestimmter, auf den Betrieb der Speiseanstalt bezüglichen Wünsche gewendet hat.

Die Beschwerden über die Mensa sind jedoch nicht erst in der letzten Woche zutage getreten und beschränken sich nicht nur auf die dem Rektor als dringlichst bekanntgegebenen Wünsche. Die Mensa academica bietet — so behaupten die Studenten — entgegen der Wirtschaftsordnung und den im Speiseplane vorgesehenen Bedingungen, seit längerem den Studenten viel weniger als wozu sie verpflichtet wäre. Daß die Mensa im Frieden für 72 Heller Suppe, Fleisch und Beilage geboten hat, daß die Preise im Mai 1916 auf K 1.20 und im Oktober 1917 auf K 2.40 erhöht wurden, ist (dessen verschließt sich die Einsicht der Studenten nicht) mit der allgemeinen Teuerung zu begründen. Freilich wäre auch hier darauf hinzuwenden, daß die Mensa eine Wohlthätigkeits-einrichtung ist, trotzdem aber wesentlich teurer arbeitet als viele heutige Gemeinschaftsküchen, Beamtenmessen u. ä. So, in einer ganz gleichartigen Speiseanstalt, in der Mensa technica wird ein Mittagessen schon zum Preis von K 1.80 geboten; dabei liegt die Speiseanstalt der Techniker sogar in den Händen einer Frau, die damit ein Privatunternehmen betreibt. — Für eine Fleischportion, die K 1.40 kostet, haben die Studenten in der Mensa academica vorchriftsmäßig 7 Dekagramm zu erhalten. Das Fleischgericht besteht, den „Schöpferntag“ ausgenommen, regelmäßig nur aus ausgekochtem Rindfleisch. Eine neulich zur Überprüfung vorgenommene Nachwägung hat ergeben, daß für die K 1.40 tatsächlich bloß 5 Dekagramm Schöpfernes verabreicht wurden, so daß sich das Kilogramm Schöpfernes auf K 28 stellen würde. Die Studenten verweisen mit Recht daraufhin, daß, wenn die Verwaltung der Mensa das billige „Volksrindfleisch“ verwenden und verrechnen würde, sie die vorgeschriebene Menge ohneweiters, ja sogar noch billiger erhalten könnten. Weiters: die Preise verstehen sich für ein Mittagessen einschließlich Brot; seit einigen Wochen wird das Brot nicht mehr verabreicht und dennoch werden die vier Heller nicht in Abzug gebracht. Dadurch gewinnt die Mensa ungefähr K 2000 monatlich, ohne daß dies den Studenten zugute käme.

Merkwürdig ist, daß alle bisherigen, an das Kuratorium gerichteten Beschwerden vollständig wirkungslos blieben. Ja, das Kuratorium hat die Beschwerdeführer nicht einmal einer Antwort gewürdigt, den einen Fall ausgenommen, da kürzlich ein Student wegen seiner Beschwerde über die Fleischverkürzung einfach vom Besuche der Anstalt ausgeschlossen wurde! Diese, seitens eines Kurators erfolgte „Maßregelung“ stellt einen um so ärgeren Gewaltakt dar, als sie dem § 11 der Statuten zuwiderläuft, wonach zu einer solchen Ausschließung der Beschluß von neun Kuratoren nötig ist. Die Maßregelung hatte allerdings das eine gute, daß den Mensabesuchern nunmehr die Geduld gerissen ist und sie endlich einmütig, unter Anrufung des Rektors auf eine Untersuchung und Abstellung der geschilderten Übelstände zu dringen beschlossen haben.

So viel über die Beschwerden und Vorkommnisse in der Mensa, deren Richtigkeit uns von verlässlicher Seite bestätigt wird. Hoffentlich wird die wohlwollende Vermittlung des Rektors den Studenten zu ihrem Recht verhelfen.

Die öffentlichen Küchen im Kriege.

Die Schwierigkeiten des Betriebes der öffentlichen Küchen sind in der letzten Zeit dermaßen gestiegen, daß es wahrscheinlich zu einer Einschränkung kommen wird, da die vorhandenen Lebensmittel nicht mehr ausreichen, die übergroße Menge des Publikums, das sich jetzt täglich zu diesen Küchen drängt, zu befriedigen. In den 15 vom Volksküchenverein betriebenen Volksküchen werden täglich 32.000 Personen mit 90.000 Speiseportionen versorgt. Die Leute bekommen eine Nudelsuppe um 8 Heller, Kohl, Kraut oder Dörrgemüse um 12 Heller, an Fleischtagen drei Dekagramm gesottenes Fleisch mit einem Viertelliter Gemüse um 28 Heller, eventuell eine Mehlspeise (Girsel oder Grießbrei) um 24 Heller. Bei diesen billigen Preisen ist es beargwöhnlich, daß sich nicht nur die unteren Bevölkerungsschichten, sondern auch viele Angehörige des Mittelstandes, besonders Angestellte von Geschäften, in den Volksküchen zu versorgen trachten. Da es unmöglich ist, daß alle zu essen bekommen, weil nicht so viele Speisen hergestellt werden können, stellen sich die Leute bei den Volksküchen ein bis zwei Stunden vor der Mittagsabspisierung an. Aber jedesmal gibt es eine große Anzahl solcher Leute, die nichts mehr bekommen können und daher schimpfend und hungrig fortgehen müssen. Die Volksküchen bekommen seit Februar keine Kartoffeln mehr, die Mehlschübe sind knapp, auch bei den Hülsenfrüchten ergeben sich viele Schwierigkeiten bei der Beschaffung. Bisher wurden auch abends Speisen, nämlich Suppe und Gemüse, verabreicht. Mit Rücksicht auf die Knappheit der Gemüse werden von morgen an die Volksküchen, wie uns vom Vereinsbureau mitgeteilt wird, am Abend gespart sein, um wenigstens den Mittagsbetrieb weiter aufrecht erhalten zu können. Sollte diese Maßnahme auch noch nicht ausreichen, müssen einzelne Volksküchen auch mittags den Betrieb einschränken. Auch die drei Volksküchen im 1., 2. und 20. Bezirk, die Speisen nach israelitischem Ritus verabfolgen, sind mit Lebensmitteln sehr knapp versorgt. In diesen Volksküchen werden täglich 10.000 Personen versorgt. Die Suppe kostet 8 Heller, faszirtes Fleisch mit Gemüse 28 Heller, Gemüse allein 12 Heller, die Mehlspeise 24 Heller. Als Gemüse werden Bohnen, Hirse, Sauerreis oder Dörrgemüse gegeben. Natürlich stellen sich auch vor diesen drei Volksküchen die Leute zu Hunderten an, aber nicht alle kommen zum Essen, da in kurzer Zeit alle vorhandenen Speisen verzehrt sind. In diesen drei Volksküchen wurden seit Kriegsbeginn bis Dezember 6.606.497 Portionen (darunter 1.2 Millionen Gratisportionen) verabreicht. Bekanntlich stellen sich auch bei den Kriegsküchen der Gemeinde Wien und bei den Suppen- und Teestalten die Leute an, da auch dort billige Kost

verabreicht wird. Das Anstellen könnte bei all diesen Auspeisestellen verhindert werden, wenn genug Lebensmittel vorhanden wären und die Leute sicher wären, daß sie auch ohne Anstellen zum Essen kommen. Die Ausgabe von Nummern oder Karten, an die schon gedacht wurde, würde den Apparat sehr komplizieren, und es wäre zu befürchten, daß sich die Leute dann wieder um die Nummern anstellen.

Die Kriegsküchen.

Bekanntlich stellen sich nicht nur bei den Volksküchen, sondern auch bei den Kriegsküchen die Leute an. Im 10. Bezirk wurden diesbezüglich interessante Beobachtungen gemacht. Bei der Kriegsküche in der Leebgasse (Straßenbahnhof Gudrunstraße) stellen sich die Leute schon um 9 Uhr vormittags an, obwohl sie wiederholt darauf aufmerksam gemacht wurden, daß dies überflüssig ist, da genug Speiseportionen vorhanden sind. Die Abgabe der 1500 Portionen (Suppe, Fleisch und Gemüse) erfolgt in der Zeit von 11 bis 1/11 Uhr. Wenn die angestellten Leute ihr Essen bekommen haben, bleiben noch Portionen übrig, die dann bis nach 2 Uhr zur Abgabe kommen. Nichtsdestoweniger lassen sich die Leute nicht abhalten, sich am nächsten Tag wieder anzustellen. Allerdings gibt es auch Kriegsküchen, wo die Speisen zu wenig werden und Leute ohne Essen fortgehen müssen, da die Vorräte eben nicht ausreichen. In diesen Kriegsküchen ist das Anstellen erklärlich. Daß sich aber Leute auch dort anstellen, wo es nicht notwendig ist, muß jedenfalls merkwürdig erscheinen.

Eröffnung der Kriegsküche Nr. 36.

Am 29. d. mittag wurde die von der Gemeinde Wien errichtete Kriegsküche Nr. 36 eröffnet, die sich im Souterrain des magistratischen Bezirksamtes im 17. Bezirk, Elterleinplatz, Eingang Kalvarienberggasse 29, befindet. Es stehen ihr große Räumlichkeiten zur Verfügung und sie ist für eine Massenauspeisung eingerichtet. Sie enthält sechs große Kessel mit je 300 Liter Fassungsraum und einen Bankschrank, in welchem gleichzeitig 960 Portionen hergestellt werden können, nebst verschiedenen Schäl-, Schneide- und Faschiermaschinen. Be-

gonnen wurde mit der Verabreichung von 4000 Portionen und die Speisenfolge lautete am ersten Tage: Einmachsuppe und Saftbraten mit Weißkraut. Die Kriegsküche steht unter der Leitung der Frau Emilie Grünbeck, Vorsitzende des Christlichen Wiener Frauenbundes, dessen Mitglieder freiwillige Hilfsdienste leisten. Der Eröffnung wohnten der Bezirksvorsteher von Hernals kaiserlicher Rat Karl Kretschek und Inspektor Häusler von den städtischen Gaswerken bei.

1. IV. 1918

135

Kriegsküchenkommissariat Wien.

Bürgermeister Dr. Weiskirchner hat im Rahmen der Kriegsfürsorgezentrale und des Kriegsküchenkommissariates eine eigene Abteilung errichtet, welcher besonders die Beschaffung der für die Hilfsaktionen der Zentralstelle der Fürsorge für die Angehörigen der Einberufenen und die durch den Krieg in Not Geratenen

erforderlichen Lebensmittel und Zubereitungsbehelfe, die Verteilung dieser an die Ausspeisestellen, Kriegsküchen, humanitären Anstalten und Vereine, welche von der bezeichneten Zentralstelle „bevorratet“ werden, sowie die Berechnung hierüber obliegt. Die Abteilung hat die Bezeichnung „Kriegsfürsorgezentrale und Kriegsküchenkommissariat, Abteilung für Ausspeiseaktionen“ zu führen und wird im Neuen Rathaus untergebracht sein. Zum Leiter dieser Abteilung wurde unter gleichzeitiger Enthebung von seiner bisherigen Dienststelle als Vorstand der Stadtbuchhaltungsabteilung 15 der städtische Rechnungsrat Hermann Löffler bestellt. Die Abteilung für Ausspeiseaktionen untersteht unmittelbar dem Leiter der Kriegsfürsorgezentrale und des Kriegsküchenkommissariates. Die Abteilung für Ausspeiseaktionen hat ihre Tätigkeit sofort aufgenommen.

Eröffnung der Kriegsküche Nr. 37.

Gestern Mittag wurde die 37. Kriegsküche eröffnet, die von der Gemeinde Wien im ehemaligen städtischen Waisenhaus, 9. Bezirk, Galileigasse Nr. 8, das gegenwärtig als Zweigstelle des Versorgungshauses dient, eingerichtet wurde und führt der Direktor der Anstalt Herr Ludwig Piller die Oberleitung. Begonnen wurde mit der Verabreichung von 1000 Portionen, doch laufen fortgesetzt noch neue Anmeldungen ein, die vorläufig nicht angenommen werden können, da die Kriegsküche einstweilen nur über vier Kessel mit je 300 Liter Fassungsraum verfügt, doch ist eine Vermehrung bereits in Aussicht genommen. Die Speisenfolge lautete am ersten Tage: Erbsensuppe und Dörrkraut.

4. IV. 1917

137

* (Frau Weiskirchner in der Gemeinschaftsstübe im Alazienhof.) Montag, den 2. d., stattete die Gemalin des Bürgermeisters Geheimen Rates Dr. Weiskirchner in Begleitung des Kriegsküchenkommissärs Obermagistratsrat Dr. Dont dem neugegründeten Speisehaus für den gebildeten Mittelstand im Alazienhof, 9. Bezirk, Tournegasse, einen Besuch ab. Die Frau Bürgermeister erschien um 12 Uhr mittags, also zu einer Zeit, in der diese ausschließlich auf sozialpolitischer Grundlage errichtet und nicht auf Gewinn berechnete Kriegsküche im vollen Betrieb stand. In den von Meister Loos bei aller Einfachheit und elegantem Geschmack ausgestatteten Speisezimmern nahmen eben mehrere hundert Gäste das trotz Anpassung an die gegenwärtigen Verhältnisse genügend ausgiebige und unverwundlich auch her-

züglich zubereitete Mittagessen ein, das mit der relativen Billigkeit von 2 K. pro Person so recht dem Programm des Ganzen entspricht. Frau Doktor Weiskirchner besichtigte zunächst unter Führung der Anregerin dieser Gemeinschaftsstübe Frau Doktor Eugenie Schwarzwald die Speisesäle, dann die Küche sowie die Vorratskammern und ließ sich die mit der Leitung betrauten Damen sowie das gesamte Personal vorstellen. Frau Weiskirchner erkundigte sich nach den Mengen und Preisen der Lebensmittel sowie der Versorgungsmöglichkeiten und war insbesondere über die Mitteilung befriedigt, daß diese Gemeinschaftsstübe ihren Zweck, dem Mittelstand eine nahrhafte und billige Kost zu bieten, auch in der Zukunft zu erfüllen in der Lage sein wird. Sehr interessiert die Gattin des Bürgermeisters über den Anblick des Publikums, das in der Tat eine Auslese aus den besten Kreisen des Mittelstandes darstellt: Beamte, Künstler und Schriftsteller mit ihren Angehörigen sowie viele Mitglieder des Kaufmannsstandes, die mit ihren Familien in dieser Küche die Mittagskost einnehmen. Sehr hübsch ist es auch, daß Schulkinder, die allein in der Gemeinschaftsstübe erscheinen, das Mittagessen in der gleichen Weise wie die Erwachsenen erhalten, wobei auf eine ganz besonders sorgfältige Bekleidung der kleinen Herrschaften Bedacht genommen wird, eine Tatsache, die selbstverständlich doppelt freundliches Interesse erregte. Frau Bürgermeister und Obermagistratsrat Dont nahmen schließlich an einem Tisch Platz und ließen sich Kostproben auftragen, die in jeder Hinsicht ihre volle Anerkennung hervorriefen. Nach mehr als einstündiger Beschäftigung verließen Frau Dr. Weiskirchner und Dr. Dont die Gemeinschaftsstübe im Alazienhof.

Die Volksküchen des Roten Halbmondes.

Bereits vor einigen Tagen ging durch die österreichischen Zeitungen die Nachricht, daß der ottomanische Rote Halbmond in Konstantinopel eine großzügige Aktion ins Leben gerufen und verwirklicht hat, die unentgeltliche Ausspeisung der ärmsten Bevölkerungskreise im Wege der Volksküche.

Wie in allen Großstädten ist auch in Konstantinopel infolge der allgemeinen Lebensmittelerhöhung für die ärmsten Klassen der Bevölkerung die Beschaffung billiger Nahrungsmittel im wesentlichen eine Frage der geschickten und straffen Organisation, die die Verteilung und Zuweisung der Nahrungsmittel an die Verarmten der Armen in die Wege zu leiten hat.

Die ottomanische Gesellschaft vom Roten Halbmond hat mit dieser Aktion der Volksauspeisung auf dem Gebiete sozialer Fürsorge ein rühmenswertes Beispiel gegeben. Um diese Leistung voll verstehen zu können, müssen wir auf das Wirken des Roten Halbmondes näher eingehen.

Die Leitung des Roten Halbmondes hat in richtiger Erkenntnis der Wichtigkeit dieser Aktion den Entschluß gefaßt, nach und nach in allen Stadtvierteln Konstantinopels öffentliche Volksküchen zu errichten, die den Armen kostenlos täglich eine warme Mahlzeit verabreichen sollen.

Wie die türkischen Blätter berichten, wurde am 28. Februar die erste dieser Volksküchen in Top-Kapu, dem Armenviertel Konstantinopels, eröffnet. Der Rote Halbmond hat nun bei der Auswahl derjenigen, welche von diesen Freiküchen täglich eine warme Mahlzeit erhalten sollen, das bei uns allgemein übliche System der Anmeldung zum Bezuge von Freikarten durchbrochen. Er hat nämlich erkannt, daß die Erhebungen über die Würdigkeit und insbesondere über die Bedürftigkeit der Bewerber in rationaler Weise dadurch ermittelt werden können, daß dazu besonders bestimmte Mitglieder des Roten Halbmondes in gewissen Rayons dieses Viertels von Haus zu Haus gingen und die Bedürftigen an Ort und Stelle in Klassen einreiheten. Natürlich geschieht dies unter Mitwirkung der hiezu bestimmten Obrigkeit. Dieses Verfahren hatte den Vorteil der Raschheit, der Genauigkeit und der vollkommenen Sicherheit dagegen, daß etwa Unbefugte sich dieser Wohlfahrtsinstitution zu Schaden der Armen bedienen können. Tausend Personen wurde am Tage der Eröffnung der ersten Volksküche in Konstantinopel durch die Wohltätigkeit des Roten Halbmondes umsonst ein reichliches warmes Mittagessen geboten. Es folgten bald weitere Volksküchen, so daß derzeit bereits 20.000 Arme in Konstantinopel in den Stadtvierteln Top-Kapu, Skutari, Kasan-Pascha usw. täglich die Wohlthat des freien Mittagstisches genießen. Der Rote Halbmond wird dieses großzügige Werk nicht auf halbem Wege unvollendet lassen. Er projektiert, die Volksküchen in allen Vierteln Konstantinopels zu eröffnen, wo hiefür ein Bedürfnis besteht. Bis zur nächsten Ernte wird diese Gesellschaft den Armen täglich Nahrung geben, doch besteht die Hoffnung, daß auch nach Einbringung der Ernte die hiezu verfügbaren Mittel des Roten Halbmondes die Fortführung dieser Aktion ermöglichen werden.

Der Ottomanische Rote Halbmond ist nach unseren Begriffen Rotes Kreuz, Kriegsfürsorgeamt, Kriegshilfsbureau und ein großzügiges Wohlfahrtsinstitut zu gleicher Zeit. Unter den europäischen Gesellschaften vom Roten Kreuze ist sie die jüngste und an Mitgliedern kleinste. Doch welchen Aufgaben stand sie bei Beginn des Weltkrieges gegenüber und mit welcher bewundernswürdigen Vielseitigkeit und Organisationskraft wußte und weiß sie dieselben zu lösen. Es ist wahrlich kein leeres Wort, wenn man in Konstantinopel sagt, der Rote Halbmond verstehe zu hören, er schaffe aus Nichts Werke edelster und fruchtbarster Menschlichkeit. Diese Organisationskraft der wiedererwachten Türkei, die sich in höchster Vollendung bei dieser Gesellschaft zeigt, ist eines der Wunder, welches der Weltkrieg den Verbündeten zur Freude und zum Stolze, den Feinden zum höchst unliebsamen Erstaunen, hervorgebracht hat.

Wer hätte vor kurzer Zeit gedacht, daß in Konstantinopel die Einrichtung solcher Volksküchen nicht bloß ein schöner Traum sein sollte. Nach österreichischem und deutschem Muster werden Bezugskarten ausgegeben. Je nach der Klasse, in welche die Bedürftigen durch die Inspektionen des Roten Halbmondes eingeteilt wurden, von verschiedener Farbe. Sechs Klassen sind systemisiert. Von einer Person bis zu Familien von sechs Mitgliedern. Jede Bezugskarte enthält die Berechtigung zum unentgeltlichen Bezuge eines warmen Mittagessens für zwei Monate in einer bestimmten Garküche. Diese öffentlichen Speisestellen sind mit Aufschriften in der Farbe der Bezugskarten versehen. Auch die Organe des Roten Halbmondes, welche die Speisen verteilen, sind je nach der Farbe der Bezugskarte gelehrt. In größter Ordnung vollziehen sich täglich die Anstalten der Speisen, ohne Drängen und ohne Anstellen.

Wir können das verbündete Ottomanische Reich nur herzlich dazu beglückwünschen, daß eine so tüchtige Organisation, wie es die des Roten Halbmondes ist, die Aktion der Volksküchen in Konstantinopel unternommen hat.

Kriegslüchen der Wiener Straßenbahnen.

Der Wiener Stadtrat bewilligte nach einem Antrage des Stadtrates Schneider zur Einrichtung zweier Kriegslüchen für die Bediensteten der Städtischen Straßenbahnen eine einmalige Ausgabe von 40.000 Kronen.

11./IV. 1917

M

* Kriegsküche Nr. 27. Wir haben neulich Kriegsküchenbeschwerden Raum gegeben. Es ist seither nicht besser geworden. Insbesondere groß ist der Unmut über die Kriegsküche Nr. 27. „Zur allgemeinen“ so schreibt uns ein Abnehmer dieser Kriegsküche, „kocht man dort nicht gerade schlecht, wenn auch manchmal ein wahrer Hundesraß verabreicht wird; namentlich war dies unter dem alten Personal so. Seit vier bis sechs Wochen haben wir vollständigen Personalwechsel. Es scheint irgend etwas hinter den Kulissen vorgefallen zu sein. Das neue Regiment brachte etwas mehr Schmachthaftigkeit und Abwechslung, aber auch eine selbstherrliche Schreckensherrschaft. Wehe dem Bürger, der eine abfällige Bemerkung macht; er wird erbarmungslos aus der Liste gestrichen. Wir geben unser gutes Geld und empfangen Gnaden, die wir schweigend hinnehmen müssen. Wir müssen auch schweigen, wenn wir nach langem Anstellen nichts bekommen, obgleich wir feste Abnehmer sind. Erst vorige Woche ist es uns so gegangen. Da hieß es dann, um 1/2 Uhr ein Mittagessen hereschaffen, woher es auch kam, denn um 2 Uhr begann wieder die Arbeit. Wie es uns in der Oster-

woche erging, sei noch erzählt. Am Donnerstag erhielt meine Familie nichts, am Freitag vier Portionen Nudelsuppe, am Samstag eine Portion Bohnensuppe, am Ostermontag vier Portionen Griehsuppe und Nudeln, am Ostermontag Wassersuppe und Sauerkraut. Der Käse, den uns das Ministerium für Volksernährung in Iodende Aufsicht gestellt hatte, blieb für uns und sehr viele andere Besucher der Kriegsküche Nr. 27 aus. Man sieht, unsere Osterkost war sehr geeignet, das „Durchhalten“ zu ermöglichen. . . . Die bitteren Worte sind unter solchen Umständen nur zu gerechtfertigt. Warum wird nicht für alle ständigen Abnehmer genug gekocht? Das bedarf einer ö f f e n t l i c h e n Aufklärung. Wir erwarten, daß sie der Magistrat geben wird. Ebenso erwarten wir, daß der Magistrat dafür sorgt, daß die Küchen unter der Ueberwachung derer bleiben, die die dort verabreichte Kost essen müssen. Das wäre noch schöner, dieser Kochlöffelabsolutismus, von dem dieser Brief erzählt. Für Empfindlichkeiten von Kriegsküchenverwaltern hat diese Zeit kein Verständnis.

12./IV. 1917

M

**Eröffnung der Gemeinschaftsküche
„Emilienhof“.**

Zur 3. Bezirk, Steplatz Nr. 3, Eingang Uchatiusgasse, findet am Mittwoch, den 18. d., die Eröffnung des „Emilienhofes“ statt. Die bei der Hausfrau Frau Hofrat Emilie Rühnelt (3. Bezirk, Am Heumarkt Nr. 23) bereits angemeldeten Teilnehmer können die Wochenblocke im Lokal der Gemeinschaftsküche, Steplatz Nr. 3, am Sonntag, den 15. d., von 9 bis 12 Uhr mittags oder Montag, den 16. d., von 9 bis 12 und von 2 bis 6 Uhr gegen Erlag des Beitrages von 10 S. für die restlichen fünf Tage der Woche bis inklusive 22. d., und, sofern es noch nicht geschehen, des Regiebeitrages von 5 S. beheben. Ummeldungen für die nächste Woche sind gleichzeitig zu bewirken. Eine Aufnahme neuer Mitglieder kann nur noch in sehr beschränktem Maße erfolgen. Mehlbezugschein, Mehl- und Fettkarten sind mitzubringen.

19/IV. 1917

M3

Gemeinschaftsküchen.

Eine Mittagsstunde im Afazienhof.

Der Krieg, der im wirtschaftlichen Leben schon so vieles umgestaltet hat, scheint, wenigstens vorläufig in Wien, auch die Ansätze zu einer Gasthausreform schaffen zu wollen. Gestern war es ein Monat, seitdem die erste Wiener Gemeinschaftsküche eröffnet wurde. Sie ist etabliert im Afazienhof in der Thurngasse. Eine andere Gemeinschaftsküche wird in der Florianigasse betrieben, eine dritte gelangt demnächst am Estepplatz zur Eröffnung. Alle drei Unternehmungen, für jedermann frei zugänglich, werden vom Verein zur Errichtung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen betrieben, einer Korporation, die sich zum Ziel gesetzt hat, ohne jeden materiellen Gewinn den minderbemittelten Kreisen der Intelligenz für möglichst billiges Geld in einem einladenden Rahmen ein reichliches und kräftiges Mittagessen zu bieten.

Was immer über diesen zeitgemäßen, auf der Grundlage der Gemeinnützigkeit aufgebauten Typus des Gastwirtschaftsbetriebes geschrieben oder gesprochen wurde, es vermittelt doch nur unklare oder irrige Vorstellungen des eigentlichen Wesens der neuen Schöpfung. Man muß selbst in einem dieser gastlichen Räume gewesen sein, muß die eigenartige, uns Wienern durchaus ungewohnte soziale Atmosphäre eingeatmet haben, um den tieferen Sinn und den außerordentlichen praktischen Wert solcher Betriebe ganz zu erfassen. Wer den Versuch, sich selbst zu überzeugen, unternommen hat, dürfte es

kaum bereut haben. Tatsache ist, daß die beiden schon bestehenden Gemeinschaftsküchen kurz nach ihrer Eröffnung bereits die Höhepunkte ihrer Leistungsfähigkeit erreichten. Sowohl in der Thurngasse als auch in der Florianigasse werden täglich je mehr als 500 Mittagsgäste beschäftigt und befriedigt.

Freilich, man braucht während der Speisestunde den Afazienhof nur zu betreten, und man merkt es auf den ersten Blick: Es ist alles so ganz anders als im Gasthaus, wie es der Wiener bisher gekannt hat. Kein steifes Restaurant, sondern ein Heim, in dem man sich heimisch fühlt, trotzdem man rings herum um sich nur Fremde sieht. Man sieht keine Kellner und hört auch nicht ihr monotones Geleier, in dem sie hundertmal von Tisch zu Tisch von der Suppe bis zur Mehlspeise interesselos dreißig Gerichte anpreisen. Man hört kein Aufsen, Fragen, hört kein Geldgeklimper. Denn die Zahlung erfolgt lediglich durch Abgabe eines von Woche zu Woche blockweise erworbenen Coupons. Aber man sieht blendend weiß gedeckte Tische, genießt helles Licht und reine Luft und freut sich an jungen Mädchen, die lächelnd, ohne überhaupt zu fragen, appetitlich angerichtete Speisen auftragen und vor den Gast, ohne zu fragen, hinsetzen. Drei Gänge: Suppe, Fleisch- oder Fischspeise mit doppelter Beilage und Mehlspeise. Auf den Tischen stehen Blumen, an den Fenstern leuchten blütenhelle Gardinen, von den Wänden grüßen Bilder. Rings um uns sitzen Fremde, die nicht fremd sind: weil sie ausnahmslos aus der gleichen sozialen Schicht, aus derselben geistigen Sphäre stammen.

Im Afazienhof findet man die finanzschwache Intelligenz, runterbunt durcheinandergewürfelt, ohne Unterschied Menschen, die geistig arbeiten, sich zur oberen Bürgerklasse zählen und unter dem wirtschaftlichen Druck der Gegenwart doch nicht mehr als 2 Kronen für ein komplettes Mittagessen bezahlen können. Leute, die nichts Anstößiges darin finden, offensichtlich zu sparen, weil sie hier ohne Demütigung sparen können. Vornehmes Publikum, das keinen Heller Trinkgeld gibt und doch von den dienstbaren Hausgeistern ehrerbietig behandelt wird. Die ewige Trinkgeldfrage — hier ist sie gelöst, indem man sie kurzerhand ausgeschaltet hat.

Freilich, es ist in diesen Gemeinschaftsküchen auch noch ein anderes, wichtigeres Problem gelöst worden: das rationelle Kochen. Es gibt keine Auswahl und somit keine überflüssigen und nutzlos vergehenden Nährstoffe. Was aber auf das Menü des Tages gesetzt wird, wird nach der Zahl und der Kraft der Kalorien gewählt und bewertet. Die Leiterin der Küche hat etwas von einem Chemiker und Arzt in sich. In der täglich unter Vorsitz einer Vorstandsbeamten am Nachmittag stattfindenden Küchenkonferenz wird genau erwogen, wie man dem Gast über die Knappheit an Fettstoffen und Mehl und über die Feuerung der Fleischspeisen durch möglichste Ausnützung der Gemüse hinweghilft, zu dem einzia richtigen Ziel: gesättigt und genährt zu werden. Allerdings, dazu gehört Talent. Denn wollte man einem Wiener Restaurateur zumuten, daß er, um nur ein einzelnes, aber charakteristisches Beispiel anzuführen, das vorgezeigte fleischlose Freitagsmenü des Afazienhofes liefert — es gab Krautsuppe, Seefisch mit pikanter Sauce, dazu eine sehr große Portion Polenta und ein großes Stück Lortz, das alles für 2 Kronen —, der wahrscheinlich faßungslose Gastwirt würde erklären, für so wenig Geld nicht so viel wertvolle Nährspeisen liefern zu können. Die Leiterin des Afazienhofes jedoch konstatiert gegenüber jedem, der sie darum befragt, daß sie ein derartiges Menü täglich für mehr als 500 Personen liefert und daß sich diese überdies reichlich portionierte Speisefolge zum Regiepreis von 1 Krone 60 Heller herstellen läßt; die restlichen 40 Heller hingegen haben die Betriebskosten zu decken.

Das Erfreulichste aber ist: außer den oben geschilderten beiden öffentlichen Gemeinschaftsküchen wird in Wien seit Monaten auch bereits ein Dutzend geschlossener Gemeinschaftsküchen betrieben. Zu ihren Gästen zählen berufliche Organisationen, Banke, Kaufleute, Beamte. Insgesamt werden bereits rund 6000 Personen täglich auf gemeinnütziger Grundlage in offenen oder geschlossenen Gemeinschaftsküchen mittags vortrefflich verköstigt.

Es zeigen sich, wie gesagt, hier die ersten Ansätze zu einer großzügigen Gasthausreform. Aber auch in einer Konkurrenzierung des häuslichen Mittagstisches, den selbst die tüchtigste Hausfrau nicht besser und nicht billiger herstellen kann. Denn das ist ja die bekannte Folgeerscheinung der gegenwärtigen Wirtschaftslage: Sie bringt die allbewährte Wiener Hausfrau in die Küche mit allen ihren Meinen, intimen Köstlichkeiten immer mehr in Bedrängnis. Der Hausfrau fehlt das Rohmaterial, um kräftig und gut kochen zu können. Es fehlen ihr aber auch die Mittel und die Zeit, um sich die unentbehrlichen Bedarfsartikel zur Bereitung einer vollständigen Mahlzeit immer zeitgerecht zu beschaffen. Das leidige Instellen raubt ihr die Möglichkeit, mit Ruhe und Liebe daheim in der Küche ihres Amtes zu walten.

Die Gemeinschaftsküche, die durch Zuweisungen im Großen, teils von der Stadt, teils vom Volksernährungsamt, teils von den Engroslisten versorgt wird, arbeitet unter ganz anderen Voraussetzungen. Mag sein, daß sie nur eine Zeitererscheinung ist, geboren aus der Not der Gegenwart. Trotzdem will es scheinen, als ob sie sich die Zukunft erst recht erobern wollte. Es zeigt sich eben auch hier wieder, daß der Krieg die Menschen anders zu machen beginnt. Ihr Lebensdrang ist gesteigert, ihr Sinn ist ernüchtert, ihre Berechnungsgabe geschärft. Wer diese Gemeinschaftsküchen nicht nach dem geschriebenen oder gesprochenen Wort beurteilt, sondern hingeht und praktisch ausprobier, der wird die große Sache, die sich hier anbahnt, erfassen: Das Eindringen des wirtschaftlichen und sozialen Fortschrittes in das wichtigste Problem unseres

täglichen Lebens, in die Ernährung und Erholung inmitten der großstädtischen Hast und der zermürbendsten Arbeit.

17. IV 1917

164

Zweite deutsch-österreichische Tagung für Volkswohlfahrt.

In Fortsetzung der Beratungen erstattete Frau Gertha von Sprung ein Referat über Koch- und Haushaltungsunterricht, in dem sie für die Ausbildung von Mannschaftsküchen für Heer und Marine eintrat, wie sie die holländische Regierung seit Jahren eingeführt hat.

Geheimer Rat Schreiner ergänzte vom Standpunkte der südeuropäischen Landwirtschaft die seitens der alpenländischen Bauern aufgestellten Wünsche. Die Schwierigkeiten müssen überwunden werden, die darin liegen, ein einheitliches Programm für die Haushaltungsschulen aufzustellen und in die Kompetenz der Ministerien Ordnung zu bringen. Er tritt für die vorläufige Verwertung der Handarbeitslehrerinnen im Haushaltungsunterricht ein.

Frau Ida Schuppli sprach über die Heranbildung der weiblichen häuslichen Jugend zum landwirtschaftlichen Beruf, worauf über Gemeinschaftsküchen und die anderen Arten der Massenpeisung als erster Referent Obermagistratsrat Dr. Dönt sprach, der ausführte: Ähnliche Verhältnisse wie heute wies schon Paris zur Zeit der Schreckensherrschaft 1793 und 1794 auf, auch unsere Höchstpreise, Broilarten, Rationierung und das Anstellen gab es schon damals. Der naheliegende Gedanke Massenpeisung wurde Schlagwort, das sich bis zur Idee der allgemeinen gleichen Zwangsmassenpeisung verdichtete. Redner entwickelte ein Bild, wie sich die Massenpeisung in Wien seit Oktober 1914 gestaltet hat, wies darauf hin, daß Wien mit Hamburg und Frankfurt a. M. an der Spitze aller deutschen Städte marschierte und keinen Vergleich zu scheuen hat. Er schilderte dann den Ausbau der unentgeltlichen Speisung durch die Angliederung der Kriegsküchen, unterzog den Kriegsküchenerlaß des Volksernährungsamtes einer kurzen Besprechung. Die Leistungen Wiens faßte der Referent kurz wie folgt zusammen: Leistung der Volksküchen und ähnlicher Vereinigungen in den Jahren 1913 und 1914 jährlich rund 20 Millionen Portionen. Leistungen im Verein mit der Zentralküche Rathaus im Jahre 1915 über 49 1/2 Millionen, im Jahre 1916 62 1/2 Millionen, voraussichtliche Leistung im Jahre 1917 mindestens 100 Millionen Portionen. Redner skizzierte noch kurz die Verhältnisse in fünfzehn deutschen Großstädten, unterzog dann die Argumente der Anhänger und Gegner der Massenpeisung einer eingehenden Kritik und faßte eine Schlußfolgerung in folgenden Zeisätzen zusammen: Massenpeisung ist kein Allheilmittel, in der Form der Massenpeisung aber als wertvolles Auxiliäsmittel gegenüber den schlimmsten Notständen von Wert und in größeren Städten nicht zu missen. Wie und in welchem Umfange sie einzurichten ist, bestimmen die örtlichen Verhältnisse. Anknüpfend an vorhandene Ansätze und Ausbau vorhandener Einrichtungen, aber auch bei Verhältnissen angepaßte Neueinrichtungen können zur raschen Erreichung des Zieles dienlich sein. Die Speisung wird sich in einem umso bescheidenerem Umfange bewegen können, je besser dafür gesorgt ist, daß der unumgängliche Bedarf an Lebensmitteln, wenn auch nur in bescheidenstem, gerade zum Leben noch ausreichendem Ausmaße auf dem Markt gedeckt werden kann. Ein Ueberspannen, ein künstliches Züchten der Massenpeisung ist schädlich, der Gedanke einer gleichmäßigen Zwangspeisung aller eine Utopie.

Bezüglich des Kriegsküchen-Betriebes entwickelte der Referent Reichsrats-Abgeordneter Dr. Robert Freißler eine Reihe von Zeisätzen, die allgemeine Zustimmung fanden. Ueber die Bedeutung der alkoholfreien Speisehäuser für die Volksernährung referierte hinstauf Universitätsprofessor Doktor Ube. An die Referate schloß sich eine lebhafteste Debatte, worauf die Beratungen verlagert wurden.

Die Gemeinschaftsküchen Hamburgs.

Keine Stadt Deutschlands hat eine derartige Entwicklung der Gemeinschaftsküchen wie Hamburg. Allein die Kriegsküchen der Hamburgischen Kriegshilfe geben jetzt täglich rund 300 000 Portionen aus, und insgesamt weitere rund 50 000 Portionen werden daneben noch von den anderen Kücheneinrichtungen verabreicht. Berlins Kriegsküchen verabreichen etwa nur ein Drittel dieser Menge, darum braucht Berlin auch nur entsprechend erheblich weniger Aufwendungen aus den Mitteln der Allgemeinheit dafür zu machen und kann deshalb die Wochenbrotmenge für die Gesamtheit der Verbraucher etwas höher setzen, als das z. B. in Hamburg der Fall ist.

Selbstverständlich hat sich auch hier das Kriegsverorgungsamt mehrfach die Frage vorgelegt, ob es der Kriegsküchengäste wegen in nicht unerheblichem Maße die Nation der übrigen Bevölkerung kürzen dürfe. Sind es doch immerhin auch jetzt noch rund 550 000 Einwohner, die von den Kriegsküchen nichts beziehen, und erhalten die Gäste der Kriegsküchen außer dem Mehl und den Mühlenfabrikaten, die sie im Kriegskücheneisern zu sich nehmen, doch auch noch die gleiche Menge an Mehl und Brot und an sonstigen Mühlenfabrikaten wie die übrige Bevölkerung. Doch das Amt glaubte, die in dieser Art der Verteilung liegende Bevorzugung der Kriegsküchengäste vor der übrigen Bevölkerung verantworten zu sollen. Es ist sich klar darüber, daß große Teile der übrigen Bevölkerung, denen auch gar keine weiteren Hilfsquellen zur Verfügung stehen, dabei bedenklich benachteiligt werden. Aber da niemand grundsätzlich von den Kriegsküchen abgewiesen und deren Leistungsfähigkeit mit Hilfe von Staatsmitteln täglich erhöht wird, müssen die Bedenken, die an sich durch die Benachteiligung der übrigen Bevölkerung entstehen, hinter der aus sozialen Gründen gebotenen Rücksichtnahme auf die bedürftigsten Schichten der Bevölkerung zurücktreten.

Eine neue Gemeinschaftsküche.

Morgen mittag wird die dritte vom „Verein zur Schaffung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen“ gegründete Gemeinschaftsküche im 3. Bezirk, Eitelplatz 3, Eingang Uchatiusgasse, dem Betriebe übergeben und mit der Verabreichung von 300 Portionen begonnen. Die Küche besteht aus einem großen, hellen Speiseraum und daran schließenden kleinen, freundlichen Gesellschaftsraum. Die Speisenfolge, für welche zwei Kronen zu entrichten sind, besteht täglich aus Suppe, Fleisch mit zwei Beilagen und Mehlspeise. Nur an fleischlosen Tagen wird die Fleischspeise durch eine andere ersetzt. Getränke, außer Wasser, werden keine verabreicht. Unter den Angemeldeten befinden sich viele höhere Beamte und Offiziere, zumeist aus dem zunächst gelegenen Kriegsministerium. Heute mittag fand die feierliche Eröffnung, verbunden mit einem Probeessen, statt. Zu derselben hatten sich eingefunden: Gräfin Berta Walterskirchen, Sektionschef Herbst vom Handelsministerium, Generalintendant Wachtel, Sektionschef v. Keller, Baronin Ida Damaska, Generalkonsul Rutschera und Gemahlin, in Vertretung der Bezirksvorstehung Landstraße die Bezirksräte Hellmann, Raub, Klement und Lange, Landesgerichtsrat Busker, Frau Hofrätin Aurelie Obermaier, Vertreter der Presse, der Hausherr Architekt G. Reitmann, der die Räumlichkeiten unentgeltlich zur Verfügung stellt, u. v. a.

Der Präsident O.M. Baron Padeny hielt eine kurze Begrüßungsansprache und schloß zur Weihe des patriotischen Unternehmens mit einem dreifachen Hoch auf unser junges Kaiserpaar, das es in kurzer Zeit verstand, sich alle Herzen im Sturme zu erobern. Die Anwesenden stimmten begeistert ein und sangen hierauf noch die Volkshymne. Die Vereinspräsidentin und

Leiterin der Küche, Frau Hofrätin Emilie Kühnel, die sich um das Zustandekommen besondere Verdienste erworben, entwickelte sodann den Zweck und die Vorteile des Unternehmens und bemerkte in launiger Weise, daß es wohl nicht üblich sei, seinen Gästen die Einkaufspreise vorzurechnen und ihnen zu sagen, was die Speisen, die ihnen vorgesetzt wurden, kosteten, aber wir befinden uns eben in einem Ausnahmezustand. Lebhafter Beifall belohnte die Ausführungen der lebenswürdigen Wirtin.

Kriegsküche 38.

Die Kriegsküche 38 in Fünffhaus wird ihren Betrieb Montag den 23. d. M. aufnehmen. Anmeldungen zum Speisenbezug werden vom 19. bis 21. d. M. vormittags zwischen 9 und 12 Uhr und nachmittags zwischen 3 und 5 Uhr im Amtslokal der städtischen Dienstvermittlungsstelle, Gasgasse 8/10, entgegengenommen.

Gemeinschaftsküche „Elisabethhof“, 1. Bezirk, Friedrichstraße 4.

Montag den 23. April beginnt in der Gemeinschaftsküche „Elisabethhof“ der regelmäßige Betrieb. Alle Teilnehmer werden ersucht, die Speisebestellung Donnerstag den 19. und Freitag den 20. d. zwischen

9 bis 12 Uhr und 3 bis 5 Uhr abzuholen, da der Mittagstisch nur gegen im vorhinein gelöste Portien abgegeben werden kann. Gleichzeitig sind per Person fünf Rehl- und drei Fettlartenabschnitte mitzubringen. Speisezeiten von 12 Uhr mittags bis 3 Uhr nachmittags. Abholen der Speisen im eigenen Geschirr von 11 bis 12 Uhr vormittags (Eingang Elisabethstraße 3).

22. IV. 1917.

148

Kriegsrestaurants.

Von Claire Patel.

Die Lebensmittelbeschaffung für einzelne Haushaltungen und die Mittagsversorgung für einzelstehende Menschen wird immer schwieriger, immer komplizierter. Viele Frauen haben einfach nicht mehr die Kraft, die täglich sich erneuernden Mühseligkeiten mit Fleischer, Gemüsefrau u. m. z. zu machen, und so ist denn für gewisse Mittelstandskreise die Errichtung von gut geleiteten Gemeinschaftsküchen, die Eröffnung der neuen Kriegsrestaurants, geradezu ein Glück. Wie bei all diesen Dingen, ist es natürlich nicht möglich, genaue Grenzen zu ziehen, wer berechtigt ist, sich zum Mittelstand zu zählen, und wer ausgeschlossen werden soll. Das Verständnis hierfür muß jeder einzelne selbst besitzen, um diese soziale aller Einrichtungen nicht zu schädigen.

Es darf natürlich nicht vorkommen, daß eine der ersten und wohlhabendsten Professorenfamilien — wie ich es selbst mit angehört habe — sich mit der ganzen Familie und Dienerschaft im „Elisabethhof“ zum Mittagstisch anmeldet. Für diese Kreise ist die Gemeinschaftsküche absolut nicht gedacht, sondern für Lehrer, Beamte und Offiziersfamilien, für den Kaufmann, der für eine Familie zu sorgen hat, für alleinstehende Personen, die sich nicht mehr als 2 Kronen für ein nachhaftes, gutes Mittagessen bieten können — aber nicht für Professoren, bei welchen ein Besuch allein 30 Kronen bis 50 Kronen kostet!! — nicht für wohlhabende Großkaufleute und Damen, die mit Kammerjose und Diener besetzt sind. Hoffentlich werden diese Parasiten wieder zurückgewiesen werden, wenn sie selbst nicht den Takt besitzen, zu verstehen, daß sie denjenigen Menschen, für welche unbedingt in dieser Weise gesorgt werden muß, Plätze wegnehmen.

Samstag fand im Beisein offizieller Persönlichkeiten die Eröffnung des größten Kriegsrestaurants, des „Elisabethhofes“, Elisabethstraße 3, statt, den die „Höh“-Damen gemeinsam bewirtschaften. An der Spitze der gemeinsamen Gemeinschaftsküchenaktion steht ein Komitee mit Generalmajor Padeny.

Die großzügigste von den bereits errichteten Mittelstandsküchen ist der „Elisabethhof“, dessen leitende Hausfrau die rührige Vizewäsidentin der „Höh“ Frau Adele Hirschenhauser ist, der ein Küchenkomitee mit Frau Betty Schweinburg, Frau Dr. Schmoner, Frau Marie Koel u. zur Seite steht. Leiterin ist Fräulein Lotte Berner. Zu diesem für den Anfang für 1000 Personen arbeitenden Restaurant sind weitausläufige Säle aufs netteste und gemütlichste vorbereitet, um die Gäste, die in diesem Falle, da sie alle Mitglieder — Regiebeitrag 5 Kronen, Mitgliedsbeitrag 2 Kronen — und die Wirte selbst sind, aufzunehmen. Im größten Saal, geradezu bewundernswert großzügig, hat die Hausfrau Frau Adele Hirschenhauser die Küchenanlage einrichten lassen — denn Zeitersparnis bei dem Großbetrieb ist die wichtigste Bedingung; da gibt es Riesentöpfeln, fabelhafte Maschinen mit elektrischem Betrieb zum Kartoffelschälen, Reiben, Fleischfaschieren, Gemüseschneiden, reich gefüllte Vorratskammern, bei deren Anblick einen der Neid frisst, große Kisten voll Eier, frisches Gemüse, gedörrtes Gemüse, Fett, Mehl — alles mit größter Mühen eingeschafft und für die Zukunft diesbezügliche feste Verbindungen geschlossen — eine prachtvolle Gefrierkammer, in welcher Fleisch von einem ganzen Ochsen, 2 bis 3 Kälbern u. m. z. hängt. Dann gibt es vor allem gute Köchinnen dort, kurz alle Vorbedingungen sind gegeben, die notwendig sind, um 1000 Menschen mit nahrhafter Kost zu versorgen. Die dort engagierten Leute sind alle geschult, z. B. die Dekonomieleiterin (gleich ein neuer guter Frauenberuf) hat die Haushaltungsschule absolviert und war Kochwandlehrerin; sie besitzt alle nötigen Kenntnisse, um im Verein mit den genannten Damen diese großzügige Aktion zu

leiten. Der einmalige Mitglieds- und Regiebeitrag ist sieben Kronen, das Essen kostet zwei Kronen, und das Wichtigste ist: daß die mit Glücksgütern Gesegneten es als ihre Pflicht erachten, die für den Mittelstand so außerordentlich notwendige und von allen Seiten herzlich begrüßte Aktion nicht für sich auszubenten!

Neben dem „Elisabethhof“ in der Elisabethstraße wurde in der vergangenen Woche auch der „Emilienhof“ im 3. Bezirk, Esterplatz, eröffnet, und es existiert schon längere Zeit im 9. Bezirk, Thurngasse 4, der von Frau Dr. Eugenie Schwarzwald aufs beste geleitete „Kazienhof“. Dort speisen täglich 500 Menschen. Dieses kleinere Kriegsrestaurant macht ganz den Eindruck, als ob man in einer eleganten, gut geführten Pension speisen würde. Elegante Damen, Herren in Uniform, die Schauspieler der Neuen Wiener Bühne und der Volksbühne speisen hier an kleinen, weißgedeckten, blumengeschmückten Tischchen, freundlich von der Hausfrau (in diesem Falle die charmante Frau Dr. Schwarzwald) begrüßt, die alle ihre Mitglieder kennt, die bedienenden Mädchen überwacht (Trinkgeldgabe ist unterjagt) und somit sorgt, daß alles pünktlich, sauber und in ruhiger Weise abgewickelt wird. Es wird in dieser Mittelstandsküche vornehmlich darauf gesehen, daß keine Mitglieder aufgenommen werden, die ein größeres Einkommen als 8000 Kronen haben. Hier werden also wirklich nur dem Mittelstand die Pforten geöffnet, während den Reichen aber der Eingang in das Paradies verschlossen bleibt. Das einzig richtige Prinzip! Auch jenen, die sich nicht in den feinen bürgerlich wohl-erzogenen Rahmen fügen können, ist der Eintritt verjagt.

Mit welcher Freude die Mitglieder den „Kazienhof“ schon seit Wochen besuchen, diese anheimelnden, freundlichen, künstlerisch eingerichteten Speiseräume, kann man selbst sehen, wenn man eine dieser gemütlichen Mittagstunden dort zubringt.

Sobald die Witterung es erlaubt, wird sogar der große Garten mit den roten Tischchen und Stühlen, den grünenden, hoffentlich bald duftenden großen Kazienbäumen eröffnet — dayer der Name des Hofes — der alle die Gäste fassen kann, die hierher strömen, um in dieser netten Pension zu speisen, wo es eine unsichtige Hausfrau übernommen hat, die Sonnens zu machen, die Köchinnen zu überwachen, den Einkauf selbst zu leiten, möglichst rationell, das heißt nachhaft kochen zu lassen und genaue Rechnung zu führen und zu legen, damit auch nicht das kleinste Quentchen Material verloren geht.

Da wird nämlich an Hand von Tabellen genau der Nährwert der einzelnen Speisen bestimmt nach Maßgabe der zur Verfügung stehenden Fett- und Mehlkarten, die jedes Mitglied (5 Mehlkarten, 3 Fettkarten) abliefern muß. Ein Mittagessen besteht z. B. im „Kazienhof“ aus: Paradeissuppe, Rindsgulasch mit Nudeln und Sirischmarrn; ein fleischloses Menü ist: dicke Einnachsuppe, 3 Spiegeleier und eine Weispeise. — Ab 1. Mai ist auch für Abendmahlzeit vorgesorgt zu 1 Krone 50 Heller, und auch Frühstück, eine Haserpeise und ein Ei, soll demnächst verabreicht werden.

Im „Elisabethhof“ besteht eine Mahlzeit z. B. aus Suppe, 12 Dekagramm Fleisch (oft Braten), ein Viertelliter Gemüse (oft Kartoffeln) und Weispeise, wie Pommes-töcherln, Pappmieser, Strudel u. m. z., kurz, wie man an der Speisenfolge sieht, lautet gute Gerichte, die viele Leute sich schon lange nicht versorgen konnten — um 2 Kronen!

Es ist für viele Tausende Menschen eine Wohlthat, den immer größer werdenden Wirtschaftsvorgängen erhaben zu sein, denn wenn sie auch in Friedenszeiten reichlich von ihrem Verdienst leben konnten, so verwehren es ihnen diese furchtbaren Zeiten, in denen wir leben, ihren Einzelhaushalt in den gewohnten Bahnen fortzuführen. Sie laufen, wenn sie Mitglieder dieser Organisation werden, nicht Gefahr, durch Verausgabung ihres ganzen Einkommens sich nur satt zu essen, ohne für andere Bedürfnisse sorgen zu können. Es gibt gerade für den Mittelstand so vielerlei andere Ausgaben, es ist doch vor allem keine kleine Sache, seinen ähneren Menschen heute insstand zu halten, einen Anzug zu 400 Kronen oder ein Kostüm zu 500 Kronen anzuschaffen, ein Paar Damenschuhe zu 70 bis 90 Kronen, Strümpfe, Wäsche, Handschuhe, mit einem Worte für alles, was zur Repräsentation des Mittelstandes gehört, aufzukommen! Also deshalb sind diese Kriegsrestaurants für viele ein wahres Glück, und man hat es den selbstlosen, tüchtigen Hausfrauen, die es übernommen haben, für so viele mütterlich zu sorgen, zu danken, wenn viele Unzufriedene — zufrieden werden. Rationelle Ernährung ist die Grundlage unseres weiteren Lebens, und das erkannt zu haben, danken wir klugen, weitsichtigen Menschen.

22./IV. 1917

168

Eröffnung der Gemeinschaftsküche „Elisabethhof“.

Gestern Samstag fand in den mit Blumen reich arrangierten Sälen des „Elisabethhofes“ ein Probeessen statt, zu dem Vertreter der politischen Behörden, der Presse und verschiedener Vereinigungen geladen waren. Die verdiente Hausfrau des „Elisabethhofes“ Frau Adele Hirschenhauser, Vizepräsidentin der Noth, begrüßte die Gäste, Generalmajor v. Baden, Präsident der Vereinigung Gemeinschaftsküche, eröffnete hierauf das neue Kriegrestaurant. Nach dem vorzüglichen Essen, das nun alltäglich für 2 Kronen verabreicht wird, sprach Präsidentin der Noth Frau Helene Granitsch, die den Frauen, die sich in selbstloser Weise für die Hauswirtschaft des „Elisabethhofes“ einsetzen, herzlich dankte. Seltwischke v. Keller sprach hierauf allen Beteiligten den Dank des Ernährungsamtes aus und betonte, daß diese Küche nur dem Mittelstande reserviert bleiben möge und alle wohlhabenden Kreise sich davon fernhalten mögen.

Die Errichtung von Kriegsküchen.**Außerordentliche Hilfsaktion der Erzherzogin Isabella.**

Auf Anregung der Erzherzogin Isabella haben sich unter deren Patronanz vor etwa drei Wochen Mitglieder des Hochadels zusammengefunden, um in werktätiger Weise dazu beizutragen, daß den durch die gegenwärtigen Verhältnisse in Bedrängnis und Not Geratenen Erleichterung und Hilfe zuteil werde. Auf dem Programm dieser Aktion, die im engen Einvernehmen mit den bestehenden Wohlfahrtsinstitutionen und den hervorragendsten humanitären Vereinen wirken soll, steht unter anderm auch die Errichtung von Kriegsküchen. In der kurzen Zeit der von der Erzherzogin persönlich geführten Organisations- und Werbearbeit ist es bereits gelungen, die erste dieser neuen Küchen ins Leben treten zu lassen, der in Bälde eine Reihe weiterer Schwesteranstalten folgen soll. Die neue Kriegsküche ist im 15. Bezirk, Stagliasse Nr. 5 (Rosinagasse Nr. 5) etabliert worden. Ihre offizielle Eröffnung findet morgen Montag um 11 Uhr vormittags statt.

Eröffnung der Kriegsküche Nr. 38.

Eine Schöpfung der Frau Erzherzogin Isabella.
 Frau Erzherzogin Isabella, welche seit Kriegsbeginn an allen Wohlfahrtsseinrichtungen teilnimmt und besonders in der Kriegsfürsorge unermüdblich tätig ist, hat jetzt eine Hilfsaktion ins Leben gerufen, die bereits die Errichtung von zehn Kriegsküchen gesichert hat, die nicht nur den Armen, sondern auch dem Mittelstande zugute kommen und an welche sich noch eine Reihe von Krankenküchen schließen sollen. Die erste dieser Küchen, für welche die hohe Prorektorin allein die Kosten trug, wurde heute mittag als Kriegsküche Nr. 38 eröffnet und befindet sich im magistratlichen Amtsgebäude im 15. Bezirk, Staglgasse Nr. 5. — Zur Eröffnung hatten sich eingefunden Frau Erzherzogin Isabella mit ihrer Tochter Erzherzogin Gabriele, ferner Fürst Franz Auersperg, Fürstin Trauttmansdorff, die Gemahlin des Ministerpräsidenten Gräfin Anna Clam-Martinic, die Gemahlin des Ministers des Aeußern Gräfin Ottokar Czernin, Markgräfin Alexander Pallavicini, Gräfin Kinsky-Auersperg, Gräfin Randine Berchtold-Karolhi, Gräfin Stefanie Wendheim, Graf Wimpffen, Gräfin Jamonska, Graf Capry, die Gemahlin des Statthalters Baronin Biehleben, die Gemahlin des Bürgermeisters Frau Berta Weiskirchner, Heinrich Hierhammer, Dr. Josef Mattis, der Leiter der Küche Magistratsrat Dr. Josef Korschmann, dessen Stellvertreter Oberkommissär Dr. Josef Gröll, der Referent für das Armenwesen der Stadt Wien Obermagistratsrat Dr. Jakob Dont, die Leiterin der Frauenhilfsaktion Fünshaus Frau Karoline Brskowsky, die Damen Betti Bedl, Josefina Nowotny und Karoline Kleininger vom Christlichen Frauenbund, welche die Ausspeisung vornahmen, die Küchenleiterin Frau Karoline Moxlo u. v. a. Vizebürgermeister Heinrich Hierhammer hielt eine Ansprache, in welcher er der Frau Erzherzogin Isabella für ihr Erscheinen dankte und um deren weitere Förderung des Unternehmens bat. Nach einem Rundgange durch die Räumlichkeiten wurden Kostproben der aus Griesuppe und Gulasch mit Erdäpfeln bestehenden Speisefolge aufgetragen, worauf die Küche, deren Betrieb die Gemeinde Wien übernommen hat, den Publikum geöffnet wurde. Frau Erzherzogin Isabella verblieb noch längere Zeit am Buffet und wohnte der Auspeisung bei, wobei sie sich mit den ihr Essen holenden Abnehmern in leutseligster Weise unterhielt. Begonnen wurde mit der Verabreichung von 2500 Portionen.

26. IV. 1917

152

Etwas von den Wiener Kriegsküchen.

Budapest, 25. April.

Es ist nicht ohne Interesse, einen Rundgang durch den Festungsgürtel zu machen, den Wien gegen den Aus Hungere- krieg an der Peripherie der Stadt gezogen hat. In den mit freiwilligen Kräften besetzten Bollwerken teilen Damen der Gesellschaft Speisen an Zehntausende von Menschen aus, um ihnen in Unterstützung des Frontkrieges Kraft zur Arbeit, Mut und Zuversicht zu geben. Neunzigtausend Menschen werden da täglich durch ein Gratisessen gestärkt, weitere 25.000 werden von den neuen Kriegsküchen, 34.000 von Vereinsküchen versorgt, so daß in Wien zirka 150.000 Menschen in 142 Anstalten nahrhafte Kost erhalten.

Wir weisen darauf mit besonderer Betonung hin, weil wir jetzt unleugbar sehr schweren Zeiten entgegengehen und es dringend erwünscht ist, daß auch bei uns mehr Speisegelegenheiten geschaffen werden. Wohl uns, daß die Frage bisher nicht als brennend aufgeworfen wurde. Jetzt aber setzt das geringe Mehlquantum, die Kartoffellücke, die eine Kartoffel pro Tag und pro Kopf zusetzt, die Ernährungsmöglichkeit armer Leute sehr stark herab.

So wollen wir vor allem auf die großzügige Leistung des Wiener Gemeinderates hinweisen, der seit etwa einem Monat wöchentlich zwei- bis dreimal Fleisch zu drei, sage drei Kronen den Vereins- und Kriegsküchen abläßt, wodurch 50.000 bis 60.000 Menschen Zehn-Defagramm-Portionen für 30 Heller erhalten. Das Prinzip des Stadtrates ist, den armen Klassen in Ermangelung von Kartoffeln und Mühlenprodukten einen Ersatz zu verschaffen. Deckung für diese Ausgabe findet die Stadt, wie mir der Leiter des Kriegsküchenkommissariats erklärte, in der 25-Millionen-Anleihe, die der Staat der Kommune zur Unterstützung Notleidender genehmigt hat.

Alle Küchen umfacht in bezug auf die Materialversorgung eine gemeinsame Organisation; das erwähnte Kommissariat versieht alle Kochstellen z. B. mit doppelt so viel Kochmehl als unsere Küchen bekommen, mit Kondensmilch, großen Mengen Dörrgemüse, Marmeladen, Kunstbuden usw.; auch die Zufuhr erlebte die Stadt, wodurch ein billiges Arbeiten, d. h. eine Abgabe von Suppe zu 10 h, Gemüse zu 20 h, Hirsenauslauf und ähnliche Mehlspeisen zu 30 h und Fleisch zu 30—80 h ermöglicht wird, denn Fleisch wird fünfmal wöchentlich gelocht.

Unser Wunsch ist nun ein doppelter. Der eine geht dahin, daß das staatliche Lebensmittelamt, das vor kurzem durch Herabsetzung der Kochmehlmenge die Küchen zur Verabreichung ganz elender, gehaltloser Speisen verurteilt, sich der Volksspeisung der Hauptstadt annehme. Da heißt es: entweder — oder; der Arbeiter, der in Ermangelung einer Wirtschaft eine öffentliche Küche besuchen muß, der Beamten die Not dazu drängt, müssen anständig versorgt werden, eine rationelle Speisung erhalten. Die falsche Auffassung einiger Küchen, Mehlspeisen zu verabreichen, wofür zwei Brotkarten, also das halbe Tagesquantum, abgenommen werden, hat zur Folge, daß die Besucher dieser Speisehallen — denen für den Rest des Tages nichts übrig bleibt — vor Schwäche hinfallen. In Wien erhält jedermann nebst anderen Speisen zwei Portionen Gemüse, wird überhaupt alles dazu getan, den hungernden Volksklassen durch die öffentliche Speisung beizustehen. Auch die Beamtenküchen sind vortrefflich versorgt: Rollgerstsuppe, Erbsen, 20 Defagramm Fleisch, zwei Knödel mit Marmelade für 1 k 80 h war das erfreuliche Ergebnis, das ich unlängst an Ort und Stelle sehen durfte. Der Staat muß auch bei uns durch Anweisung von mehr Material und Fleisch zu billigen Preisen die Volksspeisung fördern.

Der zweite Wunsch, der halbwegs zu erfüllen wäre, geht auf die Eröffnung mehrerer Kriegsküchen hin. In Wien sind diese, was Umfang, Ort und Zweck betrifft, je nach dem augenblicklichen Bedarf, mit bewundernswürdiger Spontaneität entstanden. Einzelne versorgen 150, andere 5000 und 12.000 Personen. Einige sind als Ausbau der Küchenbetriebe eines Spitals, eines Siechenhauses entstanden, mit einem angegliederten Speiseaal, andere in Tram-bahnhöfen, damit rohes oder gekochtes Material billiger befördert werde. Einige wurden auf Verlangen von Körperschaften, z. B. der Telephonzentrale, eröffnet, andere für Beamte, zwei für Lehrer — auch jetzt wird eine neue, 100 Personen fassende für die Lehrer des XX. Bezirkes errichtet —, einzelne für den kleinen Mittelstand, mehrere rein für die Arbeiterschaft.

Bei uns muß rasch aus Werk gegangen werden! Es ist Pflicht eines jeden einschlägigen Vereins, seine Arbeit auch auf dieses Feld zu erstrecken. Leere Wohnungen und Lokale gibt es überall in der Nähe der Küchen, wo Damen allmütiglich in freiwilliger Hilfe ihres Amtes walten könnten.

Eine entsprechende Organisation müßte aber von Staats und Stadt wegen die rationell bemessene Menge von Lebensmitteln den Küchenverwaltungen zusichern, damit diese des heutigen unwürdigen Bettelns von Amt zu Amt endlich enthoben werden!

Das Eröffnen der Zentralküche wäre ebenfalls dringend geboten und die Beförderung der Speisen, eine bisher nicht gelöste Frage, laut Wiener Muster durch elektrische Wagen an einzelne Endstationen zu empfehlen, von wo aus das Essen mit geringer Mühe in nahe Lokalitäten gebracht werden könnte.

Die Ernährungsfrage bildet überall den Gegenstand ständiger Sorge und Besprechung; anderswo aber wird radikales geleistet, nicht nur gejammert. Den darbedenden Soldatenfamilien, den Zehntausenden armer Kinder, der Arbeiterschaft muß, wie in dem sonst jämmerlich versorgten Wien, die Verwaltung mit einer weiseren Behandlung der Volksspeisung unter die Arme greifen, statt, wie es geschieht, mit neuen beschränkenden Verordnungen die Volksküchen in ihrer Arbeit zu hemmen.

Ein hervorragender Schulmann sagte mir vor kurzem: „Ich habe mit meiner Familie seit sechs Monaten kein Fleisch gesehen. Paprikaerbäpfel sind Sonntags ein Lederbissen, denn dazu braucht man mehr Fett. Ich muß drei Kinder mit Schuhen versorgen!“

Eine Hungersnot im besten Stande der Hauptstadt, den Trägern der Kultur, — das sollte doch nicht angehen! Wir sehen, daß man anderswo Hilfe zu schaffen wußte. Laßt uns nicht zurückstehen!

Samilla Popper,
Präsidentin der Volksspeisehalle
im Volkshaus des V. Bezirkes.

Die Redaktion des Peter Lloyd eröffnet hiemit die Sammlung für die Budapester Kriegsküche; indem sie auf die Unterstützung der maßgebenden Behörden rechnet, hofft sie zugleich auf die großzügige Anteilnahme der Leser des Peter Lloyd.

(Zentralwirtschaft und Einküchenhaus.) Samstag den 23. d. um halb 7 Uhr abends findet im Festsaale des Niederösterreichischen Gewerbevereines, 1. Bezirk, Eichenbachgasse 11, eine frei zugängliche Interessentenversammlung statt, die von den Proponenten des Vereines „Einküchenhaus“ einberufen wird. Der lebhafteste Widerhall, den die von der „Noth“ veranstalteten Urania-Vorträge des Ing. Architekten Otto Polak über „Das Einküchenhaus“ gefunden haben, veranlaßte einige sozial denkende Einzelpersonen und Körperschaften (u. a.: Zentralstelle für Wohnungsreform, Bund österr. Frauenvereine, „Noth“, Reichsverein der österr. gemeinnützigen Baugenossenschaften, Baugenossenschaft „Heimhof“), unter dem Vorstehe der Frau Elsa Prockhausen einen Verein zu gründen, der alle gleichlaufenden Bestrebungen zusammenzufassen berufen ist, um den Gedanken der ökonomischen Zentralwirtschaft auch bei uns — und zwar besonders in der Form von „Mittelstands-Einküchenhäusern“ — einzubürgern. Auch die Errichtung eines Einküchenhauses für Kriegervitwen und -Waisen wird tatkräftig vorbereitet. Das Programm der Interessentenversammlung enthält u. a. folgende Referate: Frau Helene Granitsch über „Das Wesen der Zentralwirtschaft“, Herr Med.-Dr. Moraw über „Das Einküchenhaus vom Standpunkte der Hygiene und Jugendfürsorge“, Herr Ing.-Architekt Otto Polak über „Die technische Durchführung von Einküchenhäusern“. Der Verein hat seinen Sitz, dank dem Entgegenkommen der Kaiserjubiläumstiftung für Volkswohnungen im Hause 9. Bezirk, Peregringasse 2, Mezzanin, wohin allfällige Anfragen erbeten werden.

29. IV. 1917

154

Bekanntmachung.

Es wird wiederholt darauf hingewiesen, daß in Wirtschaften, Kriegsläden, Kantinen usw. Kartoffeln oder Kartoffelspeisen nur gegen Abgabe eines halben Abschnitts der Kartoffelkarte verabsolgt werden dürfen. Die Karte besteht aus sieben Tageabschnitten von annähernd quadratischer Form. Jeder Tageabschnitt zerfällt wieder in zwei halbe Abschnitte. Die Tageabschnitte sind von einer dicken Linie, die halben Abschnitte an einer Breitseite von einer dünnen Linie begrenzt.

Hamburg, den 28. April 1917.

Hamburgisches Kriegsversorgungsamt.

Massenauspeisung oder Kriegsküche.

Vorsicht gegenüber dem kommunistischen Radikalismus! ruft die „Reichspost“ aus und fordert: „Wo es auf das Wesen der sozialen und wirtschaftlichen Ordnung geht, dort soll uns die Unruhe harter Tage nicht verleiten, kommunistische Experimente zu machen, deren Ende man nicht kennt.“ Der Aufsatz, dem wir diese Stellen entnehmen, führt die Aufschrift „Um den häuslichen Herd“ und handelt von den Massenauspeisungen.

Woher diese jähe Sorge um den häuslichen Herd? Woher die Angst vor kommunistischen Experimenten? Die Kriegsküchen haben in Wien noch nicht nennenswerten Anlauf und beachtenswerten Umfang angenommen. Die bisherigen Auspeisungen sind noch zu sehr auf *Lostersuppe* und *Armenkost* abgestimmt und keineswegs das, was mit *Kriegsküchen* gemeint ist. Die Kriegsküche ist in Gründen

und Zielen von den üblichen Auspeisungen verschieden. Sie geht aus von zwei Tatsachen. Erstens von dem Mangel an Vorrat und dem dadurch gebotenen Zwang, am Material zu sparen und die Vorräte tunlichst gleich auf alle zu verteilen. In einem mächtig großen Zinshause werden jetzt auf hundert kleinen Herdstellen dieselben armseligen Mittagessen abgekocht, dabei wird gewiß dreifachmal mehr Heizmaterial verbraucht und von den spärlichen Fettmengen noch ein Teil auf hundert Gefäße vertan. Daneben aber, im Privathaus der Reichen, wird noch immer reichlich und nicht bloß für den Magen, sondern auch für den Gaumen, nicht gegen den Hunger, sondern für das Behagen gekocht — die freiwillige Einschränkung des einzelnen trägt nichts aus neben der Verschwendung der vielen, die nur durch organische Einrichtungen beseitigt werden kann.

Indessen ist der Vorratsmangel und der Sparzwang nur die eine Seite der Sache. Der Krieg hat die letzten Reserven menschlicher Arbeitskraft in Anspruch genommen: In nie geahntem Umfang steht die Frau im Erwerbaleben, im Büro, in der Werkstatt, auf der Straße, selbst im öffentlichen Dienst. Wir erfahren erst jetzt, welche gewaltige Reservearmee an wirtschaftlichen und geistigen Kräften bisher beinahe ungenützt war oder in einem Teile der Volkswirtschaft, in der Hauswirtschaft, in geradezu verschwenderischer Weise vernutzt worden ist. Daß diese Reserven da waren und hervorgeholt werden konnten, ist heute die Rettung unseres Ackerbaues und der Viehzucht, der Industrie und selbst des Staates.

Aber dieser Uebergang der Frau aus der Hauswirtschaft in die Volkswirtschaft hat sich nicht organisch entwickelt, sondern ist durch den Zwang der Umstände über Nacht herbeigeführt worden. Die Frau ist nicht herausgetreten, sondern herausgerissen worden aus dem engen Bezirk des Hauses, und dort klappt eine Wunde, dort blutet eine offene Wunde des sozialen Lebens. Sie ist reale Tatsache, nicht Theorie. Es handelt sich da nicht um Entwicklungstendenzen nach sozialen Systemen, sondern um augenblickliche Not. Die Gemeinde Wien beschäftigt heute viele hundert Trambahnerinnen, die im Frieden einen Haushalt geleitet haben — was ist da aus ihrem „häuslichen Herd“ geworden? Der Herd ist kalt, der Tisch ist ungedeckt, die Kinder sind ohne Aufsicht. Das ist die nächste, die wirkliche, die praktische Frage, um die es sich handelt, nicht um Experimente nach irgend einem sozialen System.

Dazu kommt noch, daß die Greisinnen und die Kinder, die heute die Hausfrau am Herd vorstellen müssen, das wenige, was sie brauchen, nur mit unerhörtem Arbeitsaufwand beschaffen können. Es wäre uns recht lieb und allen sehr dankenswert gewesen, wenn die Gemeinde Wien große Anstrengungen gemacht hätte, um den häuslichen Herd zu schützen, wenn sie jetzt und früher und allezeit Haushaltspolitik getrieben hätte, statt der so rührenden Fürsorge um die Lebensmittelgewerbe, die der Ernährungsfürsorge Nachdruck und Erfolg genommen hat. Und heilsam und segensreich wäre es für Staat und Volk gewesen, wenn gerade die „Reichspost“, wo es sich um die freie Zufuhr von Nahrungsmitteln im Frieden handelte, die recht konservative, anheimelnde Politik des häuslichen Herdes betrieben hätte. Zu ihr gehört doch in erster Linie, daß auf den Herd — auch etwas kommt! Damals verlor sie sich in radikale agrarische Experimente, deren Ende man jetzt — zum Unterschied von den kommunistischen — sehr wohl kennt. Heute aber fehlt nicht nur der sachliche Vorrat, sondern auch die menschliche Arbeitskraft zur Erhaltung des Einzelhaushalts. Natürlich ist er auch dem Proletariat eine liebe, traute Gewöhnung, die es nicht aufgeben wird, solange es sich nicht den vollen und besseren Ersatz öffentlicher Gemeinschaftshäuslichkeiten auf Grundlage freier Bestellung geschaffen hat. Aber der Herd, der kalt bleibt, der Tisch, der ungedeckt ist, die Traulichkeit der Hauswirtschaft, die sich auf dem Anstellpflaster abspielt — das ist überhaupt kein soziales System mehr, kein christliches und kein manchesterliches, kein kapitalistisches und kein sozialistisches, das ist das einfache Versagen jedes Systems. Und darum können wir uns in theoretische

Fleisch- und fettarmer Kriegslüchzettel mit Kochvorschriften.

Von Luise Holle.

Sonntag: Pilzsuppe. Schweinsnadenstück mit Rotkohl, Äpfeln und Kartoffeln.

Pilzsuppe. Eine Handvoll trockener Pilze — am besten sind Steinpilze oder Pfefferlinge — weicht man einige Zeit ein und läßt sie dann in ihrem Einweichwasser weich aufquellen. Die Pilze werden dann mit einer großen Zwiebel und etwas grüner Petersilie gehackt, mit ein bis zwei Löffel Mehl bestäubt und in 10 Gramm Fett durchgeschwitzt. Man gießt das Pilzweichwasser und $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe aus Brühwürfeln darauf und kocht die Suppe eine halbe Stunde. Sie wird mit Salz und etwas Pfeffer abgeschmeckt und mit 2 Teelöffeln Eierparpulver zuletzt durchgekocht.

Schweinsnadenstück mit Rotkohl, Äpfeln und Kartoffeln. Das Schweinsnadenstück hat Fett genug, um ohne jede Fettzutut gebraten zu werden, es bleibt auch saftig, wenn man nur ein Stück von 500 bis 750 Gramm verwendet, es ist deshalb besonders zu empfehlen. In kleiner Pfanne, mit etwas kochendem Wasser wird es unter Begießen im Ofen in einer knappen Stunde gebraten. Man entfettet die Brühe und nimmt das Fett zum Anschwitzen von Gemüse für die folgenden Tage, bindet sie mit glattgerührtem Mehl und färbt sie, wenn nötig, mit etwas Zuckerfarbe. Von einem mittelgroßen Kopf Rotkohl entfernt man die schlechten äußeren Blätter, schneidet ihn so fein wie möglich und kocht ihn eben ab. Er muß abtropfen und sofort mit soviel Essig vermengt werden, daß er eine frischrote Farbe erhält. Man gibt ihn in $\frac{1}{4}$ Liter kochend heißen Apfelsaft — ungesüßten — süßt Salz, etwas Kümmel und Zucker hinzu und schmort ihn langsam halb gar. Man wäscht 10 bis 12 kleine Äpfel, entfernt Stiel und Blume, bohrt das Kernhaus heraus und legt nun diese ungeschälten Äpfel auf den Kohl, auf dem sie während der zweiten Hälfte der Kochzeit mit gar werden. Mit einer rohen geriebenen Kartoffel bindet man den Kohl, richtet die weichen Äpfelchen im Kranz herum an und füllt zuletzt in jeden Apfel etwas Johannisbeergelee oder Marmelade. Die Kartoffeln müssen in diesem Jahre der Kartoffelknappheit stets mit der Schale auf folgende Art gekocht werden. Man kocht sie mit der Schale zu drei Viertel weich, zieht sie ab und wirft die Kartoffeln sofort in einen Topf mit kaltem Salzwasser. Mit diesem Wasser bringt man sie zum Kochen, dann haben sie gerade die richtige Beschaffenheit, gießt sie trocken ab und schwenkt sie kräftig um. Sie sind in ihrer Beschaffenheit von Salzkartoffeln nicht zu unterscheiden, im Geschmack bedeutend feiner und — das ist das Wichtigste — es ist von den Knollen nichts durch Schälen verloren gegangen.

Montag: Wurzelbreisuppe (Vorschrift bekannt). Schmorkartoffeln mit Tomatenäpfeln.

Schmorkartoffeln mit Tomatenäpfeln. $1\frac{1}{2}$ Kg. Kartoffeln kocht man mit der Schale gar, zieht sie ab, schneidet sie in Scheiben, salzt sie, brät sie in etwas von dem abgeschöpften Fett des Sonntagsfleisches durch, gießt etwas kochendes Wasser daran und schmort die Kartoffeln verdeckt damit, bis das Wasser verdunstet ist. Inzwischen schält man sechs säuerliche Äpfel, schneidet sie in Scheiben und dünstet sie im Topf mit etwas Apfelsaft weich, unter die Äpfel rührt man $\frac{1}{4}$ Liter Tomatenbrei, schmeckt mit Salz, Pfeffer und wenig Zucker ab und füllt die Tomatenäpfel über die Schmorkartoffeln.

Haller Nachspeise. 60 Gramm Aprikosen weicht man ein am Abend vor dem Gebrauch, kocht sie kurze Zeit mit dem Weichwasser und streicht sie dann mit 100 Gramm eingemachtem

Kürbis durch ein feines Sieb. Den Fruchtbrei schmeckt man mit Vanillezucker ab und giebt ihn als Unterlage auf eine Schüssel. Den Kochsaft der Aprikosen versieht man mit einem Glas Apfelsaft und Zucker, gibt 4—5 Blatt weiße Gelatine daran und schlägt ihn, bis er beginnt dicklich zu werden. Vorher hat man 10 bis 12 Birnen geschält, halbiert und in wenig Zuckersaft weich gekocht. Sie müssen abtropfen und werden auf dem Fruchtbrei angerichtet, mit der dicklichen Saftmischung überzogen und nach dem völligen Erstarren und Erkalten angerichtet.

Dienstag: Norddeutsche Miesmuschelsuppe. Karamelgrauen.

Norddeutsche Miesmuschelsuppe. 5 Kg. Miesmuscheln büstet man gründlich, kocht sie in wenig sprudelnd kochendem Wasser gar und gießt ihre Brühe durch ein feines Tuch. In die Muschelbrühe gießt man 125 Gramm abgeschlemmte Graupen, einen halben Kopf feingehackten Weißkohl und 500 Gramm würfelig geschnittene Kartoffeln, füllt $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser auf und kocht die Suppe eine Viertelstunde, worauf man sie 3 Stunden in den Gartocher stellt. Die Miesmuscheln löst man aus den Schalen, entfernt Bart und Fuß und läßt sie zuletzt in der fertigen Suppe eine kurze Zeit noch durchziehen. Die Suppe wird zuletzt mit etwas feingehacktem Selleriegrün gewürzt.

Karamelgrauen. 200 Gramm grobe Graupen kocht man zweimal ab. Dann rührt man 100 Gramm feinen Zucker in einer eisernen Pfanne braunlich, gibt $\frac{1}{4}$ Liter kochend heißes Wasser unter Rühren rasch dazu und vermischt den Karamelsirup mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch — aus Milch herzustellen — gibt etwas Vanille und eine Prise Salz hinzu und die abgekochten Graupen hinein. Sie müssen noch kurz im Antocher im Gartocher weich ausquellen und ziemlich alle Flüssigkeit aufgesogen haben. Man schüttet sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit einer Mischung von geriebenen Nüssen und Zucker und legt kleine Stüchlein Fruchtgelee dazwischen.

Mittwoch: Wintersuppe. Schlesiendes Himmelreich mit Klößen.

Wintersuppe. Eine Salzgurke, eine kleine Knolle Sellerie, eine große Wurzel und eine mittelgroße Zwiebel schneidet man würfelig. Diese Gemüse werden mit $\frac{1}{2}$ Litern Fleischbrühe aus Brühwürfeln weich gekocht und dann durchgeseiht. Man reibt vier rohe Kartoffeln an die Suppe, gibt 3 Teelöffel Eierparpulver daran und kocht sie damit gut durch. Man würzt dann die Suppe zuletzt mit wenig Pfeffer und gehackter Petersilie.

Schlesiendes Himmelreich. 500 Gr. gemischtes Trockenobst weicht man am Tage vor dem Gebrauch ein, kocht es in dem Weichwasser langsam gar und schmeckt es dann mit Zucker ab, bindet auch seine Brühe mit etwas glatt gerührtem Mehl. Zu dem Obst gibt man Kartoffelscheiben, deren Bereitung ja bekannt ist. In Friedenszeiten kocht man mit dem Backobst zusammen 250 Gr. durchwachsenen Speck gar, der dann beim Anrichten, in seine Scheiben geschnitten, auf das Obst gelegt wird.

Donnerstag: Hafergrühsuppe mit Äpfeln (Vorschrift bekannt). Gänselein mit weißen Rüben, Kartoffeln in der Schale.

Gänselein mit weißen Rüben. Das Gänselein wird mit kaltem Wasser, Salz und Suppenwurzeln angefeuchtet, geschäumt und gar gekocht, mit einem Teil seiner Brühe beiseite gestellt und in der übrigen Brühe gut gepuht und in Streifen geschnittene weiße Rüben gar gekocht. Die Brühe wird mit trocken gebräuntem Mehl gebunden, mit Zucker und Pfeffer abgeschmeckt und das zerlegte Gänselein damit angerichtet, während man die Kartoffeln nebenher reicht. Der Rest der Brühe wird zu einer Suppe der folgenden Tage verwandt.

Freitag: Fischauflauf ohne Fett. Gefüllte Birnen.

Fischauflauf ohne Fett. 750 Gramm beliebigen Fisch, wie man ihn bekommen kann, läßt man in Salzwasser mit zerschnittenen Suppenwurzeln und Gewürz garziehen, auch kocht

man 1 Kg. Kartoffeln mit der Schale. Die Kartoffeln werden abgezogen und in Scheiben geschnitten, der Fisch entgrätet und in Stüchlein zerlegt. Zwei Zwiebeln wiegt man fein, kocht sie in $\frac{1}{4}$ Liter durchgeseihtem Fischwasser gar, rührt 50 Gramm Mehl mit $\frac{1}{4}$ Liter kalter Milch, die man aus Trockenmilchpulver bereitet, glatt und gießt dies zu der Fischbrühe, schlägt alles dick, gibt 2 Teelöffel Mostich und 2 Eßlöffel geriebenen Käse hinzu und schmeckt alles mit Salz und Pfeffer ab. In eine leicht eingefettete Auflaufform gießt man lagenweise Kartoffelscheiben und Fischstücke, gießt die dicke Lunte darüber und streut geriebene Semmel darüber. Man bäckt den Auflauf etwa eine halbe Stunde.

Gefüllte Birnen. Zehn große Birnen schält man, halbiert sie, entfernt das Kernhaus und kocht sie in leichtem Zuckersaft halb weich, gießt sie zum Abtropfen auf ein Sieb, rührt 50 bis 60 Gr. gebrühten Maisgries — nur Maisgries, der eine hellgelbe Farbe hat, ist zu empfehlen! — hinein, läßt ihn darin dick anquellen, fügt einen Löffel voll aufgequollene Rosinen, etwas Vanille und 2 Teelöffel Eierparpulver daran und kocht eine Budingmasse davon. Sie wird erhöht in die Birnenhälften gefüllt und diese nebeneinander auf eine Backplatte gestellt. Man streut Schokoladenpulver obenauf, stellt die Birnen in einem mäßig warmen Ofen und bäckt sie, bis sie weich sind. Man richtet sie an und gießt zuletzt etwas heißen Fruchtmost um die Birnen.

Sonabend: Graupensuppe (Gänseleinbrühe verwenden). Sauerkraut mit Kloß.

Sauerkraut mit Kloß. 1 Kg. Sauerkraut brüht man, seht es mit etwas kochendem Wasser, zwei bis drei scheinig geschnittenen Äpfeln und wenig Kümmel auf, kocht es zehn Minuten an und stellt es $2\frac{1}{2}$ Stunden in den Gartocher. Man rührt dann eine rohe geriebene Kartoffel daran und gießt nach Geschmack auch etwas Zucker zu. Inzwischen reibt man 1 Kg. rohe Kartoffeln, drückt sie durch ein Leinentuch, brüht die Masse mit $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser ab, gibt dann eine Tasse kalte, gekochte, geriebene Kartoffeln, 15 Gr. Salz und 2 Teelöffel Eierparpulver dazu. Der entstandene Teig wird in eine eingefettete Auflaufform gleichmäßig eingebrückt, das Sauerkraut hineingefüllt und nun eine Stunde bei mehr Unter- als Oberhitze gebacken. Man stürzt das Sauerkrautgericht, das nun eine goldbraune Kruste zeigt, auf eine Schüssel und gießt eine Meerrettichlunte dazu.

Anschließen möchte ich hier heute die Antwort auf eine Anzahl dringlicher Fragen, zumal ich die nächste Hausfrauenplauderei für Winte und Ratsschläge fürs Einschlagen frei haben möchte, nach denen eine ganze Anzahl Hausfrauen sehnlichst fragen.

Eine große „Marmeladenmüdigkeit“ spricht aus verschiedenen Briefen, die vor mir liegen, und die alle vertrauensvoll in dem Ruf ausklingen: „Frau Holle hilf, Du kannst es sicher“. Ich darf ja schon dies Vertrauen gar nicht täuschen und freue mich daher um so mehr, daß ich den lebenswürdigen Fragerinnen helfen kann und ihnen verschiedene würzigen Brotaufstrich mitteilen kann, der bei mir und denen, die ihn nachahmten, sehr viel Anklang gefunden.

Wurzaufstrich. Ein großer Bäckling wird enthäutet und entgrätet, mit drei Tomaten, drei großen, kalten gekochten Kartoffeln und einer mittelgroßen Zwiebel durch die Fleischhackmaschine gedreht, die Mischung mit Salz und etwas Pfeffer abgeschmeckt.

Käseaufstrich. Ein guter großer Kräuterkäse wird gerieben, mit einer Tasse Milch — aus Trockenmilchpulver Milch herzustellen — aufgekocht, mit 2 Blatt weißer aufgelöster Gelatine vermischt und in kleine Schalen gefüllt zum Erkalten.

Nahrhafter Weichkäseaufstrich. Der Weichkäse wird mit etwas Milch breit verrührt und dann mit soviel geriebenen Nüssen wieder vermengt, daß er sich streichen läßt.

PERSON

Lieferant Ihrer Kaiserl. und Königl. Hoheit der Frau Prinzessin des Deutschen Reiches u. von Preußen

Im zweiten Stock:

35-49-75-95-

Massenspeisung und Hausstoff.

Die bürgerliche Welt lehnt sich gegen den bloßen Gedanken einer Massenspeisung auf. Nicht zwar, weil ihr das Gemeinschaftsessen wider die Natur ginge, denn in Restaurants, Pensionen und Bädern vergnügt sie sich sehr an dem bunten Massentreiben. Was auf die Bourgeoisie abstoßend wirkt, ist eine Tischgemeinschaft mit den unteren Volksklassen und besonders die Aussicht, eine und dieselbe Kost genießen zu sollen mit dem gemeinen Mann. Die Schwärmerei für den heimischen, trauten Herd ist also in den wohlhabenden Kreisen nicht so echt, als sie sich gibt. Anders schon im Mittelstand. Seltsamerweise ist das Vorurteil gegen das Gemeinschaftsessen gerade in der Arbeitererschaft stark verbreitet. Das hat freilich auch sehr reale Gründe. Was den Arbeiter bei uns in seinem Vorstadtwirtshaus zu Preisen, die ihm noch erschwinglich sind, vorgelegt wird, ist leider meist ein Schlangengras im Vergleich zu dem, was ihm sein Weib billiger herstellt. Darin unterscheiden sich andere Länder, wie die Schweiz, sehr zum Vorteil von Oesterreich. Die Wiener Küche ist weltberühmt, aber was man so nennt, ist nur den oberen Hunderttausend zugänglich. Die Massenkost in den Gastwirtschaften der Schweiz ist weit reichlicher, besser und billiger als bei uns. Außer diesen wirtschaftlichen Gründen der Friedenszeit halten jedoch sehr tief eingemurzelte Vorurteile die unteren Volksklassen von den Kriegsküchen fern. Mit diesen Vorurteilen setzt sich W. SOLLMANN aus KÖLN in der „Gleichheit“ mit treffenden, sehr beherzigenswerten Bemerkungen auseinander. Da Köln durch seine gute Kriegsküchenorganisation bekannt ist, gewinnen seine Ausführungen besonderes Interesse.

Zahllose proletarische Frauen und Männer, meint Sollmann, lehnen die Mahlzeiten der Stadtküchen ab, weil diese nicht auf die gesamte Bevölkerung, ob arm oder reich, ausgedehnt werden. „Weshalb sollen gerade wir mit diesen Suppen abgefüttert werden, während sich die anderen an eigenen Tische gütlich tun?“ Diese aus gesundem proletarischem Rechtsempfinden und Trotz geschleuderten Worte sind täglich zu hören. Sie sind insofern richtig, als sie auf die auch im Kriege, und gerade während des Krieges, vorhandene Klassenscheidung hinweisen. Falsch ist dagegen der aus dem verletzten Gerechtigkeitsgefühl gezogene Entschluß zur passiven Resistenz gegen die Massenspeisung, denn er bewirkt in den allermeisten Fällen nur den Verzicht auf eine bessere Ernährung. Gerechte Verteilung der Nahrungsmittel unter alle bleibt unsere Losung und unser Ziel für die Ernährungspolitik. Solange aber dieses Ziel nicht erreicht ist, gilt es, die unter den jetzigen Verhältnissen günstigste Gelegenheit zur möglichst ausreichenden Sättigung auszunützen, und das wird in den Großstädten meist die Massenspeisung sein. So wenig sie auch den Anforderungen entspricht, die wir an eine Volksspeisung in Friedenszeiten stellen müssen, so sehr ist der Nährwert ihrer Mahlzeiten in den allermeisten Fällen immer noch den Speisen überlegen, die jetzt in nur zu vielen proletarischen Küchen hergestellt werden können. Tieftraurig und unsäglich erbitternd ist dabei die Tatsache, daß Millionen Familien, insbesondere die der Krieger, den Betrag für die Beteiligung an den Mahlzeiten der Stadtküchen nicht aufbringen können. Unzählige dürfen auch in dieser Zeit nie erlebter Teuerung nicht einmal 30 bis 40 Pfennig für die Hauptmahlzeit jedes Familiengliedes aufwenden, wenn ihre Haushaltsrechnung nicht mit einem heillofen Defizit enden soll.

Die Anerkennung dieser Tatsachen darf uns aber nicht übersehen lassen, daß den Massenspeisungen auch im Proletariat ein Bündel von spießbürgerlichen, entwicklungsfeindlichen Vorurteilen und Gedankenlosigkeiten entgegensteht. Diese zu überwinden ist eine Aufgabe

und Gefühle, die es zu beseitigen gilt. Ist doch der Sozialismus nicht nur ein kühnes Gedankengebäude, errichtet von Männern hoher Gelehrsamkeit, ist er doch mehr als eine gefühlseelige Träumerei für seltene Feierstunden: ein wirkender Lebensgrundgesetz, der sich schon jetzt in jedem Menschen betätigen muß, dem die Herbeiführung des sozialistischen Ideals als das Ziel seines Strebens gilt.

So Sollmann. Für uns in Oesterreich, wo es heute ebensowenig an arbeitenden Händen wie an Nahrungsmitteln zu sparen gilt, können die Kriegsküchen noch von besonderer Bedeutung werden und darum wäre mit viel größerem Eifer an ihre Ausbreitung zu denken, als es bis jetzt geschehen ist.

tatsächlich ihren Zweck erfüllen, so müßten sie als Großbetriebe eingerichtet werden und es könnten daher schon vermöge der Art ihrer Einrichtung die bestehenden Gastgeschäfte nicht herangezogen werden, vornehmlich auch darum, weil sie ja nicht in öffentliche Verwaltung übergehen könnten. Das würde nicht nur zur Stilllegung des Gastgewerbes führen, sondern auch das ganze Nahrungsmittelgewerbe einschließlich der Kaufleute ausschalten.

Die Bedeutung des täglichen Brotes zur Kriegszeit.

Ein wesentlicher Bestandteil der menschlichen Nahrung ist und bleibt das Brot, deshalb muß dasselbe im Rohstoff sorgfältig vorbereitet und bei seiner Bedeutung für die Ernährung während der Erzeugung mit aller Umsicht behandelt werden. Diese Bedingung erscheint um so beachtenswerter, als man schon zwei Jahre des Kriegsbrottes zählt und während dieser Zeit so manches Brot von unzureichender Gärung, von der Qualität des Mehles schon abgesehen, nolens volens gegessen werden mußte, denn Kleingebäck von besserem Mehl gab es nicht, und so mußte man sich in diese Zwangslage hineinfunden. Was unzureichende Gärung im Teige beim fertigen Brot zu bedeuten hat, dessen werden sich wohl die meisten Konsumenten bewußt sein, und wo nicht, dort wird ihnen nach längerem Genuß eines solchen Brotes der Magen mit seinem Unbehagen schon verflünden. Hauptsache beim Brot ist, daß es aus lockerem Teig, der vollständig reif gegangen war, bereitet ist, dann wird das Brot auch gleichmäßig porös, elastisch, nach unten konvex, nach oben konvex sein und in dieser Qualität auch zur leichteren Verdauung Angriffspunkte bieten. Wie bekannt, ist der Gärungsstoff (Ferment) schon im Sauerteig vorhanden und wird von dem im Stärkemehl enthaltenen Zucker, der sich während der Gärung in Alkohol und Kohlenäure zerlegt, unterstützt, dadurch nämlich, daß Alkohol und Kohlenäure Luftform annehmen und den Teig bis zum Reifwerden durchziehen, wobei selbstverständlich eine trockene Verführung gemieden werden muß. Bei minderen Mehlqualitäten, die den erforderlichen Stärkemehlgrieh nicht enthalten, muß natürlich mit Hefe (Germ) oder Backpulver abgeholfen werden, um nur die gleichmäßig poröse und elastische Eigenschaft zu erzielen, die bei dem Kriegsbrot unerlässlich ist, wenn man nachteilige Folgen der schweren Verdauung vermeiden will.

Unter den gegenwärtigen Verhältnissen, wo es an qualitätsmäßigem Brotdarmehl und auch an Arbeitskräften mangelt, wo Surrogate von Maismehl, Gerste- und Kartoffelmehl verbuden werden und mit ungeschulten Kräften sich beholfen werden muß, ist es wohl nicht zu verwundern, wenn die unzureichende Gärung an die Konsumenten zur Abgabe gelangen, aber eben deshalb muß diesen erschwerenden Umständen mit allem möglichen Aufgebot schon aus eigenem Nahrungsinteresse Rechnung getragen und namentlich eine zu trockene Verführung des Teiges hintangehalten werden, die eben mehr Mehl verbraucht als nötig und obendrein noch die Qualität des Brotes verschlechtert. Ferner handelt es sich noch um den guten Ruf, den das Wiener Gebäck im In- und Ausland hat, welchen auch in schwieriger Zeit zu erhalten wohl das Bäckergewerbe beunruhigt sein wird.

Wenn ich diesem Artikel noch die Beweggründe der Wissenschaft und der Erfahrung beifüge, so geschieht es aus dem Grunde, um die Notwendigkeit der erhöhten Aufmerksamkeit und unausgesetzten Beachtung bei der Gärung des Brotteiges zu begründen. In den Brotrüchten finden wir sowohl Albuminate als auch Kohlenhydrate nebst einer gewissen Menge von Ernährungssalzen in einem für die richtige Ernährung notwendigen Verhältnisse enthalten; wird aber dieses Verhältnis auf Kosten des einen oder des andern Nahrungstoffes gestört und aus einem solchen unrichtigen Gemenge der Nahrungssubstanzen Brot erzeugt, so ist die Ernährung, die wir damit unserm Körper zuführen, eine ungenügende und muß der Organismus im Laufe der Zeit, wenn dieses unrichtige Verhältnis durch anderweitige Nahrungsmittel nicht ausgeglichen wird, worauf aber bei der jetzigen Fleischnot, den fleisch- und fettlosen Tagen in der Woche, nicht zu rechnen ist, in seinen Kräften verfallen, denn die Ernährung ist nur dann eine vollständige, wenn die Nahrung als Material für die Blutbildung aus einem richtigen Gemenge der drei Nahrungssubstanzen besteht, die unsern Organismus erhalten, was wieder ein Beleg für die Notwendigkeit ist, dem Brote die erhöhte Aufmerksamkeit zuzuwenden. Ferner spielt auch hierbei der Stoffwechsel eine nicht zu unterschätzende Rolle, denn Verlust und Ersatz müssen in einem richtigen Verhältnis sowohl qualitativ als auch quantitativ zu einander stehen, jedes dauernde Mehr oder Weniger sowohl des notwendigen Gesamtquantums an Nährstoffen als auch deren normalen Verhältnisses untereinander bedingt einen

ungünstigen Verlauf der Entwicklung und Erhaltung des Organismus. Alter, Geschlecht, Körpergewicht, Arbeitsleistung, Klima usw. modifizieren das Nahrungsbedürfnis des Individuums, welches bis zur vollendeten Entwicklung des Körpers in dem Verhältnisse variiert, nach welchem der Körper noch im Wachstum begriffen ist, während dessen er nicht nur den Ersatz für den Verbrauch, sondern auch Material zur Vergrößerung der Körpermasse braucht; erst mit dem vollendeten 21. Lebensjahre tritt im Durchschnitt der Fall ein, wo die Nahrung nur mehr zur Erhaltung des Körpers dient, es muß daher das Gewicht alles dessen, was wir innerhalb eines gewissen Zeitraumes an fester und flüssiger Nahrung zu uns nehmen, ebensoviel betragen als das Gesamtgewicht alles des während derselben Zeit vom Körper Ab- und Ausgesonderten. Die Menge des Nahrungsbedarfes ist immer davon abhängig, je nachdem der Mensch im Zustande vollkommener Körperruhe, in mäßiger Ausübung oder in schwerer Arbeit sich befindet; jede Kraftentwicklung geschieht auf Kosten der Substanz, in und aus welcher sie sich entwickelt, Kraftaufwand ist somit Substanzaufwand, beide stehen in Verhältnisse zueinander; wird der Substanzverlust nicht ausreichend durch Zufuhr analoger Stoffe ersetzt, so entsteht Einbuße an Substanz, was gleichbedeutend ist mit Einbuße an Kraft. Für den Ersatz der verbrauchten Arbeitskraft sind die Albuminate sowohl des Fleisches wie der Pflanzen höchst wichtig, weil sie das vornehmste Material zur Bildung der Muskelmasse, der plastischen, formellen Körperteile sind. Nachdem die Fleischstoffe von Tag zu Tag immer spärlicher werden, bleiben die Pflanzenalbuminate allein für die arbeitende Bevölkerung maßgebend, daher um so mehr Grund vorhanden und Wink unerlässlich, der qualitätsmäßigen Broterzeugung aus reif gegangener Teigmasse unter Beachtung der Wissenschaft und Erfahrung die möglichste erhöhte Aufmerksamkeit zu widmen, wofür den Fachkreisen für ihre Aufopferung in der schwierigen ersten Zeit die Öffentlichkeit des Dankes nicht genug sich zu ergehen wissen wird.

Karl Fribil, Militär-Oberverpflegsverwalter a. D.

Die Approvisionierung im Kriege.

Die Bedenken gegen obligatorische Kriegsküchen.

Zu der vom Abg. Dr. Freikler in der gemeinsamen Versammlung des Deutschen Nationalverbandes und der Christlichsozialen angeregten Vereinheitlichung des Kochprozesses äußert sich ein als Kriegsratgeber mit den Bedingungen einer Massenversorgung wohl vertrauter Fachmann folgendermaßen: Der Gedanke, während des Krieges an Stelle der nach Familien getrennten Küchenwirtschaft Großküchen zu schaffen, aus denen jeder Mann die Hauptmahlzeiten oder alle Mahlzeiten zu beziehen hätte, also die sogenannte Sozialisierung des Kochprozesses, hat unzweifelhaft etwas sehr Bedeutsames an sich und kann nicht ohne weiteres von der Hand gewiesen werden, weil nach Ansicht der Verfechter dieser Idee die mit dem Familienküchenbetriebe verbundene größere Verschwendung vermieden und das Prinzip der Speiserverteilung durchgeführt werden könnte, während nach dem herrschenden System nur die gleichmäßige Verteilung gewisser, aber nicht aller Rohstoffe mittels Bezugskarten zu erreichen versucht wird, ohne daß eine solche Verteilung auch die zum Ersatz, namentlich von Nahrungsprodukten geeigneten Nährstoffe erfasst. Dadurch ergibt sich eine Bevorzugung der Vermögenden. Da nun die Einbeziehung aller zur Ernährung geeigneter Rohstoffe in das Bezugskartensystem so ziemlich ausgeschlossen erscheint, war die Idee nahe liegend, das Ziel, nämlich die Sicherstellung der gleichmäßigen Ernährung aller unter Zugrundelegung von Speisenzugungskarten, zu erreichen. (Die betreffenden Vorschläge wurden schon vor Monaten den Zentralstellen unterbreitet. Die Red.)

Leider stehen, so schreibt eine Korrespondenz, der praktischen Durchführung dieser, wie gesagt sehr bestehenden Theorie nicht nur unüberwindliche Schwierigkeiten technischer Art, sondern auch physische Unmöglichkeiten im Wege. Vor allem können Gebiete mit vorwiegend gehöftweiser Besiedlung, also fast alle Alpenländer, für die Gemeinschaftsküchen kaum in Betracht kommen, weil infolge der großen Entfernung der Besuch solcher Küchen unmöglich wäre. Aber auch in den Großstädten würde die notwendige Zurücklegung großer Entfernungen andre soziale Einrichtungen infolge des Zeit- als auch des Arbeitsverlustes schwer schädigen. Weiter taucht die Frage auf, ob die Ausspeisung an bestimmten Orten oder in den Wohnungen bei Abholung der Speisen aus der Gemeinschaftsküche, die ja nur unter öffentlicher Aufsicht stehen könnten, erfolgen soll. Erstere würde den notwendigen Apparat ins Unendliche vergrößern und verteuern, letzteres stößt auf gewichtige hygienische Bedenken, abgesehen davon, daß eine Heizersparnis mit Rücksicht auf das notwendige Aufwärmen der Speisen nicht zu erzielen wäre. Noch schwieriger gestaltet sich die Differenzierung der Speisen nach Lebensalter und gesundheitlicher Verfassung der Bevölkerung (Kinder, Greise, Schwache, Kranke, Wöchnerinnen), wenn auch durch die Zulassung von Ausnahmen allerdings unter sehr bedenklicher Durchbrechung des Systems besonderen Verhältnissen Rechnung getragen werden könnte. Dagegen könnte der in jeder Familie praktisch durchgeführte Ausgleich kaum stattfinden, den jede Hausfrau und Mutter vertritt, wenn sie die ihr zur Verfügung stehenden Nahrungsmittel auf die Tischgenossen so aufteilt, wie es Alter, Gesundheits- und Ernährungszustand des einzelnen erfordert. Sollen die anaeraten Gemeinschaftsküchen

[Dreid ist nicht teuer] trotz der größten und schönsten Auswahl in echten orientalischen und Waffersdorfer Teppichen Neue Sendungen orientalischer Teppiche sind eingelangt.

Die Gemeinschaftsküche des gebildeten Mittelstandes.

Von Helene Granitsch.

Wien, 17. Januar.

Vortwärtsschreitend auf dem Wege der Selbsthilfeorganisation, haben sich in jüngster Zeit angesehenere wirtschaftliche Vereine des Mittelstandes zusammengeschlossen, um den Verein zur Schaffung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen zu begründen. Der Gedanke ist von der Richtervereinigung ausgegangen und wurde zuerst von der „Rohö“ zur Durchführung übernommen. Unter der Führung der „Kriegskommission für Konsumenteninteressen“ haben sich dann auch die anderen Mittelstandsvereine hinzugesellt. Das neue Unternehmen ist aus der Erkenntnis hervorgegangen, daß bei fortdauernder Kriegswirtschaft die Erschwernisse und die Verteuerungen es mit sich bringen müssen, daß immer weitere Kreise des bürgerlichen Mittelstandes zur Schließung des Einzelhaushaltes gezwungen werden. Es ist eine Vergeudung an Kraft, Zeit und Stoff, wenn jede einzelne kleine Hausfrau für sich allein den Kampf um die kartennäßig zugewiesenen kleinen Lebensmittelmengen aufnehmen muß. Viel rationeller wird sich die Lebensmittelverteilung vollziehen und viel leichter wird jede Kontrolle werden, wenn von den großen Zentralstellen aus für die in Gemeinschaftsküchen zusammengeschlossenen Verbände die nach der zu beteiligenden Kopfzahl bestimmten Lebensmittelmengen direkt zuzuweisen sein werden. Und ungleich zweckmäßiger erscheint auch die Speisebereitung, wenn statt der vielen gleichartigen kleinen Kochtöpfe ein großer Kochtopf gemeinsame Arbeit verrichtet.

Es ist überflüssig, darauf hinzuweisen, daß die fort-dauernde Kohlennot, der Mangel an Zustreifmöglichkeiten sowie die Unmöglichkeit, die Lebensmittelartenartikel im vollen Ausmaß zu erhalten, schon heute viele Mittelstandsfamilien zwingen, zeitweise ihre Mahlzeiten außer Haus einzunehmen. Diese Familien sind entweder auf die kommunalen Kriegsküchen oder auf den Gasthausbesuch angewiesen. Die ersteren werden wohl kaum den mittelständischen Bedürfnissen entsprechen und müssen auch aus Ständesrücksichten von vielen Angehörigen des gebildeten Mittelstandes gemieden werden. Der Gasthausbesuch aber ist unter den heutigen Preisverhältnissen für Beamte und andere Angehörige des Mittelstandes kaum zu bezahlen. Daraus und aus der immer mehr zunehmenden Frauenerwerbstätigkeit ergeben sich für

den Haushalten im allgemeinen. Ein weiterer Grund ist die Unmöglichkeit, die Lebensmittelartenartikel im vollen Ausmaß zu erhalten, schon heute viele Mittelstandsfamilien zwingen, zeitweise ihre Mahlzeiten außer Haus einzunehmen. Diese Familien sind entweder auf die kommunalen Kriegsküchen oder auf den Gasthausbesuch angewiesen. Die ersteren werden wohl kaum den mittelständischen Bedürfnissen entsprechen und müssen auch aus Ständesrücksichten von vielen Angehörigen des gebildeten Mittelstandes gemieden werden. Der Gasthausbesuch aber ist unter den heutigen Preisverhältnissen für Beamte und andere Angehörige des Mittelstandes kaum zu bezahlen. Daraus und aus der immer mehr zunehmenden Frauenerwerbstätigkeit ergeben sich für

Die Einrichtung der Kriegsküchen.

Organisationsvorschläge für die Kriegsauspeisung.

Der auf die Errichtung von Kriegsküchen bezug habende Erlaß des Volksernährungsamtes, von dem das gestrige Abendblatt der „Zeit“ in ausführlicher Weise Kenntnis genommen hat, weist in seinen Beilagen auch Organisationsvorschläge für die Einrichtung dieser Küchen auf, die vom Abg. Dr. Freikler im Versorgungsbeirat zur Sprache gebracht wurden. Demnach hat die wichtigste Aufgabe der Kriegsküchen im Hinblick auf die erschwerte Beschaffungsmöglichkeit der Lebensmittel darin zu bestehen, daß sie eine sparsame Verwendung der vorhandenen Nährstoffe ermöglichen. Dieses Ziel ist nur zu erreichen, wenn die Kriegsküchen ganz oder zum Teil an die Stelle der Speis Zubereitung im privaten Haushalt treten. Die durch die Einrichtung und Ausdehnung des Großküchenbetriebes gebotenen Erhaltungsmöglichkeiten bei der Warenverwendung sind außerordentlich groß. Besonders hervorzuheben ist die im Großküchenbetrieb gebotene Möglichkeit, Nahrungsmittel nutzbringend zu verwenden, die sich nach ihrer Natur einer mechanischen Unterteilung in Portionsportionen entziehen. Man denke zum Beispiel an Innereien, an Rindskopf usw. Besonders einleuchtend ist ferner die Fetterparnis, weil die Unterteilung dieses kostbaren Artikels in die den kleinsten Wickschnitten der Fettarten entsprechenden Mengen mit den empfindlichsten Risiken, der Schwundung, der Verwiegung u. dgl., belastet ist, die hier wegfällt. Auch werden vorübergehende Zufuhrstörungen, die die Honorierung der amtlichen Bezugskarten mit der betreffenden Ware augenblicklich unmöglich machen, durch den Großküchenbetrieb, der die Auswahl oder die Zusammenstellung der Speisen weitgehend beeinflussen kann, sofort gemildert. Deshalb wäre es nach Ansicht Dr. Freiklers notwendig, diese Vorzüge des Großküchenbetriebes ebensowohl im breitesten Rahmen in die Ernährungs politik einzuschalten.

Als Organisationsgrundsatz von einschneidender Bedeutung muß festgehalten werden, daß alle Kriegsküchen, auch die öffentlichen, kaufmännische geleitete Unternehmungen sind, die mit dem Markt rechnen und Preisbegünstigungen, Subventionen und dergleichen weder empfangen, noch gewähren sollen. Es muß genau gerechnet und im buchhalterischen Weg fortlaufend genau kontrolliert werden, was die Mahlzeit, mit Berücksichtigung aller Auslagen, also auch für Verwaltung, Amortisation der Einrichtung usw., kostet. Dieser Preis muß der Kriegsküche unter allen Umständen voll bezahlt werden. Eine andere Frage ist natürlich die, wer diese Zahlung leistet. Es muß das Waren- von dem Geldproblem streng getrennt werden. Ist ein Teilnehmer der Kriegsküche nicht in der Lage, aus eigenen Mitteln den Preis für die Mahlzeit zu bezahlen, dann hat er durch eine anzuschließende Geldorganisation zu diesem Zweck Unterstützungen, beziehungsweise bezahlte Speisemarken selbst zu erhalten. Nur auf diese Weise läßt sich die im Interesse der Sache ungenügend wünschenswerte Sozialisierung des Speiseprozesses bis in die höheren Schichten des Mittelstandes hinauf überhaupt durchführen.

Die Formen der Kriegsküche brauchen nach dem Motivenbericht Dr. Freiklers nicht einheitlich zu sein. Für proletarische Teilnehmer werden eigene, größere Küchenbetriebe, wo das Essen entweder an Ort und Stelle eingenommen oder auch abgeholt werden kann, wohl zunächst eigens eingerichtet werden müssen. Im übrigen werden die bestehenden Gastgewerbe vorteilhaft mit ihrem ganzen Apparat sich in Kriegsküchen überleiten lassen. Es wird zum Beispiel von hundert Leuten unter Assistenz der Behörde mit einem Gastwirt ein Vertrag auf die Lieferung je einer Mahlzeit während vier Wochen abgeschlossen, der von einer entsprechenden amtlichen Kürzung der verschiedenen Bezugskarten (Einführung einer eventuellen Gasthauskarte gegen Ablieferung der auf die Mahlzeiten entfallenden Abschnitte der Lebensmittelkarten, erhältlich in Wien bei den einzelnen Brot- und Mehlkommissionen) begleitet wird. Die dadurch gedeckten Mengen der staatlich bewirtschafteten Artikel werden den Gastwirten, ohne jede Rücksicht auf ihr sonst etwa bestehendes Kontingent, vorzugsweise zugewiesen, nachdem für Kriegsküchen im allgemeinen die Regel gilt, daß sie hinsichtlich der Zuweisung der staatlich bewirtschafteten Lebensmittel den Vorzug gegenüber allen anderen interessierenden Stellen erhalten.

Was die Erstellung der Preise für die Speisen in den Kriegsküchen anlangt, so wird deren Berücksichtigung durch den Kriegsküchenkommissar oder den Kriegsküchenbeirat, der auch die Aufstellung des Speiseplanes zu überwachen oder zu veranlassen hat, überprüft. Die Preiskalkulation wird für in Kriegsküchen umgewandelte Gastwirtschaften höher lauten als bei der behördlichen Eigenwirtschaft. In diesem Gedankengang liegt der Hinweis auf sehr weitgehende Ausgestaltungsmöglichkeiten und auf eine, im weiteren Verlauf der Entwicklung dieser Aktion vielleicht wünschenswerte soziale Differenzierung der Teilnehmer der Kriegsküchen.

Die Einrichtung der diversen Typen der Kriegsküchen (Gesellschaftsküchen für berufliche oder Personen- und Familienkreise, Betriebs- und Anstaltsküchen, offene Kriegsküchen von Gemeinden usw.) schließt den Weiterbestand der in verschiedenen Formen bereits bestehenden Volks-, Arbeiter-, Beamtenküchen, Massenauspeisungen, Lee-, Suppenanstalten usw. nicht aus, doch werden die Behörden angewiesen, die in ihrem Verwaltungsgebiet in Tätigkeit befindenden Auspeisungsaktionen möglichst in die vorstehend entwickelten Organisationsgrundsätze überzuführen und in die Verbrauchsregelung einzubeziehen.

Kriegsküchen in der Praxis.

In Troppau hat die Kriegsküchenorganisation bereits festen Fuß gefaßt. Dort wurde in einer für hundert Personen berechneten Kriegsküche ein Speisefalon aufgestellt, der für die Herstellung des Mittagsmahles für vier Wochen einen Geldaufwand von 1504 Kronen 8 Heller brachte, so daß sich für ein Mittagessen der Betrag von 537 Heller an Anschaffungskosten ergab. Dieser Betrag erhöhte sich durch Regiespesen, Einrichtung und Amortisation, Beitrag für den Reisereservefonds usw. auf 80 Heller. Dafür war man in der Lage, der Bevölkerung eine Nahrung zu bieten, die sie in dieser Qualität um diesen Preis anderweitig absolut nicht bekommt.

Ein Speiseplan für die Kriegsküchen.

Der genannte Erlaß des Volksernährungsamtes ist auch mit dem Abdruck eines Speiseplanes für Kriegsküchen versehen, der für vierzehn Tage folgende Speisenzusammenstellung aufweist: 1. Gemüsesuppe, Gulasch mit Kartoffeln; 2. Erbsensuppe, gelbe Rüben mit Kartoffeln; 3. Kartoffelsuppe, Leberknödel mit roten Rüben; 4. Knochenbratensuppe, Kartoffelknödel mit Potwidl; 5. Kohlsuppe, Weinschmelz mit Kartoffeln; 6. Reissuppe, Kuchen mit Kaffee; 7. Gemüsesuppe mit Graupen, Kartoffelknödel mit Potwidl; 8. Knochenbratensuppe mit Nudeln, Fajäiertes mit Kraut; 9. Paradeisuppe, Kartoffelgulasch; 10. Kartoffelsuppe, Wurstfülle mit Kartoffeln; 11. Brotsuppe, Kartoffelgulasch; 12. Knorrsuppe, Schaffleisch mit Kohl; 13. Leberbraten, Kriegsküchen mit Blaumen; 14. Krautsuppe, Serviettenknödel mit Potwidl. Die Speisepäne werden jetzt aber infolge der Kartoffelknappheit auch mit Bratengerichten zu rechnen haben.

Die Kürzung der Bezugskarten durch die Kriegsküche.

Das neue Statut für die Kriegsküchen gibt auch an, in welchem Maßstab die Lebensmittelkarten der Teilnehmer an der Kriegsküchenauspeisung zu kürzen wären. Für vier Wochen würden die Kürzungen ausmachen: die vierzehntägige Brotkarte für den nichtbevorzugten städtischen Konsumenten lautet, wenn man sie zur Gänze in Mehlsquantitäten ausdrückt, auf 2800 Gramm Mehl. In vier Wochen erhält daher der Anspruchsberechtigte 5600 Gramm Mehl. Nachdem man auf Grund des vorangeführten vierwöchigen Speiseplanes zur Herstellung der Speisen für hundert Personen 126 Kilogramm Mehl benötigt, so muß für eine Person 1250 Gramm Mehl gerechnet werden, um welches Quantum die Brot- und Mehlkarte gekürzt werden muß. 1000 Gramm sind von der eigentlichen Mehlkarte, 250 Gramm Mehl, gleich 350 Gramm Brot, von den Brotabschnitten zu kürzen. Der Fuderbedarf einer Person beträgt in der Kriegsküche ungefähr 400 Gramm in vier Wochen. Würde man ihn fast gänzlich durch Kürzungen der Fuderkarte decken wollen, so müßten drei Abschnitte zu 125 Gramm, also 375 Gramm, abgenommen werden. Im Falle der Bewilligung von Kontingenten wird die Kürzung geringer sein oder ganz entfallen können. Die Kriegsküche benötigt für hundert Personen in vier Wochen 15 Kilogramm Fett und 25 Kilogramm Speck. Auf eine Person umgerechnet ergibt dies 175 Gramm Fett. Die Kürzung der Fettkarte müßte nun um dieses Quantum vorgenommen werden.

Nachdem die Kriegsküchen möglichst von der Kostenmanipulation und auch im Betrieb selbst von der Geldmanipulation befreit sein sollen, ist, wie schon ausgesprochen wurde, an eine Vereinfachung des Kartensystems gedacht. Für die Küchen selbst sollen Speisemarken eingeführt werden.

ernährung entschlossen öffentlich or- ganisierten, im Rahmen der Ver- brauchregelung eingerichteten Nusspeiseaktionen ein möglichst großes Anwendungsgebiet zu sichern. Hierdurch werden sich nicht nur die bestehenden Verteilungsschwierigkeiten aus- schalten oder wesentlich mindern lassen, sondern es werden auch die Bürgschaften für eine denkbar sparsame Ver- wendung der vorhandenen Nähr- stoffe gegeben sein.

Es kann der Gedanke nicht von der Hand gewiesen werden, daß im Falle einer längeren Dauer des Krieges zur Förderung dieser Aktion unter Umständen auch ge- setzliche Zwangsmittel, ja sogar die Erlassung eines Verbotes der Speisenherstellung im kleinen Privathaushalte notwendig werden können. Jedenfalls sind schon jetzt gründliche Organisationsarbeiten not- wendig, um, soweit es die lokalen Verhältnisse in Städten und Industriezentren verlangen, die Vorteile des Großbetriebes bei der Speise- herstellung der Bevölkerung möglichst bald zu- wendend und um für alle Fälle den Rahmen zu schaffen, in dem Zwangsorganisationen der angeordneten Art erforderlichenfalls später ein- mal Platz finden könnten.

Die Statthalterei (Landesregierung) wird daher eingeladen, solche Organisationsarbeiten zur Errichtung von Kriegsküchen unverzüglich einzuleiten und dabei die folgenden Grundzüge festzuhalten:

1. Es handelt sich bei der vorliegenden Aktion ausschließlich um sogenannte Voll- kostküchen, also um Speiseanstalten, die mindestens eine ganze Hauptmahlzeit im Tage ihren Teilnehmern vermitteln.
2. Die zu errichtenden Kriegsküchen sind keine Wohltätigkeitsanstalten, geführte Unternehmungen, die den Aufwand für die Anschaffung der Waren, für die laufende Verwaltung und für die Deckung des Zinsen- und Amortisationsdienstes im Preise der Mahlzeit decken. Unabhängig davon haben zu bestehen oder ausgestaltet zu werden, welche bestrebt sind, ärmeren Bevölkerungsschichten die Geldmittel für die Beschaffung der Mahl- zeit in der Kriegsküche ganz oder zum Teil beizustellen.
3. Alle diese Kriegsküchen sind in die amt- liche Verbrauchsregelung, beziehungsweise in das Bezugskartensystem derart einzu- schalten, daß die Mengen der einer solchen Regelung unterworfenen Artikel (Mehl, Brot etc.), die zur Herstellung der Mahlzeiten erforderlich sind, durch entsprechende Kürzungen der amtlichen Bezugskarten bei den einzelnen Teil- nehmern gedeckt werden.
4. Unter diesen Voraussetzungen ge- nießen die Kriegsküchen eine Vor- zugstellung bei der Zuweisung der Lebensmittel, und zwar derart, daß von den vorhandenen Mengen zunächst der amtliche Be- darf der Kriegsküchen, dann aber erst die für die Deckung des Privat- konsums bestimmten Verteilungs- stellen und die sogenannten freien gewerblichen Kontingente, bezüg- lich welcher übrigens besondere Weisungen in Ausarbeitung be- griffen sind, berücksichtigt werden.

Nachstehend die wesentlichsten Be- stimmungen des Erlasses:

Die Organisation der Kriegsküchen.

Der erste Absatz behandelt die Verwaltung. Der zweite Absatz, Arten (Typen) der Kriegsküchen, lautet: Das Ziel, die Speise- bereitung im kleinen Haushalte zurück- zudrängen und in der Folge in einem bestimmten Umfang vielleicht sogar auszuscheiden, wird sich nicht durch eine ein- heitliche Form von Kriegsküchen erreichen lassen, sondern die Ausbildung verschiedener Arten (Typen) erfordern. Als solche kommen in Betracht:

1. Gesellschaftsküchen für berufliche oder für Zwecke des Küchenbetriebes besonders geschaffene Personen- und Familiengemeinschaften.
2. Betriebs- und Anstaltsküchen für die Angestellten und Arbeiter größerer Betriebe, für Behörden und Ämter. Den Familienangehörigen

sprechen, das Recht der Teilnahme an den Betriebs- küchen zu gewähren.

3. Offene Küchen, die grundsätzlich jeder- mann, selbstverständlich immer im Rahmen der oben dargelegten allgemeinen Organisationsmerkmale, zugänglich sind.

Wie bei jeder Organisationsarbeit, wird es nun auch in diesem Falle notwendig sein, an das Be- stehende nach Möglichkeit anzuknüpfen und an die Befriedigung jener Bedürfnisse in erster Linie zu denken, welche nach den örtlichen Verhältnissen die dringendsten sind. Von diesen Gesichtspunkten wird die Entscheidung abhängig sein, mit welcher Type in den einzelnen Bezirken, beziehungsweise in den ein- zelnen Orten die Organisationsarbeit zu be- ginnen hat.

Für industriereiche Gegenden mit dichter Arbeiterbevölkerung werden sich zunächst Betriebsküchen empfehlen, die insbesondere ein geeignetes Mittel für die in letzter Zeit im Ein- bernehmen mit der Seeresverwaltung angeordnete direkte und bevorzugte Versorgung der für den Seeresbedarf tätigen Arbeiterschaft bilden können.

In Gebieten mit vornehmlich haus- industrieller und Kleingewerblicher Bevölkerung dürfte die offene Küche die beste Betriebsform darstellen und wahrscheinlich auch für die weitere Entwicklung als Type genügen.

Die Verordnung gibt im dritten Absatz die Vor- schrift über Formen und Träger der Organi- sation und die Kriegs- Küchenausschüsse. Das vierte Kapitel beschäftigt sich mit der Finan- zierung der Kriegsküchen. Die weiteren Ab- schnitte behandeln die Einfügung der Kriegs- küchen in die staatliche Verbrauchsregelung und die Vorzugstellung der Kriegsküchen beim Warenbezug.

Dann folgen Erläuterungen für die Errichtung und Betriebsführung der verschiedenen Typen der Kriegsküchen, wobei darauf verwiesen wird, daß zwei Grundformen von Kriegsküchen vor- gesehen sind: Regieküchen und Erwerbssküchen.

Der Erlass des Ministers General- Hofers schließt mit den Worten: Ueber die Einleitung der Kriegsküchenorganisation und die dabei gemachten Beobachtungen und Wahrnehmungen werden Berichte binnen vier Wochen gewärtigt.

Die Gesellschaftsküche.

Die Vorbemerkungen zur Gesellschaftsküche haben folgenden Wortlaut:

Die Gesellschaftskriegsküche dient solchen Personengruppen, die einer gleichartigen sozialen Schicht ange- hören und die erfahren und wirtschaftlich leistungs- fähig genug sind, im Wege der Selbstverwaltung mit eigenen Mitteln eine dauernde gemeinsame Ver- köstigung auf Grundlage des Kriegsküchenerlasses ein- zurichten. Der naheliegende Gedanke, daß bloße Vereine oder gar lose Gesellschaften ohne juristische und handelsrechtliche Persönlichkeit diese Aufgabe lösen könnten, muß von der Hand gewiesen werden. Denn es kommen Vermögensgeburungen in Betracht, die von einzelnen im Namen von Personengruppen vollzogen werden, ohne daß ein bestimmtes Auftrags- und Vollmachtsverhältnis nachweisbar wäre. Finanzielle Verantwortungen und Haftungsvorhält- nisse müßten daraus entstehen, die unter Umständen auf Grund des allgemeinen bürgerlichen Rechtes aus- zutragen wären und langwierige Prozesse fordern würden. Dagegen bietet zum Beispiel die Rechts- form der Genossenschaft alle Hand- haben, und Sicherheiten für eine ordnungs- gemäße Gebarung auf längst erprobter Grundlage. Die Zweckmäßigkeit leichter Ein- und Austrittes der Mitglieder weist von selbst auf diese Rechtsform hin. Sie ist auch von Nichtjuristen am leichtesten zu hand- haben.

Wer an einer Kriegsküche dieser Art teilzu- nehmen wünscht, wird der Natur der Sache nach nicht nur regelmäßig die Verköstigung beziehen, sondern auch Geldbeiträge leisten und somit als Mit- glied beitragen. Es genügt jedoch in der Regel, daß der Haushaltungsvorstand oder der Familienerhalter Mitglied wird, wo- durch er für sich sowie seine Familien- und Haus- haltungsangehörigen das Recht auf Teilnahme er- wirkt. Nicht zu verlangen ist, daß alle mitverköstigten Haushaltungsangehörigen (Kinder, Dienstper- sonal etc.) Mitglieder werden, weil dies dem ganzen Charakter einer Gesellschaft gleicher widersprechen würde. Es sind also Mitglieder und Teilnehmer zu unterscheiden. Das Mitglied übernimmt das Mit- verwaltungsrecht und damit die vermögensrechtliche Haftung für die Genossenschaft. Der Teilnehmer ist auf den Genuß der Veranstaltung beschränkt und hat bloß das Recht, an der Bestellung des Kriegsküchen- ausschusses mitzuwirken. Der Kriegsküchenausschuss

Einführung von Kriegsküchen.

Heute erscheint ein Erlass des L. L. Amtes für Volksernährung an sämtliche politische Landesbehörden, betreffend die Er- richtung von Kriegsküchen.

Die Einleitung lautet: Da es die Lage der Lebensmittelmärkte immer schwieriger erscheinen läßt, die einzelnen Nährstoffe, ins- besondere die staatlich bewirtschafteten Artikel, rechtzeitig und gleichmäßig in den als zulässig erklärten Kopiquoten dem einzelnen Ver- braucher zuzuführen, und da es im Falle einer längeren Dauer des Krieges überhaupt not- wendig sein wird, den Grundrissen weit- gehender Sparsamkeit beim Verbrauch von Lebensmitteln erhöhtes Augenmerk zuzu-

kein Zweifel ist. Es muß, wenn dieser Umstand nicht amtlich festgestellt ist, der Besitz genügenden Vermögens sowie die Inhabung des Betriebes bescheinigt werden.
Der Veranstalter stellt das Anlage- und Betriebskapital für die Kriegsküche, insbesondere die Küchen- und Speiseräume wie das gesamte Inventar bei. Der Kriegsküchenkommissar stellt die Eignung der Räume fest und trifft die nötigen sanitären Anordnungen. Ebenso bestreitet der Veranstalter die Kosten der gesamten sachlichen und persönlichen Regie und besorgt den Wareneinkauf, beziehungsweise die Beschaffung der staatlich bewirtschafteten Lebensmittel auf seine Rechnung. Er bürgt für die Einhaltung der behördlichen Vorschriften über die Nachweisarten, versteht die oberste Leitung und bestellt den Verwalter, den Kassier und alle sonstigen Funktionäre. Er ist berechtigt, an seiner Statt der Behörde einen Stellvertreter namhaft zu machen, der der Behörde gegenüber die persönliche Verantwortung trägt und die oberste Leitung im Innern innehat. Die vermögensrechtliche Haftung des Veranstalters wird dadurch nicht berührt.

2. Organisation.

Die Kriegsküche ist als besonderer Betrieb von den übrigen Zweigen der Anstalt oder des Betriebes abgetrennt zu führen. Sie muß ihre eigene Buchhaltung und Kasse erhalten, und für ihren Dienst ist ein Verwalter, Kontrollor und Kassier zu bestimmen, deren Name dem Kriegsküchenkommissar bekanntzugeben ist. Wird vom Veranstalter ein Stellvertreter bestimmt, so kann dieselbe Person die Funktion des Leiters und Verwalters zugleich bekleiden. Selbstverständlich besteht kein Hindernis, daß diese Personen ihre Funktionen im Nebenamt bekleiden.

3. Teilnehmer.

Das Recht der Teilnahme ist beschränkt auf die Zugehörigen der Anstalt oder Korporation und auf die Angestellten, Bediensteten und Arbeiter der Anstalt oder des Betriebes (Betriebspersonal) sowie auf die Angehörigen ihrer Familien und ihres Haushalts ohne Mieter und Kostgänger (Anstalts- und Betriebszugehörige). Der Kreis der Teilnahmeberechtigten ist streng abzugrenzen, die Verabfolgung von Speisen an Nichtteilnahmeberechtigten ist auszuschalten. Kein Teilnahmeberechtigter kann zur Teilnahme gezwungen, keiner von der Teilnahme ausgeschlossen werden. Die Teilnahmeberechtigten sind in der Teilnehmerliste zu verzeichnen, die dem Kontrollorgan jederzeit zur Einsicht aufzulegen muß. Sämtliche Teilnahmeberechtigten wirken an der Bestellung des Kriegsküchenausschusses mit.

4. Betriebsgrundsätze.

Die Betriebsführung erfolgt nach kaufmännischen Grundsätzen, der Betrieb hat aus dem Erlös der verabfolgten Verköstigung seine eigenen Kosten zu decken. Die Preise der Verköstigung sind so zu erstellen, daß zu den Herstellungskosten ein mäßiger Sicherheitszuschlag zur Deckung von Verlusten geschlagen wird. Ein Gewinn ist nicht zu kalkulieren.

Nach diesen Grundsätzen hat die Verwaltung für einen Zeitabschnitt (zwei bis vier Wochen) vorwärts einen Speiseplan auszuarbeiten, die Preise für je eine volle Mahlzeit sowie die zu ihrer Bereitung in dem betreffenden Zeitabschnitt erforderlichen Warenmengen zu kalkulieren und die auf eine Person entfallenden Bezugskartenkürzungen zu veranschlagen. Den so belegten Speiseplan hat die Verwaltung dem Kriegsküchenkommissar zur Genehmigung vorzulegen. Auf Grund des genehmigten Speiseplans sowie auf Grund der Nachweisung des Verpflegungsstandes richtet die Verwaltung die Bedarfsanforderung an staatlich bewirtschafteten Anstalten an die zuständigen behördlichen Stellen.

Besitzt die Anstalt oder der Betrieb das direkte Bezugsrecht von staatlichen Lebensmittelstellen, so kann bei der Verabfolgung der Rationen die Menge, um die die Ration gekürzt ist, von der Ration des Teilnehmers selbst abgezogen werden, doch ist dabei die volle Karte einzuziehen. Wird die Anstalt oder der Betrieb nicht direkt beliefert, so dürfen die Teilnehmerkarten nur gegen Einziehung so vieler Kartenabschnitte, als der genehmigte Speiseplan an Kürzung vorseht, ausgeben werden.

Die Verwaltung ist zur strengen Einhaltung der Vorschriften über die Bezugskarten verpflichtet, hat die Bezugskarten einzuziehen und der Brotkommission, beziehungsweise dem Kriegsküchenkommissar zu verrechnen.

Für die Einhaltung dieser Verpflichtungen haftet der Veranstalter (Stellvertreter).

5 Aufgaben der Verwaltung.

Diese Aufgaben sind im Umlauf aufgezählt.

6. Der Kriegsküchenausschuss der Betriebsküchen.

Der bestellte Verwalter von Betriebsküchen beruft bei der Gründung der Kriegsküche oder bei der Unterstellung einer bestehenden Kriegsküche unter den Kriegsküchenerlass die Teilnehmer zu einer Besprechung zusammen. Bei dieser Teilnehmerbesprechung erklärt er die Aufgaben und die Betriebsweise der Kriegsküche, insbesondere die Notwendigkeit einer entsprechenden Kartenkürzung und gewissenhaften Bezugskartenverrechnung. Er verständigt sie davon, daß der Organisationsplan eine geordnete Mitwirkung der Teilnehmer durch einen Kriegsküchenausschuss vorseht, und erläutert ihnen die folgenden Rechte und Pflichten des Ausschusses:

1. Die Kontrolle der Kartenkürzung sowie der gewissenhaften Verwendung der gekürzten Vorratsmengen zu Kochzwecken innerhalb der Kochperiode.

2. Die Beratung des Speiseplans, der in Bezug auf Menge, Güte und Preis den Speisegewohnheiten der Teilnehmer entsprechen und Preise einhalten soll, die den Teilnehmern erschwinglich sind, jedoch mit der Maßgabe, daß nur volle Mahlzeiten und diese in einheitlicher Zusammenfassung ausgegeben werden.

3. Die Aufsicht über Reinlichkeit und Gesundheitlichkeit des Küchenbetriebes.

4. Die Beaufsichtigung des Speiseräumes in Bezug auf Ordnung und Sauberkeit, gebühliches Betragen, anständige Behandlung der Bediensteten wie der Teilnehmer.

5. Die Überwachung der Gleichheit der Rationen und die Hintanhaltung jeder Art von Begünstigung.

6. Die Vorsorge für die Einhaltung der in den §§ 78, 78a und 78b der Gewerbeordnung zu Gunsten der Arbeiter getroffenen Schutzbestimmungen.

7. Die Entgegennahme von Wünschen und Beschwerden, deren Vertretung vor dem Veranstalter und im Bedarfsfall vor dem Kriegsküchenkommissar.

Nachdem diese Obliegenheiten des Ausschusses erläutert worden sind, hat der Verwalter die Teilnehmerbesprechung aufzufordern, aus ihrer Mitte einen Wahlleiter und ein Wahlkomité zu bestellen, das Vorschläge zu erlangen hat.

Beträgt die Teilnehmerzahl bis fünfzig Personen, so sind drei Ausschussmitglieder, unter ihnen eine Frau, zu bestellen. Bei einer Teilnehmerzahl bis zu hundert Personen sind vier, bis zu fünfzig Personen sind fünf Ausschussmitglieder, unter ihnen zwei Frauen, zu bestellen. Bei größeren Teilnehmerzahlen sind die Besprechungen nach Betriebsstellen oder Berufsgruppen zu teilen.

Das Vorschlagskomité trägt den Vorschlag dem Veranstalter vor, der sich zu ihm zu äußern hat. Hält er die Vor-

schläge für zweckmäßig oder sonst ungeeignet, so hat er sie unter Begründung durch die Aufgaben des Ausschusses und die Notwendigkeit des einträchtigen Zusammenarbeitens zurückzuweisen und neuerliche Vorschläge zu verlangen.

Findet er sie anwendbar, so stimmt der Wahlleiter über sie in üblicher Weise ab.

Kommt keine oder nur eine unvollständige Wahl zusammen, so berichten der Verwalter und der Wahlleiter in einem Schreiben an den Kriegsküchenkommissar, der die nötige Zahl von Ausschussmitgliedern von Amts wegen beruft.

Der Kriegsküchenausschuss bestellt aus seiner Mitte einen Obmann.

Dem Veranstalter steht es frei, den auf diese Weise gewählten Ausschussmitgliedern eine gleiche Zahl von ihm ernannter Mitglieder beizugeben.

7. Bezahlung der Speisen.

Die Verabfolgung von Speisen auf Kredit ist bei Betriebs- und Anstaltsküchen unzulässig. Bei Betriebsküchen können Teilnehmerkarten nur in die Lohnrechnung der folgenden Woche aufgerechnet werden und die Schuld darf, wenn sie in dieser Lohnrechnung nicht abgerechnet wird, auf spätere Wochen nicht vorgezogen werden. Der Veranstalter begibt sich des Rechtes, sie gerichtlich oder außergerichtlich einzufordern.

8. Gebarungüberschuss.

Die Verwaltung ist verpflichtet, nach Abschluß jedes Halbjahres und jedes Geschäftsjahres eine Bilanz sowie eine Gewinn- und Verlustrechnung zu legen und den allfälligen Gebarungüberschuss zu ermitteln. Bei der Erstellung dieser Rechnungen ist der Obmann des Kriegsküchenausschusses beizuziehen, ihr Ergebnis ist dem Kriegsküchenausschuss und sodann — mit dessen Fertigung — dem Kriegsküchenkommissar vorzulegen.

Der Gebarungüberschuss fällt nicht dem Veranstalter zu. Er kann zu folgenden Zwecken verwendet werden:

- a) zur Ausgestaltung der Kriegsküchenanlage,
- b) zur Aufbesserung der Verköstigung,
- c) zur Auszahlung einer Rückvergütung an die Teilnehmer im Verhältnis zu ihrem Speisemarkenumschlag,
- d) zu gemeinnützigen Zwecken zu Gunsten der Teilnehmer.

Bei der Vorlage der Rechnungen hat sowohl die Verwaltung wie der Kriegsküchenausschuss — jeder getrennt — über die Verwendung Vorschläge zu erstatten. Ueber die Verwendung entscheidet sodann der Kriegsküchenkommissar im Einvernehmen mit dem Veranstalter.

Arbeiterzeitung

Der Kriegsküchenerlass und die Arbeiterzeitung.

Der Kriegsküchenerlass ist nun endlich an die Presse veröffentlicht worden. Von den Formen, in denen Kriegsküchen errichtet werden können, interessieren die Arbeiter und Angestellten vor allem die Betriebs- und Anstaltsküchen, die nunmehr unter Anleitung von Betriebsküchenkommissaren errichtet werden sollen. Für Vertrauensmänner ist die Kenntnis der Bestimmungen wichtig, die der Erlass in Bezug auf solche Einrichtungen gibt.

Anstalts- und Betriebsküchen sind solche, die entweder von Behörden, Ämtern und Anstalten oder von großen Privatunternehmungen (Kaufhäusern, Fabriken, Bergwerken, Bahnen etc.) errichtet werden, um für ihre Zugehörigen (Anstaltsküchen) oder für ihre Angestellten, Bediensteten oder Arbeiter (Betriebsküchen), in beiden Fällen einschließlich ihrer Familien und Haushaltungsmitglieder, regelmäßig die Verköstigung beizustellen.

Anstalts- und Betriebsküchen dürfen nicht zu Erwerbszwecken errichtet oder geführt werden, alle durch sie zu erreichenden Vorteile haben ausschließlich den Teilnehmern zugute zu kommen. Jedem Anstalts- oder Betriebsangehörigen ist die Teilnahme zu gestatten. Die Gebarung untersteht den Vorschriften über die Nachweisarten. Die Betriebsführung unterliegt der Kontrolle des Kriegsküchenkommissars. Die Teilnehmer bezahlen die gebotenen Leistungen bar, sind daher nicht Empfänger von Wohltaten und haben auf die Verwaltung und Betriebsführung geordneten Einfluß.

Zur Sicherung dieser Bedingungen haben Anstalten und Betriebe, die eine solche Kriegsküche zu führen beabsichtigen, dem Kriegsküchenkommissar einen Organisations- und Betriebsplan vorzulegen. Der Kriegsküchenkommissar überprüft, ob dieser den gestellten Bedingungen entspricht, genehmigt ihn, wenn er die Bedingungen erfüllt, und überwacht die Einhaltung seiner Bestimmungen. Erst nach erfolgter Genehmigung hat die Anstalts- oder Betriebsküche das Recht auf den Bezug staatlich bewirtschafteter Lebensmittel.

Für Anstalts- und Betriebsküchen wird folgendes Regulatorium erlassen, das die ordentliche Betriebsführung sichern und die Teilnehmer schützen soll:

1. Der Veranstalter.

Die Anstalt oder der Betrieb, der eine Kriegsküche veranstaltet, muß so bezeichnet sein, daß der vermögensrechtliche Träger des Unternehmens genau, sachungsgemäß oder firmen-gemäß bezeichnet ist, damit über das Subjekt aller öffentlich- oder privatrechtlichen Verbindlichkeiten samtlich die Haftung

Die Betriebsküchen.

Die Massenpeisung im Kriege wird wohl meist bald von Gemeinden für jene Gemeindeangehörigen betrieben werden, die sich nach freier Wahl an ihr teilzunehmen entschließen. Die offene Kriegsküche, wie der behördliche Erlass eine solche Anstalt nennt, schwebt den meisten vor, die öffentlich vor Kriegsküchen sprechen. Indessen ist es ein viel dringenderes und sozial bedeutameres Interesse, das durch die Betriebsküchen erfüllt werden soll. Keine soziale Schicht hat es so schwer, sich im Kriege zu verpflegen, als die Industriearbeiterschaft. Denn bei ihr ist erstens die Frauenarbeit heute gewaltig ausgedehnt und die Arbeitszeit in der Regel so lange, daß die Bestellung des häuslichen Herdes der Hausmutter nahezu unmöglich wird. Weil die Arbeit der Jugendlichen noch dazu alle Helferinnen aus dem Heim entführt, bleibt auch nicht einmal mehr jemand zum Anstellen da. In den Industriezentren, die ja bei uns meist nicht Großstädte sind, liegt die Lebensmittelversorgung im allgemeinen sehr im argen. Dazu kommt noch, daß sich viele Betriebe im Kriege auf das Zehnfache und Mehrfache ihrer Friedensproduktion ausgedehnt haben, so daß nicht einmal die notwendigen Wohnungen mit Küchen da sind, um den Arbeiterhaushalt aufzunehmen. Seit Monaten rufen darum gerade diese großen Betriebe nach einer Einrichtung, die es ihnen ermöglicht, ihre Arbeiter zu verköstigen.

Diesem Bedürfnis kommt nicht die Betriebsküche entgegen. An sich hat eine solche Einrichtung die größten sozialen Bedenken. Es war eine der größten sozialpolitischen Errungenschaften, daß man die Arbeiterschaft befreit hat von der altväterlichen Einrichtung: von „Kost und Logis“. In der Naturalbequartierung und Naturalverköstigung der Arbeiter liegt erstens die Gefahr begründet, daß der Arbeiter in seinem Lohne gekürzt wird, indem die Naturalien zu höheren Preisen angerechnet werden; zweitens bringt dieses System eine erhöhte Abhängigkeit des Arbeiters von seinem Unternehmer und drittens hindert es den Arbeiter und die Arbeiterin an der Gründung eines eigenen Hausstandes. Der größte soziale Fortschritt des letzten Menschenalters kann darin erblickt werden, daß der Arbeiter und die Arbeiterin, die früher zum familienlosen Hausgesinde gerechnet wurden, nun das Glück und die Verantwortung der Gründung einer eigenen Familie erlangt haben und dadurch zur Erhaltung unseres Volkstörpers sehr wesentlich beitragen.

Alle diese Faktoren, die im Frieden sicherlich höchst wirksam sind, müssen heute angesichts der Lebensnot der Massen zurücktreten. Aber gerade deshalb tut es not, daß die Behörden bei der Gründung von Betriebsküchen durch Unternehmer alle jene Vorzorgen treffen, die den Arbeiter gegen Uebervorteilung, Unterdrückung und Verkürzung schützen. Es darf nicht

nehmen. Der Sebarungsüberschuß kann nur zu folgenden Zwecken Verwendung finden: zur Ausgestaltung der Kriegsküchenanlage, zur Aufbesserung der Verköstigung, zur Auszahlung einer Rückvergütung an die Teilnehmer im Verhältnis zu ihrem Speisemarktumsatz, zu gemeinnützigen Zwecken zu Gunsten der Teilnehmer. Ueber die Verwendung erstattet der Kriegsküchenauschuß ein Gutachten und entscheidet der Kriegsküchenkommissär im Einvernehmen mit dem Veranstanter.

Diese Ordnung der Betriebsküchen kann erst durch die rege Teilnahme und Mitarbeit der Arbeiterschaft lebensvolle Wirklichkeit gewinnen. Die Arbeiterschaft wird vielfach den Anstoß zu geben und die Führung der Küche in einem frischen Zuge zu erhalten haben. Dazu ist es notwendig, daß sich die Arbeiterschaft mit allen Bestimmungen des Regulativs genau vertraut macht und es handhabt in dem Sinne des echten Gemeinnsinns, der das Proletariat seit jeher ausgezeichnet hat.

Die offene Kriegsküche.

Der unansprechende Geruch der Massenabspießung haftet noch immer dem Worte Kriegsküche an. Sehr zu Unrecht. Der Erlass des Volksernährungsamtes bezweckt Einrichtungen, die diesen Charakter nicht tragen, weder in ihrer Verfassung noch in ihren Leistungen. Mit Recht häumt sich das Empfinden eines jeden dagegen auf, von Amts und Obrigkeit wegen abspießt zu werden, und der Erlass trägt diesem Empfinden Rechnung, indem er jeder größeren Verbraucherzahl nahelegt, im genossenschaftlichen oder gesellschaftlichen Wege eine Gemeinschaftsküche zu gründen, deren Speiseplan und deren Preise selbst festzusetzen und sich in Bezug auf Bedienung nach Belieben einzurichten. Diese Autonomie der Teilnehmer ist die wesentliche Grundlage des Erlasses, bei allen Kriegsküchen, soweit nur irgend angänglich, gewährt und überall nur an eine einzige unerlässliche Schranke gebunden: die Tagesportion an Brot, Mehl, Fett, Zucker und allen anderen staatlich bewirtschafteten Artikeln ist gleich für arm und reich. Wie die Kriegsküche diesen Vorrat verarbeitet, was sie an freien Artikeln hinzufügt, wie sie das Gedeck und die Bedienung gestaltet, das steht im Belieben der Teilnehmer. So schließt sich an die Autonomie der Verfassung von selbst die Anpassung der technischen Leistung an die Wünsche der Teilnehmer selbst. Diese Anpassung hat wieder nur eine Schranke: Wer der Rechtswohlthaten bevorzugten Bezuges genießen will, muß den Teilnehmern eine **Volloft** im landes- und ortsüblichen Sinne bieten. Sogenannte Tee- und Suppenanstalten, Penion- und Klosterküchen sind keine Kriegsküchen (Punkt VIII des Erlasses); deren Absicht ist, die Teilnehmer ausreichend und rationell zu ernähren, ihnen die übliche **Daussnahrung** zu bieten, wobei der Erlös für die Speisen das Gebotene bezahlt. Im Sinne des Erlasses kann und soll Wohltätigkeit auch weiter geübt werden, jedoch wo möglich so, daß ärmeren Schichten die Geldmittel für die Beschaffung der Mangelware in der Kriegsküche ganz oder zum Teil beizustellen wären. Dabei kann vielleicht mancher volkswirtschaftlichen Verschwendung entgegengewirkt werden, die unter dem Titel der Humanität Vorräte auf halb genießbares und bloß halb sättigendes Zeug aufbraucht und übersieht, daß bei etwas größerer Anspannung des guten Herzens und größerer Wirtschaftlichkeit die gleiche Zahl Menschen in würdiger Weise auch vollständig gesättigt werden könnte.

Die Autonomie in der Verfassung und die Anpassung an die Speisegewohnheiten ist am ehesten in den **Gesellschaftlichen** eigener Regie gewährleistet, sie kann annähernd auch in **Erwerblichen** erreicht werden, dort, wo eine geschlossene Gesellschaft einfach mit einem Gastwirt abschließt. Schon schwieriger gestaltet sich diese Ordnung, wo der Veranstalter der Kriegsküche und die Teilnehmer auseinanderfallen, wie dort, wo eine Bank, ein Kaufhaus und dergleichen eine Kriegsküche für ihre Angestellten (**Arbeitsküchen**) oder ein Fabrikunternehmen für seine Arbeiter (Betriebsküche) einrichtet. Hier sieht der Erlass durchwegs Kriegsküchenausschüsse aus dem Kreise der Teilnehmer vor, diese Ausschüsse, bei denen die Mitwirkung von Frauen obligatorisch ist, haben vollen Einfluß auf die Aufstellung des Speiseplans und auf die Preisbildung, ihnen kommt es zu, zu erfinden und festzulegen, ob die Teilnehmer ein Mittagessen zu einer oder zwei Kronen wünschen, ob sie auch auf die Bedienung Geld aufwenden oder sich selbst behelfen wollen. So wird der schwere Fehler mancher Fabrikverwaltungen vermieden werden, die, um nur recht billig zu sein, einfach bis zur Widerlichkeit lochen und mechanisch bis zur Entwürdigung abfertigen lassen, obwohl ihre Arbeiter selbst gern etwas darauflegen wollten, um es nur halbwegs so behaglich und beförmlich zu haben, wie sie es bei Müttern gewohnt sind. Nur in einem Falle lassen sich Autonomie und Anpassung schwer verwirklichen: bei der **offenen** **Kriegsküche**, die sich an keinen festen Teilnehmerkreis bindet, sondern für jedermann auf der Straße offen steht. Nun schwebt gerade diese Form den Leuten, die über Kriegsküchen absprechen, als alleinige Art vor und alles Unbehagen, das an die Einrichtung geknüpft ist, geht von dieser Art aus. Im Sinne des Erlasses ist die offene Küche keineswegs

Das ist die bestmögliche Verfassung des Kriegsküchenausschusses. Es steht zu erwarten, daß alle Städte und Gemeinden, die sich an den Erlass halten, sich nach diesen Grundsätzen richten werden. Die Teilnehmer sind zu ermahnen, sich an diese Verfassung zu halten und die Teilnehmer zu unterstützen.

28. I. 1917

96

Die Kriegsküche.**Mitteilungen des Abg. Dr. Freißler.**

Reichsratsabgeordneter Dr. Robert Freißler hatte die Freundlichkeit, sich einem Redakteur unseres Blattes gegenüber folgendermaßen zu äußern:

Der in Ihrem Blatte veröffentlichte Erlaß des Volksernährungsamtes geht auf Organisationsvorschläge zurück, die von mir in der Sitzung des Approvisionierungsausschusses vom 16. Oktober des vorigen Jahres unter gleichzeitiger Vorlage praktischer Beispiele erstattet wurden.

Der wesentlichste Unterschied der nunmehr zu errichtenden Kriegsküchen gegenüber den heute bereits vielfach bestehenden Einrichtungen ähnlichen Namens ist zunächst der, daß von nun an alle bei der Speisenzubereitung verwendeten staatlich bewirt-

schafteten Artikel nicht neben, sondern im Rahmen der Verbrauchsregelung stehen werden. Die Teilnahme an den Kriegsküchen wird also nur gegen entsprechende Kürzungen der einzelnen Bezugskarten zulässig sein. Diese Kürzung wird aber nicht auf eine einzelne Mahlzeit bezogen werden können, weil die Menge der in einer einzelnen Mahlzeit verabreichten sogenannten gebundenen Artikel (Mehl, Fett etc.) wohl ausnahmslos geringer ist, als sie durch den kleinsten Abschnitt der betreffenden Bezugskarte ausgewiesen wird. Infolgedessen muß man, um zu einer zweckmäßigen, gerechten Kürzung der Bezugskarten zu gelangen, eine Speiseplanfolge oder, besser gesagt, einen Speiseplan für eine längere Frist (Tage oder Wochen) entwerfen und genau durchrechnen.

Das Neuartige in der Organisation besteht also darin, daß man die fertige Speise sozusagen in ihre Bestandteile auflöst und in die Verbrauchsregelung einbezieht, während die bisher üblichen Speiseverabreichungen in Volks-, Beamtenküchen u. dgl., insbesondere aber auch in den Gast- und Kaffeehäusern außerhalb der Verbrauchsregelung auf Grund besonderer freier Kontingente erfolgte. Die Notwendigkeit, mit den Lebensmitteln zu sparen, bringt es mit sich, daß diese Kontingente ohnehin immer kleiner werden. Sie nach Möglichkeit auszuschalten ist aber auch ein Gebot der Gerechtigkeit, weil sie eine Quelle der Doppelverforgung gerade für die begüterten Schichten der Bevölkerung bilden. Denn die auf ihren Haushalt angewiesenen Familien können höchstens so viel an Lebensmitteln verbrauchen, als durch die Bezugskarten ausgewiesen ist, während für die Begüterten die Möglichkeit besteht, außerdem beliebige Mahlzeiten im Gasthaus einzunehmen.

Die nach den Organisationsplänen des Volksernährungsamtes einzurichtenden Kriegsküchen sind keine Wohltätigkeitsunternehmungen, sondern wirtschaftlich arbeitende, daher nach dem Grundsatz der Selbstdeckung eingerrichtete Kriegsorganisationsunternehmen. Daraus ergeben sich mehrere Folgerungen; zunächst die, daß die Kriegsküchen ihren Verwaltungs- und Amortisationsdienst in die Preise einzurechnen haben und daher Subventionen im eigentlichen Sinne nicht brauchen.

Auf ein anderes Gebiet gehört die Frage, wer die ersten Kredite für die Einrichtung vorstrecken wird. Sie ist nicht einheitlich zu beantworten, sondern hängt von den Typen der Kriegsküchen ab. Bei der Gesellschaftsküche werden die Teilnehmer in erster Linie selbst in Betracht kommen, bei den Anstalts- und Betriebsküchen wird die Finanzierung von der betreffenden Anstalt oder dem Betrieb übernommen und bei den offenen Küchen zunächst von der Gemeinde.

Ferner ergibt sich aus dem erwähnten Grundsatz, daß jedermann, auch der Reichste, die Kriegsküche besuchen kann. Auch er dient durch die Unterordnung seiner Speisewirtschaft in den viel ökonomischeren Großbetrieb damit dem öffentlichen Interesse. Es wird ihm auch keineswegs etwas geschenkt, sondern er muß selbstverständlich voll bezahlen, was er genießt. Aber auch der mittellose Teilnehmer muß der Kriegsküche den vollen Preis der Mahlzeit bezahlen; anders läßt sich die wirtschaftliche Selbstdeckung des Betriebes nicht durchführen. Sine qua non ist es für die Kriegsküchenorganisation gleichgültig, ob der Teilnehmer das Geld für diesen Zweck aus eigenen Mitteln aufbringt oder von Wohltätigkeitseinrichtungen erhält. Es werden also mittellosen Personen Speisemarken für bestimmte Kriegsküchen unentgeltlich zur Verfügung gestellt werden. Auf diesem Gebiet sind ja jetzt schon große Organisationen tätig (Schwarzgelbes Kreuz), die ihre Wirksamkeit nur in etwas geänderten Formen, im Wesen aber ungestört hoffentlich fortsetzen und erweitern werden.

Ein wesentlicher Vorzug der Kriegsküchen besteht darin, daß sie zu einer bedeutenden Vereinfachung des Verteilungsdienstes führen werden. Es wird mit der Zahl der Artikel, die heute staatlich bewirtschaftet sind, und im Hinblick auf die durchaus verschiedenen Aufbringungsverhältnisse, eine immer schwierigere Organisationsaufgabe, jede dieser Waren in kleinsten Kopquoten ge-

sondert bis zum letzten Verbraucher zu bringen, während es natürlich viel einfacher ist, diese Waren in Großbetrieben zu vereinigen und nicht mehr eine kleinste Rohstoffmenge, sondern bereits die Zusammensetzung mehrerer Rohstoffe in Form der Speise an den einzelnen Empfänger zu verteilen. Ganz besondere Bedeutung dürften die Kriegsküchen für die Industriearbeiter gewinnen. Sie stellen zweifellos das beste, vielleicht das einzige Mittel dar, die von der Heeresverwaltung gerade in der letzten Zeit mit besonderem Nachdruck gewünschte vorzugsweise Berücksichtigung der Kriegsindustriearbeiter mit sicherer Vermeidung von Doppelbeteiligungen zu verbürgen.

Entgegen vielfach verbreiteten Irrtümern muß ausdrücklich festgestellt werden, daß der Kriegsküchenerlaß einen Zwang betreffend das Aufgehender Einzelwirtschaft und die Teilnahme an den Kriegsküchen nicht vorsieht. Er verfügt lediglich, daß die Kriegsküchen eine Vorzugsstellung beim Bezug der von ihnen benötigten staatlich bewirtschafteten Lebensmittel erhalten werden. Dadurch wird es allerdings in vielen Fällen für die Bevölkerung vorteilhafter sein, wenigstens die Hauptmahlzeit in der Kriegsküche einzunehmen oder dort abholen zu lassen.

Einen ähnlichen Weg geht im übrigen, eingeleitet durch das bekannte Rundschreiben des Herrn v. Batocki vom 18. Dezember 1916, die Entwicklung im Deutschen Reiche.

Der Direktor des Hotel Imperial über die Zentralisation der Verpflegung.

Herr Oskar Lehner, Direktor des Hotel Imperial, äußerte sich über die Einführung der Kriegsküchen folgendermaßen:

„Man muß sich eigentlich wundern, daß die Kriegsküchenfrage nicht schon früher geregelt wurde. Die Einführung der Kriegsküchen ist schon aus dem Grunde zu begrüßen, weil es das Nächstliegende für jeden ist, der mit der Führung eines Haushaltes oder mit der Verpflegung mehrerer Personen zu tun hatte, daß eine Zentralisation der Verpflegung eingeführt wird. Es ist ja eine allgemein bekannte Tatsache, daß gewisse Artikel schwer und nur mit großem Aufwand von Mühe zu erhalten sind. Es liegt also nahe, daß Familien, deren Verpflegung so großen Schwierigkeiten begegnet, zentralisiert verpflegt werden, und dies bedeutet meiner Ansicht nach für diese Familien eine große Wohltat. Die Verpflegung der Privatpersonen, wie sie jetzt namentlich bei den ärmeren Schichten der Bevölkerung durchgeführt ist, scheint mir auf der jetzigen Basis unhaltbar. Die armen Menschen, die keine Vorräte haben und keine Vorräte anschaffen konnten, die von der Hand in den Mund leben mußten, und leben müssen, sind wohl die bedauernswertesten. Schon aus diesem Grunde ist die Erweiterung des Kriegsküchensystems eine willkommene Wohltat zu nennen. Wenn es sich darum handelt, die richtige Aufteilung der vorhandenen Vorräte durch Einführung der Kriegsküchen zu bezwecken und den Konsum einzuschränken oder zu regeln, müssen die Systeme genau erwogen werden, die sich als die richtigen erweisen werden. Die große Anzahl von größeren und großen Betrieben wird wohl imstande sein, die Verpflegung für tausend und noch mehr Personen zu übernehmen. Die Küchen, die schon installiert sind und bei denen die Vorbedingungen des Kochens und des Personal auch schon zum großen Teil gegeben sind, werden bei der allgemeinen Einführung der Kriegsküchen gewiß Ersprießliches leisten können. Der Anlauf der für die Verpflegungsbetriebe notwendigen Artikel ist bei sachgemäßer Kenntnis immer leichter als für Private. Meine Überzeugung ist die, daß ein großer Teil der Bevölkerung von den konzeptionierten Betrieben aus verpflegt werden kann, und zwar eine viel größere Anzahl, als man heute annimmt.“

Ich stelle mir ungefähr vor, daß Wirte, die heute in ihrem Lokal fünfzig Personen zu Mittag verpflegen, sehr leicht durch die Verwirklichung der geplanten Maßnahmen imstande sein werden, für dreihundert bis fünfhundert Personen Verpflegung beizustellen, wobei ich natürlich an eine einfache Ver-

pflegung denke. Die Wirte, die zur Ausbildung der Kriegsküchen herangezogen werden sollten, müßten verpflichtet werden, die Mahlzeiten nicht nur in ihrem Lokal abzugeben, sondern sie auch den Beziehenden über die Gasse zu verkaufen. Die betreffenden Wirte können auch neben ihrem Geschäft für einen vorgeschriebenen Preis für eine bestimmte Anzahl von Personen kochen, wobei der Wirt keinen Schaden erleiden wird.

Wie gesagt, ist die Einführung der Zentralisation der Verpflegung zu begrüßen. Wenn auch die sachgemäße Durchführung einer derartigen Zentralisierung erst gründlich durchgearbeitet werden muß, wozu eine gewisse Zeit erforderlich ist, so steht es fest, daß diese Aushaltungsänderung zu den größten Erolgen führen wird.“

Das Einküchenhaus.

Soziale Fürsorge für den Mittelstand.

Dreißig Monate dauert nun schon der Weltkrieg und seine Intensität ist noch nicht gebrochen, sie entwickelt sich mit immer erneuter Heftigkeit und zwingt alle Errungenschaften der Technik und des menschlichen Erfindungsgeistes in den Dienst der Zerstörungsmut. Die Folge davon sind weitgehende Verschiebungen in der Gesellschaft, Ansammlungen von riesigen Vermögen in einzelnen Händen, Hochkonjunktur für die immer seltener werdende physische Kraft des Arbeiters und Minderbemerkung der von der Mittelstandsschicht der Gesellschaft geleisteten geistigen Arbeit. Wenn wir heute von einem noleidenden Proletariat sprechen, so müssen wir dabei vor allem anderen an den gebildeten Mittelstand denken, an die von allerlei Standesrücksichten eingeeengten, an ein fixes Einkommen gebundenen Zugehörigen der Beamtenkreise, der akademischen Bildung, der Lehrer, der Künstler. Und von diesen sind es wieder die Frauen, die auf dem besagtesten Posten im heutigen Daseinstampfe stehen.

Den Arbeiterkämpfen vergangener Zeitläufte verbanken die Angehörigen des sogenannten vierten Standes, die in ihrer Lebensführung den Beamtenstand heute längst überflügelt haben, große soziale Errungenschaften. Heute muß sich die soziale Fürsorge vor allem des Mittelstandes annehmen, dem das wirtschaftliche Reichensfeld des Weltkrieges die meisten Opfer abverlangt hat. Der Lebensmittelwucher hat zunächst die kleine Wohlhabende aufgesaugt und aus den Notpennigen der Festangestellten aller Berufe, der Beamten, der Lehrer, der Ärzte, der Künstler, haben sich die Kettenhändler und ihre Vorschubleister, das sind die Großen, die die Quellen der Produktion beherrschen, bereichert.

Aus eigener Kraft wird sich der einzelne in Gegenwart und Zukunft nicht helfen können. Hier müssen Maßnahmen einsehen, die von der Kraft der Organisation getragen, gemeinsam Hilfe bringen. Gegenwärtige Erleichterungen und Zukunftssicherungen braucht die mittelständische Wirtschaftsführung, sollen nicht die anarchischen Zustände, die heute die Kreditverhältnisse beherrschen, zu einem ungeheuren Zusammenbruch führen. Das Schuldenmachen hat seine Grenzen. Es genügt nicht, Sanierungsmaßnahmen zu ergreifen, wenn nicht gleichzeitig eine Erleichterung der Lebensführung

das künftige Schuldenmachen unnötig erscheinen läßt.

Das Schlagwort vom Abbau der Preise hat bisher nur geringe Wirkung erzielt. Es ist kaum anzunehmen, daß für die Zeit des Krieges und auch für die Zeit der Ueberleitung von der Kriegs- zur Friedenswirtschaft bedeutende Ermäßigungen der Preise der Lebensmittel und Bedarfsmittel durchführbar sein werden. Darum muß sich die Wirtschaftsführung einer zeitgemäßen Reform anpassen und durch Organisation jene Erleichterung für das Leben des einzelnen schaffen werden, die durch den Abbau der Preise vor der Hand nicht abzusehen ist.

Nichts ist so kostspielig wie der kleine Betrieb, nirgend wird so viel Geld gespart (verdient) als im Großbetrieb. Das gibt uns den Fingerzeig, daß auch der kleine bürgerliche Haushalt auf dem Wege der Vereinigung gleichartiger Betriebe zum geldsparenden Großunternehmen werden muß. Diesen Zweck wird nach Ueberwindung der Gemeinschaftslücke des Krieges für den Frieden vor allem anderen das „Einküchenhaus“ dienen. Ihm gehört die Zukunft, die Zeit, da der gebildete Mann und seine erwerbstätige Frau als gute, verständnisvolle Kameraden gemeinsam für die Erhaltung der Familie sorgen müssen. Deshalb soll der Reiz der Beaglichkeit des Familienlebens nicht zerstört werden.

Im Einküchenhaus soll die gute Hausmannskost auf das sparsamste und unter rationeller Nährwertausnutzung der kostbaren Lebensmittel auf dem gemeinsamen großen Kochherde zubereitet werden. Aufzüge werden die Speisen in die einzelnen Stockwerke befördern, wo die Familie im eigenen Speisezimmer ihre gemütlichen Mahlzeiten abhalten wird, ohne daß die erwerbstätige Frau auch noch die Last der Verantwortlichkeit für die Güte der Mahlzeit auf ihren müden Schultern tragen muß. Nichts wird im Einküchenhaus daran erinnern, daß die Tradition des Familienlebens durchbrochen wurde — höchstens der Umstand, daß der strenge Hausvater bei etwaiger Mißbilligung irgend einer Speise seinen Unmut nicht über das schulbige Haupt seiner Gattin ergießen darf, sondern sich mit seiner Kritik an die Adresse des Küchenverwalters zu wenden hat. Um wie viel mehr wird die Mutter ihren Kindern sein können, wenn sie ihre beste Kraft nicht in dem aussichtslosen Kampfe um die Erhaltung des Gleichgewichtes ihres Wirtschaftsbudgets wird bergenden müssen! Wie gut wird sie die vielen Stunden, die sie heute auf der Suche nach Lebensmitteln und beim Anstellen um dieselben verbringen muß, für die mütterliche Erziehung und die Erwerbsarbeit verwerten können!

Das Einküchenhaus, wie es im Lichtbildervortrag der „Rohö“ in der Urania vor einigen Tagen

vorgeführt wurde — ein Bericht ist in diesem Blatte erschienen — ist keine Utopie. Das beweist, daß bereits zahlreiche Einküchenhäuser in Deutschland und noch viel mehr in amerikanischen Städten bestehen. In Oesterreich hat damit die Stadt Graz einen verheißungsvollen Anfang gemacht. Es ist zu hoffen, daß nun auch in Wien das entsprechende Verständnis für diese notwendige Reform der mittelständischen Wirtschaftsführung erwachen wird.

Kriegsküchen.

Von Professor Dr. Karl Hoffmeister.

Endlich — unter einsichtiger militärischer Leitung — rückt sich das Amt für Volksernährung zu jener Tatkraft auf, zu welcher es sich im bisherigen schwierigen Triebäderwerk des Verwaltungsapparats mit seinen Kompetenzkonflikten trotz der hervorragenden Arbeitskräfte, über die es verfügt, nicht aufzuraffen vermochte.

Wohl erhoben sich bereits am Ende des Jahres 1914 Stimmen, welche die Rationierung, staatliche Bewirtschaftung aller unentbehrlichen Bedarfsartikel und Höchstpreissetzungen für dieselben verlangten, allein man hielt damals noch solche Dinge größtenteils für Ungeheuerlichkeiten, die man dem freien Verkehr nur in den alleräußersten Notfällen und nur für vereinzelte Artikel aufzuerlegen wagen wollte. Hätte man bei Zeiten energisch und umfassend eingegriffen, so wären viele Schwierigkeiten, viel Preissteigerungen und vieles, heute kaum mehr ganz behebbares Elend vermieden worden.

Ebenso schrittweise und zögernd ging man bei der Lebensmittelverteilung, bisher vor: Zuerst kam die Rationierung durch Ausgabe von Bezugskarten. Es war im Vorhinein eine halbe Maßnahme, wenn man nicht auch gleichzeitig dafür sorgte, daß wirklich jedermann seine Quote erhalte. Allerdings verief man sich stets darauf, daß die Bezugskarte keinen Anspruch gewähre, sondern nur verhindern solle, daß eine Person mehr beziehe, als ihre Ration betrage. Man weiß aber jedermann, daß diese Ration ohnehin angesichts der herrschenden Knappheit als eine Minimalration, somit als Nahrungsquantum gedacht sein mußte, das man nicht entbehren könne, für dessen faktische Verteilung an die Konsumenten daher der Staat ebenfalls Sorge tragen müsse. Dennoch bedurfte es viele Monate dauernder Verhandlungen, bis endlich der erste zaghafte Versuch einer Rationierung zur Tat wurde und sich selbstverständlicherweise als wahre Erlösung gegenüber der bisherigen total regellosen Mißwirtschaft des Anstellers erwies.

Da wurde ich an einem herrlichen Julitag des abgelaufenen Jahres von einem Freund zu sich in sein Pöndorfser Heim geladen, um meine Anschauung über ein Projekt kennen zu lernen, das er im Interesse der bestmöglichen Approvisionnement der großen Städte und Industriezentren ausgearbeitet hatte und das er dem damaligen Ministerpräsidenten Grafen Stürgkh, dem Kriegsministerium und dem Armeepersonalcommando am nächsten Tag vorlegen wollte. Das Projekt erstrebte die Lösung der Approvisionnementfrage auf Grund der obligatorischen Einführung von Kriegsgemeinschaftsküchen, somit auf genau derselben Basis, auf welcher der jüngste Erlass des Ernährungsministeriums steht, welcher ebenfalls vor gesetzlichen Zwangsmitteln, ja sogar vor der Erlassung eines Verbotes der Speisenherstellung im kleinen Privathaus nicht zurückschreckt.

Mein Urteil über das damals mir vorgelegte Projekt — das identisch mit der gegenwärtigen Vorlage ist — war kurz und bündig: „Es sei die einzige wirkliche Lösung des Ernährungsproblems, aber — es werde niemand den Mut aufbringen, es durchzuführen.“

Sich sehen zunächst recht behalten zu sollen, denn es sind seither viele Monate verfloßen, ohne daß von irgendeiner Seite die Sache in Angriff genommen worden wäre. Nur private Vereinigungen brachten die Kraft auf, neben den bestehenden allgemeinen Kriegsküchen auch solche Gemeinschaftsküchen für den Mittelstand zu errichten, ein deutsches Zeichen, wie notwendig heute solche Organisationen geworden sind. Alle diese privaten Bestrebungen aber gewinnen erst dann das nötige Rückgrat, wenn sie durch vorzügliche Belieferung mit Lebensmitteln, die gegebenenfalls auch in eine alle Einzelbelieferungen aus-

schließende Belieferung übergeben kann, gestärkt und gefördert werden. Daß der neue Ernährungsminister bereits nach kurzer Amtstätigkeit diesen Mut aufbringt, ist ein durchaus erfreuliches Zeichen und läßt hoffen, daß noch manche andre unausschießbar wichtige und unumgänglich notwendige Dinge, an die man sich bisher nicht verantwortete, von ihm in ebenso energischer Weise angegangen werden, wie beispielsweise Vorratserhebungen, Revision der Höchstpreise behufs richtiger gegenseitiger Abstimmung derselben und Produktionsregelung.

Was sollte sich übrigens auch selbst gegen die schroffste und schärfste Form der obligatorischen Kriegskücheneinführung einwenden lassen? Daß es eine unangenehme Einschränkung der persönlichen Freiheit ist, ein bestimmtes bescheidenes Menü, ohne wählen zu können, annehmen zu müssen, während man sich daheim Kochen lassen könnte, was man gerne ist und wie man es gern ist. In normalen Friedenszeiten wäre dieser individuelle Standpunkt gewiß berechtigt. Im Krieg jedoch wird sicherlich jeder im Hinterland Lebende dieses kleine Opfer an individueller Betätigungsfreiheit gern auf sich nehmen, wenn er bedenkt, wie unendlich größere Opfern für die Allgemeinheit die an allen Fronten kämpfenden Mitbürger auf sich nehmen und wie all diese größten Opfer noch dazu vergeblich werden könnten, wenn es nicht gelänge, wirtschaftlich durchzuhalten. Gerade diese für den einzelnen unangenehme Einschränkung seiner Ernährungsfreiheit ist es aber, die dieses Durchhalten auf jeden Fall sichert und die die ökonomischste Verwendung der vorhandenen Lebensmittel und deren Verteilung in einer Form sichert, daß jeder das Notwendige erhält, ohne, wie heute, oft viele Stunden — für ihn selbst wie für die Allgemeinheit — kostbarer Arbeitszeit mit Einkaufsversuchen, das heißt mit Anstellen zu verlieren, ohne deshalb jedoch die Sicherheit zu haben, täglich alle nötigen Materialien für seine Mahlzeiten wirklich zusammenzubekommen.

Nur auf dem Wege der sukzessive zur obligatorischen Institution werdenden Kriegsküchen der verschiedenen im Erlass vorgesehener Kategorien ist das sonst unlösbare Problem der durchgreifenden Konsumentenorganisation gelöst, weil schließlich jeder Haushalt irgendeiner Kriegsküche beitreten muß und daher dort für ihn vorgesorgt wird, während heute, um gerade die kleinsten und ärmsten Konsumentkreise, die nicht in den großen Konsumentenorganisationen vertreten sind, vor äußerster Not zu beschützen, eine unendlich komplizierte und daher ganz unökonomische Belieferung auch der allerkleinsten Detailverschleife notwendig war, bezüglich deren man natürlich trotzdem nicht sicher sein konnte, ob sie nicht doch ihre Waren lieber an zahlungskräftigere Kunden abgeben würden, die auch eventuell gern Höchstpreisüberschreitungen bewilligen.

Ein zweifellos sehr guter Gedanke des Erlasses ist — wenn man so sagen darf — die sukzessive oder indirekte Einführung des Zwanges, denn zunächst soll es ja den privaten Haushaltungen noch freistehen, selbst Küche zu führen. Es wird ihnen nur erschwert dadurch, daß vor allen andern die Kriegsküchen mit den staatlich bewirtschafteten Lebensmitteln versorgt werden und nur das, was überbleibt, und wenn überhaupt etwas überbleibt, dies den Privateinkäufern zufällt. Kommen sie dabei öfter — vielleicht trotz langen Anstehens, über welches sie sich nun nicht mehr beklagen dürfen — zu kurz, so werden sie es schließlich doch vorziehen, sich „freiwillig“ einer Kriegsküche anzuschließen.

Ebenso wertvoll für die Erleichterung der praktischen Durchführbarkeit des Kriegsküchenprojektes erscheint die im Erlass ausgesprochene Kategorisierung der zu errichtenden Küchen. Es wäre schwer oder gar nicht möglich, alles über einen Leisten zu schlagen. Die soziale Schichtung der Gesellschaft, die — man mag über sie denken, wie man will — doch nun einmal da ist, läßt sich nicht übersehen, sondern muß berücksichtigt werden, um so mehr, wenn es sich um eine schließlich zur Zwangsorganisation auswachsende Maßregel handelt. Auch diesem Umstand hat der Erlass in ganz entsprechender Weise Rechnung getragen, indem er neben den „Offenen Kriegsküchen“, die ohne Unterschied des Standes für jedermann gedacht sind und die in ihren Anfängen heute schon bestehen, noch „Gesellschaftsküchen“ in Aussicht nimmt, die von Personenvereinigungen getroffen werden sollen, die sich zu diesem Zwecke gründen, und für deren Zusammtritt, wie der Erlass selbst besagt, als Einigungsmoment die Angehörigkeit zu einer gleichartigen sozialen Schicht maßgebend sein wird.

Endlich kennt der Erlass noch Betriebs- und Anstaltsküchen für Angestellte und Arbeiter größerer Betriebe sowie für Behörden und Ämter. Auch hier steht die Politik des Ernährungsamtes durchaus auf praktischem Boden, da auch diese Art von Küchen vielfach bereits besteht und sich gut bewährt hat. Es soll also auch hier nur bereits Bewährtes erweitert werden.

Zwangswirtschaften.

Von Claire Patel.

Es gibt bei uns in Wien Frauen, die recht kluge Ansichten entwickeln, die organisatorische Talente haben, um die sie viele beneiden, die sich aber mit der ihnen innewohnenden Energie oft in ihre Lieblingsarbeit förmlich verankern, die wohl für einen Teil der Bevölkerung wünschenswert, nicht aber für die Allgemeinheit durchführbar sind. Um diesen Neuerungen, die so prächtig für gewisse Kreise passen, nicht zur Qual für einen großen Kreis anderer Wiener Familien zu gestalten, seien nun einige Worte gesprochen, die hoffentlich nicht ungehört bleiben mögen. Es wurde kürzlich die Frage der vorüberhand freiwilligen Auflösung des Einzelhaushaltes aufgeworfen und eine im Neben immer sehr temperamentvolle Vorkämpferin dieser Idee sprach darüber anschließend von der — bei längerer Kriegsführung — zwangsweisen Einführung von Gemeinschaftsküchen, die von der Regierung aus Sparfamilitätsgründen geplant sind.

Gegen diese Vergewaltigung jeder Häuslichkeit sei nun, so lange es noch Zeit ist, ganz ernsthaft Stellung genommen! Die Ruhe und möglichst individuelle Ernährung im Hause ist für uns unbedingt, so lange es nur irgend geht, zu erhalten, denn Menschen, die sehr angestrengt arbeiten, müssen auch auf ihre Ernährungsverhältnisse Rücksicht nehmen. Und nun wollen wir die Sache näher betrachten!

Es soll vor allem gesagt sein, daß für ganz kleine Haushaltungen und für Beamtenfamilien, die ein Einkommen von 150 Kronen bis 400 oder 500 Kronen beziehen, für einzelstehende Frauen und Männer mit oder ohne Beruf, nicht genügend Vorzüge mit billigen Gemeinschaftsküchen getroffen werden kann und daß diese Menschen, die es brauchen, unbedingt billig und aufs Beste versorgt werden müssen! Aber es gibt noch einen anderen Kreis — außer Kriegs- oder anderen Millionären, für die ich bestimmt nicht eintrete — und den Kreis des vorher besprochenen Kleinbürgerturns, der das Recht auf persönliche und wirtschaftliche Freiheit hat und als Steuerzahler Berücksichtigung verdient. Die Ernährer dieser Wiener Familien haben seit Kriegsbeginn enorme Arbeitslasten zu tragen, dienen vielfach noch nebenbei dem Vaterlande und sind seit drei Jahren in unausgesetzter Tätigkeit, ohne eine Stunde Freiheit und Urlaub. Für solche schwer arbeitende Menschen haben die Hausfrauen dieser Kreise zu sorgen und tun dies mit aller Sorgfalt und Umsicht. Es ist eine nicht zu verachtende Kriegsarbeit, denn diese Frauen haben große Wirtschaftsjorgen und können oft nur mit allergrößten Mühen vorgeschriebene Diäten einhalten. Die Männer, die im Hinterland die große Arbeit verrichten, sind meist zwischen 40 und 50 Jahren, oft leidend, und durch die häusliche Fürsorge wird es ihnen möglich, die schweren Arbeitslasten weiter zu tragen und sich für die Familie und für den Staat zu erhalten. Diesen Menschen darf natürlich ein Gemeinschaftszwang niemals zugemutet werden. Die meisten Hausfrauen dieser Kreise haben es, wie gesagt, durch vernünftige Wirtschaften in der Kriegszeit ermöglicht, ihren Familienmitgliedern, die durch ein arbeitsreiches Leben gehen, die Häuslichkeit, das Heim zu einer Dase zu stillen Befriedigung zu machen. Es ist neben dem Hausherrn oft die Frau des Hauses selbst, oft sind es die Töchter und Söhne, die im Berufe stehen und die die Mittags- und Abendstunde beim gut zubereiteten Essen als einzige Erholung betrachten. Muß man solchen Menschen nun zumuten, auch diese kurze Raft in dem Hasten und Jagen des Lebens durch eine ganz neue Ernährungsrichtung zu einer Unannehmlichkeit umzugestalten? Oder will man nicht lieber, um die Einzelkochenordnungen — wo es finanziell geht — auch weiter zu ermöglichen, lieber gründliche Revisionen bei Deuten halten, die Preistreiberwaren um jeden Preis einhamstern? Wenn es doch eingeführt werden würde, bei denjenigen Deuten nachzuschauen, die große Gastereien geben — und man lang dies leicht in Erfahrung bringen — fabelhafte Bridgetrauben und unnütze Prokencasés, um hier ein wenig Daumen schrauben anzulegen? Wenn dieser unnötige Mehrverbrauch bestraft würde, oder nur energische Kommissionen ausgesandt werden, die all diese überflüssig hergerichteten Lebensmittel einfach konfiszieren, dann werden wir noch immer und noch lange nicht zu Gemeinschaftsküchen für alle greifen müssen. Um einfach, aber individuell wirtschaften zu können, braucht man weder Bekerbissen, noch enorme Mengen an Vorräten von Eiern, Mehl, Größ, Reis, Binsen etc., wie es oft vorkommt. Wenn es gelänge, die Preistreiber dingfest zu machen, die ihre zurückgehaltenen Waren nur an zahlungsfähige Hamster abgeben — dann bräuchte man nicht die Menschen, die für das Familien- und Staatswohl arbeiten, in ihrer kurzen Ruhe aufzustören.

Und wie wäre es denn dann in diesen Familien mit der Ernährung der Kinder? Die Kinder, die doch gerade jetzt mit möglichst schöner Ernährung aufgezogen werden sollten? Man steht es doch mit Freude, wie dies, wo es nur halbwegs geht, von den Frauen Österreichs für die ganz armen Würmer fremder Leute geschieht. — Die Kinder vor allem sollen, wo es nur irgend geht, aufgefüttert werden. Dort, wo bitterste Not

herrscht, sucht man vor allem die Kinder herauszuziehen und sie zu kräftigen, meist sind keine Ernährer da, meist fehlt den Müttern das Verständnis für die nahrhafte Kost, die ein Kind bekommen soll; man mühte vor allem richtig geführte Kinder auspeisungen für ärmerere Kreise einzurichten — denn die vielen derartigen privaten Unternehmungen, die Anfang der Kriegszeit florierten, existieren nur mehr sporadisch! Und in diesen Kreisen, von welchen wir jetzt sprechen, ist gewöhnlich die Mutter die Pflegerin, die aus beke geschulte Leiterin der rationellen Ernährung ihrer Kinder. Bei Ausübung des Haushaltes aber ist der Mutter, die nur im Interesse dieser Ernährungsfrage ihrer Kinder in Betracht kommt.

Es gibt also nur das eine — viele und billige Gemeinschaftsküchen für die vielen Menschen, die einfach nicht mehr wirtschaften können, weil sie nicht die Zeit zum Anstellen haben oder durch den Beruf gehindert sind, sich mit der Wirtschaft, die nun sehr schwierig geworden ist, so zu befassen, wie es nötig ist. Für die wirtschaftlich Gestellten aber, die ein vernünftiges Haus führen, ist und bleibt unbedingte Hochhaltung und Einhaltung der Ruhe im Heim!

Ich habe über dieses Thema „Zwangswirtschaft“ einige Damen befragt, die verschiedenen größeren und kleineren Haushaltungen vorstehen.

Feinzessin Hanna Liechtenstein:

Niemals kann in einem weiblichen Gehirn, einem weiblichen Gemüte der Gedanke Wurzel gefaßt haben, Gemeinschaftsküchen, also Auspeisungen für alle zu errichten. Ein vergrämter Junggeselle mag ihn ausgeheckt haben, an einem verstaubten Schreibtisch, ein Debauernwerter, der niemals den fröhlichen Schmaus im Elternhaus genossen hat. Ohne Furcht, paradox zu erscheinen, wage ich zu behaupten, daß eine Maßregel allgemeiner Auspeisungen ein brutales Verbrechen gegen unsere ganze bisherige Kultur wäre.

Die Geschichte der gesamten Menschheit knüpft sich an den häuslichen Herd, an den individuellen der einzelnen Familienheime jedes wie immer gearteten Volkstammes. Keine wie immer geartete Auspeisung, mag sie auf noch so zahlreiche Frauenjunge zurückzuführen, hat jemals eine Gulaschkanone in die Museen befördert.

Die traurige Notwendigkeit, daß jetzt für so viele der Mütter, für so manchen unvermeidlichen Großbetrieb Massenauspeisungen eingeführt werden müssen, ist wohl eine der betäubendsten Erscheinungen dieses furchtbaren aller Kriege. Sie aber ohne die allergeringste Not bei uns verallgemeinern zu wollen, hätte den völkerverhaltenden Begriff des häuslichen Herdes untergraben.

Ihn verteidigt der tapfere Soldat mit seinem Blute im Felde, für ihn plagt sich der fleißige Landmann, der mit Einsatz seiner ganzen Nervenanspannung sich qualende Fabrikarbeiter, die arme, abgerackerte Mutter, die ihr Kind öffentlichen Wohltätigkeitsanstalten übergeben muß. Sie alle, alle hegen den einen Wunsch, endlich wieder das eigene Heim, den eigenen häuslichen Herd begründen zu können. Ihnen diesen reinen, die Familie begründenden Wunsch zu stören, wäre wohl ein tief eingreifender sozialer Schaden, den Jahrzehnte des Friedens nicht zu heilen imstande wären! Und läme er endlich wieder, der heißersehnte Friede, niemand wüßte mehr, ihm das fette Kalb zuzubereiten!

Frau Anita Müller,

Präsidentin der Müttervereinsvorsitz.

Da ich doch selbst eine arbeitende Frau bin und mitten in der Frauenbewegung stehe, so bin ich vollständig von der Notwendigkeit der Gemeinschaftsküchen durchdrungen. Mit dem Vorurteil, daß für den guten Mittelstand die Vereinfachung des Haushaltes nicht notwendig sei, muß entschieden aufgeräumt werden. Gerade dieser Kreis soll und muß mit gutem Beispiel vorangehen. Es handelt sich bei diesen Gemeinschaftsküchen vor allem um Ersparnis an Arbeitskräften, damit diese Hausfrauen für Arbeiten auf anderen Gebieten frei werden! Dagegen glaube ich, daß alle diese Ideen organisch aus dem jeweiligen Bedürfnis entspringen müssen, daß man sie jedoch keineswegs infolge militärischen oder staatlichen Zwanges einführen darf. Wie wir gesehen haben, konnte sich das ansatzweise begeistert aufgenommene Frauenidentifizieren eben deshalb nicht durchsetzen, weil es staatlichem Zwange unterlegen wäre. Man muß sich immer vor Augen halten, daß die Gemeinschaftsküchen nicht nur für Kriegszeit, sondern für lange Zeit im Frieden geplant sind und das Aufgeben unserer Schwächlichkeit für so lange Zeit wäre schon deshalb nicht wünschenswert. Es hieße einfach allgemeine Militarisierung des Privatlebens und dagegen müssen wir Stellung nehmen. Uns wird bei uns immer viel zu viel und viel zu rasch organisiert!

Frau Direktor Malvine Heller-Oliven.

Die Idee der Gemeinschaftsküchen für finanziell gut gestellte Haushaltungen einzuführen halte ich für undurchführbar und ich vermute mir vor allem nicht die große Sparfamilität davon, von der gesprochen wurde. Es wäre doch angezeigter, dort wo es unzahlbare Vorräte gibt, eine

Aufnahme zu machen und nach irgend einem Maßstab, eventuell dann nach der Miete der Wohnung, die Zuteilung zu Gemeinschaftsküchen zu veranlassen. Dagegen wäre es unbedingt nötig, viele bürgerliche, billige und gute Küchen für Beamtenfamilien und Angestellte einzurichten. Der Mittagstisch ist aber mit 2 Kronen, wie er nun bei der Mittelstandsküche geplant ist, viel zu teuer; um die Wohlthat solcher Gemeinschaftsküchen vollständig zu gestalten müßte die Berechnung des Essens, ohne die Güte zu beeinflussen — viel preiswerter sein.

Frau Lisa des Renaudes-Wandorfer.

Ich glaube, daß das Einküchensystem für einen großen Teil der Bevölkerung von ganz bestimmtem Vorteil wäre, da es eine große Ersparnis an Zeit, Arbeitskraft und Mühe mit sich bringt. Jetzt muß sich aus jeder kleinen Familie ein Mitglied stundenlang antstellen, was ja so viel Zeit und jetzt bei der strengen Kälte auch die Gesundheit kostet, dieses Anstellen würde ja entfallen oder wenigstens auf ein Minimum reduziert werden.

Andererseits, was würde auf einmal aus dem ganzen Heer von stellaslos gewordenen Köchinnen werden. Ich finde, daß wir gerade jetzt alle eine gewisse Verpflichtung haben, mehr denn je für unsere Dienstmleute zu sorgen, die ja auch jeder, entweder Gatten, Vater, Söhne oder Brüder im Felde haben und außer der Arbeit ja sehr viel Kummer und Sorge durchmachen. Wenn es gegönnt ist, kein Heim zu haben, der würde sehr unter dem Einküchensystem leiden. Eines möchte ich aber hier bringend zur Sprache bringen und das ist die Vereinfachung der Speisezeit. Es müßten auch hier Strafen eingeführt werden und in Privatfamilien die Kommissionen kommen, welche für überreiche Lunge Menüs Geldstrafen (mit Namensangaben) verhängen. Der Luxus von Speisen ist in der jetzigen Zeit ein Verbrechen und Soupers mit 4—5 Gängen mit zu Hause gemachten weissen Gebäck, wie man es nur zu oft erzählen hört, gewiß strafbar. — In deutschen Hauptquartier war vor einigen Tagen ein Festmahl: „Suppe, Fleisch mit Beilage, Mehlspeise.“ Dies sollte in allen Gesellschaftskreisen zum Vorbild werden und genügt sicherlich, den Hunger zu stillen.

Wenn sich die Privat Haushaltungen bescheiden würden, die Wirtschaften zu vereinfachen und nicht so viele Hausfrauen den jetzt so falschen Stolz haben würden, große, lukulische Mahlzeiten zu geben, so könnte jeder seine ihm zugehörte eigene Küche behalten. Jeder und jede muß jetzt sparen, damit wir bis zum endgültigen Sieg durchhalten können.

Frau Alma Rotmer-Beratoner.

Es wäre herzlich zu begrüßen, wenn jene Familien des Mittelstandes, die fixe kleine Bezüge haben, die wirtschaftlichen Verhältnisse durch Gemeinschaftsküchen erleichtert fänden. Für alle Kreise — wenn auch nicht in absehbarer Zeit — dieselbe Einführung zu machen, wäre gewiß nicht ratsam, denn gewisse Kreise, die durch ihre wirtschaftlich gute Lage Zeit ihres Lebens gewöhnt waren sich individuell zu ernähren und bei der großen Ueberlastung der Männer auf geschäftlichem Gebiet ein Recht auf Bequemlichkeit haben, und wäre es auch nur die Speisezeit im eigenen Heim, kann und darf man nicht zu ganz neuen Ernährungsmöglichkeiten zwingen. Viel besser wäre es, wenn man dort z. B. bei den großen ewig währenden Bridgetpartien — die gleichbedeutend mit ewigigen Bankrot sind — Nachschau halten möchte. Was bei solchen Gelegenheiten vorbereitet und gegessen wird, geht ins Unermessliche. Einstellung dieser Ueberflüssigkeiten und Weiterführung der vernünftigen Wirtschaften — das wäre die richtige Organisation!

Frau Bürgerschuldirektor Rosa Rafe.

Ich denke vor allem, daß der Einküchenzwang aus der Unmöglichkeit, die Kinder rationell zu ernähren, scheitern muß. Es ist nicht möglich, durch Gasthaushalte kleinere Kinder so zu ernähren, wie es gerade in dieser Zeit nötig ist, denn separate Kostverbesserungen, wie man sie Kindern geben sollte, würden ja dann auch wegfallen. In eine solche Gemeinschaftsküche zum Essen hinzugehen, ist schwer möglich bei Führung eines einfachen Haushaltes, speziell bei kinderreichen Familien, das Essen wieder holen zu lassen, eventuell sogar zu verschiedenen Zeiten, je nach Berufszeitteilung des Mannes und nach Schulgang der Kinder, ist ebenfalls, wenn nicht mehrere Dienstmleute dazu da sind, unbrauchbar. Davon gar nicht zu sprechen, daß die Kinderkost z. B. gewürzlos sein soll, bei der Kost mancher Personen der Familie eine gewisse Dikt vorgeschrieben ist und sonach jede Individualisierung wegfällt, sowie die Ruhe des Hauses!

Frau Dr. Dora Halpern, Präsidentin der Aktion Kriegsbetroffene als Fürsorgerrinnen.

Das Einküchenhaus im Haus selbst, hätte bestimmt eine Zukunft, das Gemeinschaftsküchenwesen, wie es bei eventuell noch längerer Kriegsdauer in Aussicht genommen ist, bestimmt nicht. Die wirtschaftlich gut gestellte geistig geschulte Frau, und es handelt sich doch vornehmlich um solche, leidet zu Hause in vernünftiger Weise, sparsam und wo es notwendig ist, in individueller Weise ihr Hauswesen und braucht deshalb keine Zwangsgemeinschaftsküchen. Die Anhäufung ganz großer Vorräte, die, wie man hört, in manchem be-

schwenderisch geführten Haus aufgestapelt sind, die müßten durch energisches Eingreifen aufgehoben werden, dann wird es dem Normalhaushalt immer ermöglicht sein, in vernünftiger Weise fortzuwirtschaften. Für die im Berufe tätige Frau, für die vielen Beamtenfamilien ist die Gemeinschaftsküche aber eine Notwendigkeit. Eine Ersparnis des Brennmaterials ist vor allem die Anwendung von Kochlösen, die bereits lange Jahre von der arbeitenden Frau in der Küche Verwendung fand. Für alle Familien aber den Zwang einzuführen, wäre gleichbedeutend mit dem Ende des ruhigen Heims. Selma Lagerlöf sagt so wunderschön in einem ihrer Novellenbände: Die Schöpfung des Mannes ist der Staat, die Schöpfung der Frau ist das Heim. — und das wollen wir uns doch möglichst lang erhalten!

In der Volksküche.

Von Max Winter.

Gründonnerstag im dritten Kriegsjahr. Sonst ein Tag der Freude, dieser grüne Donnerstag, ein Tag der Neubelebung. Etwas von dem Frühlingschwung teilte sich den Menschen mit, neues Hoffen, neue Kraft. Wie ganz anders heuer zu den dritten Kriegsjahren. Ein Tag wie alle anderen. Ein Hasten und Drängen der Menschen, ein Ringen um den Platz an irgend einem gedeckten Tisch und um so ernster dieses Ringen, je arbeitsloser der Tisch gedeckt ist. Nichts von dem nahenden Feste, das den beiden des Erlösers der Menschheit geweiht ist, überall nur eine Empfindung: Wann endlich werden wir wirklich erlöst werden, erlöst von den Kriegsliden, an denen wir immer schwerer tragen? Und nirgends die Hoffnung auf frohe Botschaft. Wo wir den Schleier vom Leben des Alltags heben, überall dasselbe Bild. Am stillsten vielleicht die Klage dort, wo sie am lautesten ertönen müßte, wo das größte Leid zu tragen ist.

Eine stumme Masse steht in der vom Hauptverlehr abgetrennten Margareten- Gasse. Zu zweit in Reih' und Glied. Männer und Frauen, Kinder allein und mit ihren Müttern, junge Mädchen, manch ein Fräulein, der Lehrbub und neben ihm der Beamte. Schaffnerinnen und Postbotinnen. Etwa hundert stehen da und am Tor, von dem einige Stufen in die tiefer gelegene Küche führen, ein junger Wachmann. Ohne Lärmen versteht er seinen Dienst und er hat das Lärmen auch nicht nötig. Die Masse wartet ja so geduldig. Acht Minuten vor zwölf stoße auch ich zu der Schaar und reihe mich hinten an. Im letzten Augenblick war ein Fünftziger an mir vorübergerannt. Ein Arbeiter. Er war schon hinter mir gelauert und lief nun an mir vorbei. So wurde er glücklich mein Vordermann. Nun stand er leuchtend da und freute sich seiner alten Beine, die noch so stiel sein konnten. Kaum bin ich am Platze, kommt eine Frau mit einem lieben vierjährigen Madel daher. Einer Frau vor mir gilt ihre Bitte. Eine Sekunde nur stellt sie sich hin. Dann zur Frau: Sie sehn, i bin ang'stelt; i muach nur no g'schwind wechseln gehn. Sie halt'n m'r den Platz! Schon ist sie weg und zert das Kleine mit dem schädigen roten Mantel mit sich fort.

Minuten! Dann geht's los. Die Mutter des Rotmankerls hat schon gewußt, was sie tat. Die Gasse herauf und herab kommt es im Trab. Der Wettlauf der Hungrigen. Die Dampfpfeifen ringsum haben noch nicht ausgepiffen und schon stürmen die Hungrigen an.

laufen. Der Schnellere gewinnt früher den Platz und kann vielleicht doch noch nach dem Essen seine Beise rauchen.

Dann wieder Ruhe nach dem Ansturm. Wir sind auf zweihundert angewachsen, vielleicht auf mehr. Stimmengemurmel über der Masse. Nur was die nächste Umgebung webt, ist vernehmbar. Hinter unserer Reihe zwei Arbeiter.

„I war g'stern zum erstenmal da. Drei Fleisch mit Zupaß — 76 Heller; da is m'r do besser dran, und a Supp'n san 8 Heller, san 42 Kreuzer. Früher hab' i 40 Kreuzer zahl't in derer Auslocheri; grad an' Bissen Fleisch und a bißl Zupaß, Da kummt ma ja ganz von Sträften!“

Vor mir zwei Frauen. Eine alte und eine in mittleren Jahren. Diese besser gekleidet und lehr in der Zeit beengt. „Wann nur die Wartezeit net wär! Das is ja schreckli, bis m'r da einkummt.“

Und g'heut kriegt m'r da aa nig mehr. Was hab'n i denn heut?!

„I glaub', a Paradiesfisch,“ sagt irgend eine Stimme. Eine andere: „Kolligensuppe und Rindfleisch mit Karotten und a Leberpöllaß.“

Die Alte: „Wär höchstens das Leberpöllaß. Da is m'r g'lei besser in der Speiseanstalt dran. Dort brauch't m'r wenigstens net warten.“

„Wo is denn die?“ darauf die Kleinbürgerin.

„Da vorn in der Kohlgaß'n. Da kriegt m'r a Zupaß um fünfzehn Kreuzer und g'rößte Erdäpfeln aa um fünfzehn Kreuzer und a Supp'n um zehne und m'r brauch't wenigstens net wart'n.“

„Wächstn Sie hingehen?“

„I bin dabei!“ Und schon treten die beiden neuen Freundinnen aus der Reihe. Der ganze Zug aber kommt am ein Rudel nach vorn.

Dann ein wirklicher Schub. Der Wachmann war verschwunden und nun taucht er wieder auf. „Alsbann, a paar Können wieder ein!“ Die Rückwärtigen kommen haburch um einige Schritte vor und in den Bereich der Fenster der Volksküche, durch die wir ins Innere sehen können. Mäßig bejegte Tische. Warum geht es also so langsam vorwärts?

Die Mutter des Rotmankerls kommt zurück.

„No, haben S' gewechselt?“

„Ja, is 's scho!“

Sie steht aus wie alle Proletarierfrauen jetzt.

„Was is denn mit Ihrem Mann?“

„Der schlaf't daham?“

„Nacharbeiter?“

„Ja, in Mariahilf drüben in aner ararijchen Arbeit.“

„Warum lochen S' denn net g' Haus?“

„Ma kriegt do nig.“

„Nehmen S' das Essen mit? (Sie hat in ihrer Tasche Gähler.)“

„Ja.“

„Warum nehmen S' denn dann die Klane aa no mit?“

„Weil ma dann zwa Portionen kriegt. Sie muß aa ihren Teil verlangen.“

„Da bist du also auch schon wer?“

Die Kleine mit dem Schmutzflak auf ihrer Wange schaut zu uns auf. „Ein lieber Frag!“ Und volle Wangen hat i no.“

Der Mutterstolz regt sich. „Sie pampst aber aa.“

Die Mutter nimmt die Tasche in die linke Hand und wischt der Kleinen das bei aller Vollheit doch blasse Gesichtchen rein.

„In der Früh ist i schon ihr Viertel Brot.“

„Teilen S' 's ihr denn nicht ein?“

„Bei hera gib'ts ja Einteilen. Da muß der Döffel stecken im Kaffee, sonst ist i 'hi net.“

„Da kommen S' aber doch nicht mit 'n Brot aus?“

„Frei net. Mir bleibt halt kans. Den Mann in u a h i das feimige mitgeben.“

Da sie spricht, treten ihre Badentknochen aus den graugelben, schlaffen Wangen noch mehr hervor.

„Davon weiß i a Patscherl no niz, daß das Brot einteilt werden muß. Is das Ihner anzige?“

„Dochläufig ja.“

Eine leichte Wöde huscht über das Gesicht der Frau, deren Alter so unendlich schwer zu schätzen ist. Für die Pensionsberechnung zählen Kriegsjahre doppelt; es ist schwer, zu sagen, wievielfach Kriegsjahre guten Müttern zählen müßten. Sie sieht alt aus. Jedes Kriegsjahr hat dreifache Runen in ihr Antlitz gezeichnet. Dennoch guter Hoffnung! Wird sie noch lange auf ihr Brot verzichten können? Für sich wohl auch weiter, aber für das zweite, Unsichtbare, das ernährt sein will — wie wird sie es da halten?

„A Mantel brauchert sie,“ lenkt die Mutter ab.

„Ganz schädig is 's schon.“

„Bei die Betten? Da wird's schwer gehen mit einem Mantel.“

Ein stiller Seufzer der Mutter.

Plötzlich voran, drei, vier Reihen vor uns, ein Wirbel.“

„Ah döb gib'ts net! Wir müß'n um ans wieder in der Arbeit sein!“

„Aber bist' schon, Herr Wachmann, i kriag' taste Kohl'n, wann i jetzt da so lang wart'n muach. I kann mi net anstell'n!“

„Aber mit müß'n in der Arbeit sein...“

„Da schau her, tuat sie si ganz led einischmuggeln!“

Der Wachmann entscheidet. „Es geht net, Frau. Es muß a jeder warten.“

Wieder ein Schub nach vorn. Das Rotmankerl fährt mit seinen Händchen über das schmierige, von Staub und Kot bespritzte Fenster vor ihr. Sie will tiefer in die Küche sehen. Die Mutter verweist es der Kleinen.

„Psst, was tuast denn da, Fint?“

„Fensterputzen tua i,“ kommt die unschuldige Antwort zurück.

„Was d' nur ausschaut. Ganz schwarz deine Handeln.“

Die Kleine reißt die Handeln an der Brust, um sie rein zu bekommen; aber sie bekommt sie nicht rein.

„Endlich an der Pforte des Paradieses!“

„No a paar Können ein!“ entscheidet der Wachmann.

Ja! sehe auf die Uhr. Prost! Uhr acht Minuten. Sechzehn Minuten war also auf der Gasse zu warten.

Drinnen wieder anstellen. Erst langsam findet man sich in den Anstellreihen da drinnen zurecht. Von rechts und links Einzelreihen zur Kasse und von rechts und links Einzelreihen zur Speisenausgabe. Also noch zweimal anstellen, bis man zum „Essen“ kommt. Auch das muß hingenommen werden und wir alle nehmen es geduldig und ruhig hin, nur wenn einer gar zu lange bei der Kasse „umandbrodelt“, werden die Rückwärtigen ungeduldig. Und immer Neue reihen sich hinten an.

Sie und da kommt der Wachmann herunter — anstreifen. „Ber gefsen hat, nur g'schwind furt, es warten no a Menge Leut' brauch't.“

Plötzlich fährt mir ein Schreck durch die Glieder. Aus dem Rod eines Buben lugt ein Döffel. Da fällt mir die Verordnung des Volkstischenvereines ein, der voriges Jahr die Bestellung von Bested fürderhin ablehnte. Es war so viel Bested weggenommen. Wie da helfen? Mit Hilfe von Brot und dem Federmesser essen, so gut es geht. Aber Suppe kannst du die keine nehmen. Also ein Fleisch und Karotten: 38 Heller. Glücklich an der Kasse. In Sekunden abgefertigt und dann die neue Anstellgelegenheit gesucht.

Zwischen den Tischreihen zieht sich eine doppelte Menschenkette. Hinunter bis zum Saalende und dann wieder zurück bis zur Saalmitte. Nun weiß ich auch, warum die Tische leer sind. Es kann niemand mit seinen vollen Tellern zu den Tischen, da der Bewegungsraum zwischen den Tischen von den für die Speisenausgabe Angestellten ausgefüllt ist. Enggedrängt aneinander schieben sich die beiden Menschenreihen vorwärts. Schritt um Schritt. Es war 12 Uhr 15, als ich meine Speisemarken hatte, und 12 Uhr 25, als ich an der Anricht stand.

Wortlos reiche ich meine beiden Marken hin und Sekunden später stehen vor mir zwei Teller. Einer mit Fleisch und Zupaße, einer ohne Fleisch. Schon drängen andere nach. Also rasch aus dem Wege. Aber wohin?

Ja! folge den beiden schwarzäugigen Buben vor mir, den beiden Brüdern, die jeder seinen Teller Zupaß auf den ersten Tisch stellte. Dann kletterten sie unter dem Tisch durch, tauchen drüben auf und nehmen nun ihren Teller auf den zweiten leeren Tisch hinüber. Ich hätte mit meinem Schwertzeug zwar besser an den ersten Tisch gepakt, wo ein Mann mit dem Döffel das Fleisch ab, das heißt er fischte es mit dem Döffel heraus, packte dann mit den Fingern und Zähnen an und hatte Gabel und Messer erledigt. Die hellbraune Lunte der Karotten troff ihm von den Fingern. Aber ich ging doch lieber zu den beiden Buben, drückte mich an der Doppelreihe vorüber, nachdem ich auch meine Teller auf den ersten Tisch abgestellt hatte, und nahm sie dann hinüber.

Mit dem Federmesser eine dünne Zupaße essen geht schwer. Aber verliert mußte es werden. Den Bissen Fleisch hatte mein Messer bald mit Hilfe eines Stück Brotes am Tellerrand zerleinert — in drei kleine Bissen — und da konnte man schon auch etwas Gemüße aufladen. Nicht so schmackhaft und süß waren die Karotten wie baheim, nicht so sorgsam abgehaut, aber doch genießbar. Wenig Mehl in der Lunte. Stark suppig. Das Fleisch ausgekostet.

Zwei gelbe Proletarierduben schieben sich an mir vorüber. Hinter ihnen eine Frau. Sie merkt meine Not. „I leit' Ihnen an' Döffel!“ — „D dank' schön, Frau, es geht schon ohne Döffel aa, und Hungrige san ja g'nug da.“

Ich hatte indes ein Gegenüber bekommen. Einen Freund meiner beiden Schwarzäugigen, der mir schon früher gesagt hatte, daß er vom Armenrat eine Suppen- und eine Zupaßmarke erhalten hatte. Da er nun wieder an mir vorbeikommt — er war am Ende eines Auges gewesen, als wir schon nahe der Anricht waren —, lud ich ihn ein, mir zu helfen, und schob ihm zuerst meine Zupaße hin und dann noch den zweiten Teller.

Da traf mich ein Blick des Jungen. Links neben mir hatte ich noch ein Stück Brot liegen. Einen Bissen eigentlich nur. Mehr ihm als mir galt der Blick des Jungen. „So, da hast auch noch einen Bissen Brot.“ Und schon biß er herzhaft zu.

Ich aber ging. „Serwas, Kinder!“ Am nächsten Tisch ab einer im Vorbeigehen zur Anricht die Resteln von den Tellern.

„Was bleiben S' denn stehn?“ sagte ihm der nächste. „So was war aa no net da. Ruht die Teller da s'amm'. San Sö aa ang'stelt?“

Der Totenkopf bejaht stumm und ist gierig weiter.

„Mur'n bin i scho g'scheiter,“ sagte ich zu der Frau, die mir den Döffel borgen wollte, „da nimm i mir mei Döffel mit.“

„Du bist aber a patscherter Kerl. I hab' do zwa Marken hingeb'n und du bringst nur a Zupaß.“

So kling't im Vorbeigehen an mein Ohr. Der Kleine balanciert die große Suppenschale und darauf den bis zum Rande gefüllten Zupaßsteller durch die drängende Menge zu seiner Mutter. „Plag für das Kind!“ Dann wird er so empfangen. Er geht wieder zur Anricht hin. „Hast scho doppelt kriegt; auf a n' Teller!“ sagt die Anrichterin und ich melde es der Mutter. „So, dann is' guat. Kumm her, Bobli!“

An der Tür frage ich den Wachmann, ob immer so großer Andrang ist. „Das is ja heut niz. Jetzt is no net ganz dreiviertel ans und es steht scho der letzte Schub drauß. Da müß'n S' an andere Tag kummen. Da is um halber zwa no net der letzte herin.“

Draußen wieder heller Sonnenschein. Grüner Donnerstag. Können sich die Menschen, denen solcher Küchenteller der Inbegriff der Seligkeit ist und... nach dem harten Gesetz dieser Tage sein muß, des Sonnenscheins freuen und des besonderen Tages? Es ist ein grauenhaftes Leben, das der Krieg der „unieren Million“ gebracht hat. Aber die, die sich hier drängen und schieben, die Mähigkeit zu erziehen, sie sind noch die Städtlicheren. Sie haben zu essen!