

Die Verpflegungsfragen.

Besserung in der Lebensmittelversorgung.

Erhöhung des Schweinekontingents. — Die Brotfrage. — Schärfere Kontrolle der Bäckereibetriebe. — Stärkere Kartoffelzufuhr. — Komplettierung des Ernährungsrates.

Minister für Volksernährung Generalmajor Höfer ist gestern aus Budapest nach Wien zurückgekehrt. Er hatte in Budapest wegen verschiedener Lebensmittelfragen zu verhandeln und hat bei der ungarischen Regierung großes Entgegenkommen gefunden. So konnte der Minister einige Zusicherungen bezüglich der Getreideüberweisungen und auch eine kleine Erhöhung des Schweinekontingents erhalten. Gegenwärtig sind nur noch einige Transportchwierigkeiten zu beseitigen.

Bekanntlich ist derzeit in Wien die Brotfrage akut geworden. Von kompetenter Stelle wird uns erklärt, daß in der Brotversorgung nur eine momentane Störung eingetreten, die vor allem auf den Mangel an Kornbeistellungen für die böhmischen Mühlen zurückzuführen ist. Wegen dieses Mangels ist naturgemäß die Leistungsfähigkeit dieser Mühlen etwas zurückgegangen, so daß die Rückwirkung sich in Wien fühlbar macht.

Auch in der Getreideaufbringung haben sich einige Schwierigkeiten ergeben, so daß sich das Amt für Volksernährung genötigt gesehen hat, in einigen Kronländern schärfere Maßnahmen zu ergreifen, unter anderem auch in Niederösterreich, wo beratige Verfügungen auch unter militärischer Unterstützung vor sich gehen werden.

Im Zusammenhang damit steht auch die Verordnung der Ernährungsministers, die Bäckereibetriebe, sowohl Großbäckereien als auch kleine Bäckereien und Zuderbäckereien, einer schärferen Kontrolle zu unterziehen. Bisher vorgenommene Revisionen haben leider gewisse Mängel an der Tageslicht gebracht, so daß es nötig geworden ist, gegen einzelne Betriebsinhaber Strafmaßnahmen einzuleiten. Die Betroffenen werden streng bestraft werden. Die Revisionen der Betriebe werden fortgesetzt. Von dem Ergebnis der Strafmaßnahmen wird die Öffentlichkeit in Kenntnis gesetzt werden.

Die Kartoffelzufuhr nach Wien mußte in der letzten Zeit wegen des Frostwetters eine Verzögerung erleiden, es ist jedoch Hoffnung vorhanden, daß bei Eintritt wärmeren Wetters die Kartoffelzufuhr vornehmlich aus dem Königreich Polen in reichem Maße vor sich gehen wird. Gegenwärtig wird die Kartoffelversorgung von Wien aus den Mieten vollzogen. Gegenüber dem Gerücht, daß große Kartoffelmengen durch Frost zugrundegegangen sind, sei bemerkt, daß gefrorene Kartoffeln sofort der Kartoffelproduktion zugeführt werden, so daß sie für die menschliche Nahrung erhalten bleiben.

Minister Höfer hat wegen Heranziehung der nötigen Kräfte für das Amt für Volksernährung die notwendigen Schritte eingeleitet, so daß das Amt schon in der nächsten Zeit seine Tätigkeit im vollen Maße ausüben können. Das Direktorium beteiligt sich sehr intensiv an den Arbeiten und es wird bei allen wichtigen Fragen gehört, so daß es als eine wertvolle Unterstützung der behördlichen Arbeit angesehen werden muß. Zu einigen Statthaltereien sind Delegierte des Ernährungsamtes entsendet worden, wodurch bewerkstelligt wurde, daß gewisse Verfügungen sofort in Kraft gesetzt werden können und das Amt dadurch zentralistisch wirken kann. Der Ernährungsrat wird aller Voraussicht nach schon in der nächsten Woche komplettiert werden und sich dann sofort konstituieren.

Die Gesellschaftsküche.

(Stimmen aus Interessentenkreisen.)

In dem Erlaß des Volksernährungsamtes über die Einleitung von Organisationsarbeiten zur Errichtung von Kriegsküchen ist auch ein eigenes Regulativ für die zu schaffende Gesellschaftsküche enthalten. Die Gesellschaftsküche dient — heißt es da — solchen Personalkreisen, die einer gleichartigen sozialen Schicht angehören und die erfahren und wirtschaftlich leistungsfähig genug sind, im Wege der Selbstverwaltung mit eigenen Mitteln eine dauernde gemeinsame Verköstigung einzurichten. Von einer zwangsweisen Einführung dieser und der anderen Arten von Ausweisungsküchen sind wir noch entfernt, der Erlaß betont aber ausdrücklich, daß im Falle einer längeren Dauer des Krieges unter Umständen auch gesetzliche Zwangsmittel, ja sogar die Erlassung eines Verbotes der Speisenerstellung in kleinen Haushalten notwendig werden können. Auf alle Fälle soll schon jetzt der Rohmaterial beschaffen werden, in dem Zwangsorganisationen der angeordneten Art späterhin einmal Platz finden könnten.

In der breiten Öffentlichkeit hat dieser Erlaß naturgemäß jene Aufmerksamkeit und ernste Beachtung gefunden, die ihm zukommt. Wir haben bei einer Reihe von Persönlichkeiten, die in dieser Sache schon vorbauend und führend tätig sind, eine Umfrage gestellt und geben nachstehend ihre Auffassungen wieder.

Gräfin Gerda Walterskirchen,

Präsidentin der katholischen Frauen-Organisation für Nieder-Österreich.

Obwohl sich unsere Organisation an der Gemeinschaftsbewegung in regster Weise beteiligt, so möchte ich doch der Ansicht Ausdruck verleihen, daß die letzten Ziele dieses Bestrebens einen Eingriff in das Familienleben bedeuten. Und das ist dem Staate und uns allen heilig! Heute bedingen und begünstigen freilich die ungewöhnlichen, trassen, wirtschaftlichen Verhältnisse das Hindrängen des ungehörten Einzelnen zur Masse, die gemäß viel rationeller, besser und billiger versorgt werden kann. Ich will nicht von Auswüchsen des Tages sprechen, aber leider kämpfen bereits die tadellos funktionierenden Kriegsküchen mit schweren Lebensmittelverlegenheiten, so daß bei den im

Entstehen begriffenen Gemeinschaftsküchen von Haus aus der Staat der Lieferant sein muß. Nach dem Muster der in Zürich seit zehn Jahren bestehenden, alkoholfreien Gemeinschaftsküche kann eine ähnliche Gründung, natürlich ebenfalls alkoholfrei, getroffen bei uns bestehen und gedeihen. In der momentanen Notwehr gegen außergewöhnliche Verhältnisse sind alle geplanten Maßnahmen auf dem Gebiete der Gemeinschaftsküchen nur zu begrüßen, sind sie doch hinlänglich gerechtfertigt.

Frau Anna Sacher,

Besitzerin des Restaurants Sacher.

Auf die großen Gastwirtschaften haben naturgemäß die geplanten Maßnahmen in diesem Zeitpunkt keinerlei Einfluß. Das große Publikum spricht immer von unseren Preisen, unsere schwierige Lage kennt und versteht nur der Eingeweihte. Dabei steigen die Ansprüche der Besucher immer mehr und man soll und kann nur das Ausgewählteste bieten. Der Belust der Wiener Küche ist durch die Spezialisierung begründet, das kann kein Krieg wegweisen und ist auch sicher nicht so gedacht. Die Kunst der Lebensmittelversorgung für erstklassige Restaurantbetriebe ist heute eine förmliche Schwarzkunst geworden, so sterben z. B. die Fische aus. Die Frage der Gemeinschaftsküchen, eine vorzügliche Idee, kann aber gegenwärtig Betriebe meines Zuschnittes nicht angehen.

Philipp Ruscher,

Leitungsmitglied der Personalküche der L. L. Nordbahndirektion.

Im Namen aller Funktionäre kann ich mitteilen, daß wir mit unserer Personalküche die denkbar besten Erfahrungen machen, nur die Lebensmittelfrage ist das Schmerzenskind. Alle Angestellten können bei uns speisen und ich möchte erwähnen, daß auch die höheren Beamtenkreise unsere Bestrebungen unterstützen. Bei den Speisen gibt es nur eine Qualität und können dieselben von allen Angehörigen abgeholt werden. Erzelenz Baron Banhans, der Nordbahndirektor, wendet der Küche sein besonderes Augenmerk und Wohlwollen zu, und bereits um 70 Heller können durch die Unterstützung unserer ersten Funktionäre Bahnangestellte ein Mittagessen bei uns erhalten. Mit den Preisen für ein komplettes Essen gehen wir sogleich herunter, wenn die wichtigsten Lebensmittel nur etwas im Preise abgebaut sein werden. Das Klageged über die heutige Versorgung möchte ich nicht anstimmen, hier muß die Staatsverwaltung Wandel und Ordnung schaffen, sonst könnten private Bemühungen einmal versagen. Alles in allem haben wir Nordbahner die Gemeinschaftsküche zur Tat umgestaltet — ebenso still als nachdrücklich, und wir hoffen im Frieden für die Kollegenchaft noch ganz anderes zu leisten.

Direktor Ludwig Täuber und Dr. Otto Müller,

Sekretär desremiums der Wiener Kaufmannschaft.

Kriegsmittagstisch für Privatangestellte im Panzerthausjaale.

Wir haben im Dezember 1916 mit zwölfhundert Teilnehmern begonnen und werden bis zu 2500 gelangen. Behaglichkeit und Güte des Gebotenen haben unsere große Aktion rasch bekannt und beliebt gemacht, so daß wir die heutigen Schwierigkeiten überdauern können. Freilich bei unseren Preisen kann zur Zeit die Küche nicht aktiv sein, aber gerne leisten die Chefs und Korporationen Zuschüsse, und wir haben sogar Freitische für stellenlose Handelangehörige. Alle Schichten sind bei uns vertreten, die Gemeinschaftsküche im besten Sinne ist demnach bei uns eingeführt. Besizer erstklassiger Wiener Gastwirtschaften studieren bereits unseren Betrieb, in dem sich auch der verwöhnte Mensch rasch heimlich fühlen lernt. Von zwanzig Personen aufwärts kann das Essen geholt werden. So hat der Krieg in der Kaufmannswelt, in der jungen zumal, das Gefühl der wirtschaftlichen Zusammengehörigkeit hervorgerufen — wir werden rostlos weitermachen!

Dr. phil. Eugenie Schwarzwald:

Die Gemeinschaftsküche ist in diesem Augenblick dringend notwendig. Der Staat braucht sie, um Lebensmittel und Feuerung, unsere Mitbürger, um Zeit und Geld zu sparen. Das ist eine Notstandsmaßregel. Neu und schön ist an der Gemeinschaftsküche nur die beabsichtigte Art der Bewirtschaftung. Hausfrauen, die bisher in kleinem Kreise flug und liebevoll gewirkt haben, wollen nunmehr versuchen, ihre Fürsorge auf mehr Menschen auszudehnen: auf junge Männer und Mädchen, die keinen Haushalt haben, auf alte Damen, denen es an häuslicher Hilfe gebricht; auf junge Frauen, deren Männer im Felde stehen und denen die Lust fehlt, für sich selbst zu sorgen, und auf viele andere, die materiell und seelisch kriegsbedingt sind.

Diese alle — zumeist geistig arbeitende Menschen — vor Unterernährung zu schützen, wäre schon eine dankenswerte Aufgabe. Aber noch schönere Möglichkeiten sind mit ihr verbunden. In dieser Zeit, in der alle Herzen leicht verletzlich sind und die Nahrungsaufnahme kein Fest mehr ist, sondern eine lästige Pflicht, kann eine gute Hausmutter — und jede Gemeinschaftsküche hat eine solche — viel dafür tun, den Menschen durch freundliche und sachte, unaufdringliche Aufnahme Behagen und Sammlung zu verschaffen. Die Speisestunde muß im dunklen hastigen Arbeitstag ein Lichtstrahl sein, ein Aufatmen im Dufte guter Sitten. Wird die Gemeinschaftsküche in solchem Geiste geführt sein, dann wird sie auch den Krieg überdauern und fortleben als Friedenswerk gemeinnütziger Frauen und Männer, die tüchtere und praktische Idealisten sind.

Frau Helene Granitsch

Präsidentin der „Möb“.

Wird die Fortführung des Einzelhaushaltes durch die Gemeinschaftsküchen unmöglich gemacht werden? Der neue Erlaß des Ernährungsministers ist von der Bevölkerung vielfach mißverständlich aufgenommen worden.

Es handelt sich in diesem Zeitpunkt keinesfalls um die obligatorische Einführung der Gemeinschaftsküchen für alle Stände und die damit verbundene Schließung der Einzelhaushalte. Allerdings kann es dazu kommen, wenn der Krieg noch sehr lange dauert. Es ist erwiesen und leicht erklärlich, daß während des Krieges die Produktion allerorts zurückgeht, daß die Anbaufläche sich verringert und die Intensität abnimmt, wenn an der Stelle der kräftigen Männer Frauen und Greise die landwirtschaftliche Arbeit leisten müssen. Die ungeheure Abnahme des Schiffsraumes und der Verfrachtungsgelegenheiten wirken ebenfalls sehr erschwerend auf die Versorgung mit Lebensmitteln. Neufert Sparlichkeit ist daher geboten und wird auch für die Zeit nach dem Kriege allererstes Gebot für die Erhaltung des Staates und seine Kräftigung bleiben. Es ist daher notwendig, daß die rationellste Bewertung der Lebensmittel vorgeesehen werde und das geschieht nur durch die kraft- und stoffsparenden Großbetriebe. Der Einzelhaushalt wird immer verschwenderischer mit dem Heizmaterial und mit Lebensmitteln, vor allem mit dem Fett und mit anderen Lebensmitteln umgehen als die Gemeinschaftsküche, wo ein großer Kochtopf mit dem gleichen Aufwand die Arbeit für hundert kleine gleichartige Kochtöpfe verrichtet. Dort, wo Mann und Frau erwerbstätig sein müssen, wo das Geld nicht vorrätig ist, um mehrere Dienstboten zu erhalten, die sich der Reihe nach um die Lebensmittel stundenlang anstellen können, hört sich ja heute schon die Einzelwirtschaft auf, und je schwieriger die Versorgung der Parteien mit Kohle und mit den Lebensmitteln sich gestaltet, desto dringlicher wird die Frage der Reform der Hauswirtschaft. Deshalb unterstützt die Regierung im weitesten Maße jede auf Selbsthilfe aufgebaute Organisation zur Schaffung von Gemeinschaftsküchen.

In den Kreisen der unbegrenzten Geldmittel wird selbstverständlich der kostspielige Einzelhaushalt so lange fortgeführt werden, als nicht die Regierung aus Gründen der Sparlichkeit mit den vorhandenen Lebensmitteln zwangsweise auch dort die Gemeinschaftsküchen einführt. In den Kreisen, die ich vertere, herrscht heute die Meinung vor, daß es im Interesse des Durchhaltens gelegen wäre, wenn die Regierung schrittweise, aber unaufhaltbar zur zwangsweisen Einführung der Gemeinschaftsküchen in den Städten gelangen würde. Allerdings ist die wichtigste Voraussetzung dafür der gelungene Versuch. Deshalb wird unter der Leitung erprobter Hausfrauen und tüchtiger Wirte in allerhöchster Zeit eine große Anzahl qualifizierter Gemeinschaftsküchen in Wien errichtet werden, wo für relativ billige Preise ein ausreichendes und sehr gut zubereitetes Mittagessen geboten werden soll. Je besser das Essen in den Gemeinschaftsküchen sein wird, desto williger wird sich die Bevölkerung dem neuen Regierungserlasse fügen.

Aufbringung der überschüssigen Fruchtvorräte

Da die Ablieferung des beschlagnahmten Getreides sowie der Kartoffeln infolge vieler Ursachen, wie Mangel an Arbeitskräften, Zugtieren u. dgl., bisher nicht mit jener Reichheit erfolgt ist, wie dies im Interesse der Approvisionnement bringen geboten war, mußte zu außergewöhnlichen Maßnahmen geschritten werden. Demzufolge hat sich der Statthalter in Niederösterreich veranlaßt gesehen, die Aufbringung der noch rüchständigen Frucht von Haus zu Haus anzuordnen und als Assistentenkräfte hierfür Militärmannschaft in Anspruch zu nehmen. Den Landwirten wurde hierbei selbstverständlich der Bedarf für ihre Wirtschaft und das zum Frühjahrsanbau notwendige Saatgut belassen.

Die in dem nördlichen Teil Niederösterreichs soeben beendete Aktion hatte ein durchaus befriedigendes Resultat und wurde, wie erwartet, von der opferwilligen Bevölkerung mit vollem Verständnis aufgenommen.

Verbot der Zuderbäckereierzeugung durch Bäcker.

Von der Behörde wurde ein strenges Verbot an jene Bäcker erlassen, welche nebenbei auch die Zuderbäckerei betreiben. Diese Bäcker dürfen von nun an, trotzdem sie auch Zuderbäcker sind, keine Zuderbäckereierzeugnisse mehr erzeugen.

Dieses Verbot der Behörde beweist, wie sehr wir recht hatten, als wir vor einigen Tagen darauf aufmerksam machten, daß in vielen Bäckereien, an deren Türen das Schild „Brot ausverkauft!“ prangt, eine unverhältnismäßig große Menge von Kleingebäck feilgeboten wurde, die natürlich aus gutem Mehl hergestellt war, aus der noch so manches fehmilchig begehrte Brot hätte werden können. Dieses Kleingebäck kostet dafür aber um ein Vielfaches mehr und ist nur für Leute erschwinglich, die sich den „Lurus“ leisten können. Durch die neue Verfügung wird diesem Uebelstand endlich abgeholfen und das Mehl der ersten und wichtigsten Bestimmung der Broterzeugung zugeführt werden können.

Zur Regelung des Verkehrs mit Rübenzucker.

Durch eine morgen erscheinende Verordnung des Amtes für Volksernährung wird die Ministerialverordnung vom 29. September 1916 über die Regelung des Verkehrs mit Rübenzucker dahin abgeändert, daß für den an die Seeresverwaltung zur Ablieferung gelangenden Zucker, ferner für Zucker, welcher an Zucker verarbeitende Industrien und Gewerbe zur Abgabe gelangt, seitens des Amtes für Volksernährung andere als die in der bezeichneten Ministerialverordnung für das Inland festgesetzten Höchstpreise für Zucker bestimmt werden können. Insofern diese Preise höher als die normalen Inlandspreise festgesetzt werden, wird der Mehrerlös über den Inlandswert einem Fonds zugeführt, über dessen Verwaltung und Verwendung das Amt für Volksernährung im Einvernehmen mit dem Finanzministerium entscheiden wird.

Die Razzia in Zuderbäckereibetrieben.

Strenge Strafen für Uebertretungen.

Sowohl während dieser Woche als auch in der Vorwoche fanden in Wiener Zuderbäckereibetrieben amtliche Revisionen zu dem Zwecke statt, um festzustellen, ob nicht etwa Weizenmehl zur Ge-