DIE

# WIENER VOLKSKÜCHE

UNTER

DARLEGUNG DER ORGANISATION

DES

UNTER DEM PROTECTORATE IHRER MAJESTÄT DER

KAISERIN ELISABETH

STEHENDEN

ERSTEN WIENER VOLKSKÜCHEN-VEREINES

VON

J. DR. JOSEF KÜHN
EHRENPRÄSIDENT DES ERSTEN WIENER VOLKSKÜCHEN-VEREINES.

WIEN, 1890.

SELBSTVERLAG DES VEREINES.

# Inhalts-Verzeichniss.

# VORREDE.

Unter den Fürsorgen, welche gegenwärtig für die Wohlfahrt der unbemittelten Kreise in Städten und grösseren Industrie-Orten getroffen werden, nimmt die Errichtung und der zweckentsprechende Betrieb gemeinnütziger, auf Selbsterhaltung beruhender Speiseanstalten, welche wir Volksküchen nennen, sicherlich nicht den letzten Platz ein.

Eine genaue Darlegung der Volksküchen-Organisation in einer Stadt erscheint daher heute überhaupt, dann aber umsomehr gerechtfertigt, wenn ein Verein, gestützt auf langjährige Erfahrungen, wesentliche Aenderungen in seiner ursprünglichen Organisation mit sehr gutem Erfolge vollzogen hat. Mit dieser Schrift beabsichtige ich jedoch nicht nur eine Zusammenstellung der einzelnen Normalien des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines zu besorgen, sondern vor Allem in einem allgemein gehaltenen Theile die Fundamentalbestimmungen des auf Selbsterhaltung beruhenden Volksküchenwesens zu besprechen und dabei jenen Anschauungen Ausdruck zu geben, welche mich, als Referenten, ebenso wie alle Damen und Herren des Vereinsvorstandes bei der Aufstellung der gedachten Normalien geleitet haben; ich möchte auch ferner durch die Darlegung unserer Organisation der Weiterverbreitung des Institutes der Volksküche dienen und beitragen, dass das, was wir in unserem Vereine in harmonischem Zusammenwirken geschaffen haben, auch dauernd erhalten und, soweit dies möglich, in immer vollendeterer Weise gestaltet werde.

In dem 14. und 15. Abschnitte des Allgemeinen Theiles sollen zugleich auch Anregungen gegeben werden, welche zwar nicht mit dem Volksküchenwesen in unmittelbarem Zusammenhange stehen, die mir jedoch mein langjähriges Wirken in unserem Volksküchen-Verein nahelegen. Nach einem Rückblick auf den Entwicklungsgang des Wiener Volksküchenwesens folgen dann im zweiten Theile das Statut, die Geschäftsordnung und das Normal-Kochbuch unseres Vereines.

**Wien**, April 1890.

**Dr. Josef Kühn.**

# I.

# Allgemeiner Theil.

I.

# Zweck der Volksküchen.

Der Zweck der Volksküchen ist: der Verarmung dadurch entgegenzuarbeiten, dass dem unbemittelten Theile der Bevölkerung eine gute und nahrhafte Kost zu möglichst niederem Selbstkostenpreise geboten und es dadurch dem Einzelnen erleichtert wird, sich kräftig zu ernähren und Ersparnisse zu erzielen, und dass es ferner auch der öffentlichen Armenpflege wie der Privatwohlthätigkeit ermöglicht wird, gänzlich Verarmte in einer zweckentsprechenden Weise, von welcher ein Missbrauch nicht leicht gemacht werden kann, durch Betheilung mit Speisemarken jederzeit im ausreichendsten Masse unterstützen zu können.

Die Volksküchen werden diesem Zwecke nur bei einer sorgfältigen, streng geordneten Verwaltung zu entsprechen vermögen, in diesem Falle aber der bürgerlichen Gesellschaft in wirthschaftlicher, in sanitärer und in socialer Beziehung wesentliche Vortheile bieten.

In wirthschaftlicher Beziehung bildet jede mit Verständniss geführte Volksküche zahlreichen Personen, welche von einem geringen Einkommen leben, die Gelegenheit, sich eine ausreichende Kost zu so billigem Preise zu verschaffen, wie sie sich der Einzelstehende gegenwärtig sonst nirgends zu verschaffen vermag.

Nicht minder gewährt eine solche Volksküche aber auch armen Familien durch die dargebotene Möglichkeit, das Kochen in der eigenen Behausung aufzulassen, die Gelegenheit, an Zeit, Dienstlohn, Wohnungsraum, an sanitären Vortheilen und in der Regel auch an Güte der Kost zu gewinnen. Steht es doch gewiss ausser Frage, dass in einer öffentlichen gemeinnützigen Speiseanstalt, welche mit einem Dienstpersonale von 9 bis 10 Personen ausgestattet ist, ein und dasselbe Mittagsmahl für 300 Familien, jede Familie zu 3 oder 4 Personen, somit etwa für 1200 Personen, entschieden billiger zu stehen kommen wird, als wenn eben dasselbe Mittagmahl der 300 Familien in ihren 300 verschiedenen Küchen, an 300 verschiedenen Feuern, von 300 verschiedenen Köchinnen, mit eben soviel verschieden dekaweise eingekauften Portionen Fleisch und aus dritter oder vierter Hand eingekauften Victualien, sowie nicht minder mit verschiedenen, im Kleinverschleisse eingekauften Quantitäten Holz oder Kohle zubereitet werden soll.

Nicht nur billiger, auch besser wird in der Regel die Mahlzeit aus der Volksküche sein; die Volksküche kauft das Fleisch in grösseren

Quantitäten und in ihrem eigenen Interesse von erster Qualität, da diese eine ausgiebigere Theilung ermöglicht; die Volksküche wird ferner als grosser Consument in jeder Richtung von ihrem Lieferanten begünstigt, während eine unbemittelte einzelne Familie, welche nur ein kleines Quantum Fleisch kauft, dieser Begünstigung entbehrt.

In der Volksküche wird überdies die tägliche Mahlzeit von einer erprobten, geschickten Köchin, die nur dem Herde ihre Aufmerksamkeit zu widmen hat, besorgt, während in der einzelnen Familie das Geschäft des Kochens sehr häufig von Personen betrieben wird, welchen es hiezu an der nöthigen Geschicklichkeit, an der erforderlichen Aufmerksamkeit, vielleicht auch heute an Zeit und morgen an gutem Willen fehlt.

Wie sehr eine kräftige, einfache Kost die Gesundheit zu fördern geeignet und diese Förderung von öffentlichem Interesse ist, wenn sie im Wege einer Massenverköstigung zu möglichst niederem Selbstkostenpreise erfolgt, braucht wohl nicht ausführlich hervorgehoben zu werden.

Die erwähnten thatsächlichen Vortheile wird die Volksküche bei geordneter und umsichtiger Verwaltung wohl in allen grösseren Städten, wo nur zu häufig Noth und Elend die Wohnstätte aufschlagen, der armen Bevölkerung bieten; soll die Volksküche nun aber auch in weiterer, in socialer Beziehung fördernd sich erweisen, dann muss Alles ferne gehalten werden, was diesem Institute auch nur den geringsten Anschein einer Armenküche geben könnte, es muss Alles aufgeboten werden, um dem Publicum die Volksküche ohne Demüthigung zugänglich zu machen.

So dankens- und anerkennenswerth es daher immerhin ist, dass so viele Wohlthäter und humanitäre Vereine Marken der Volksküche kaufen und sie entweder selbst an dürftige Personen vertheilen, oder durch die Armen-Institute der Vertheilung zuführen, so wäre doch ein Vertheilen von Marken, von Almosen oder Speiseresten im Locale der Volksküche nicht nur zweckwidrig, sondern geradezu schädlich. Die Volksküche hat eben nicht den Zweck, Almosen zu geben, sondern nur, wie erwähnt, eine gute und nahrhafte Kost zu möglichst niederem Preise zu verkaufen; sie soll fördernd die Hand bieten, damit der Einzelne mit geringerem Aufwande als nützliches Glied der bürgerlichen Gesellschaft sich erhalten oder zu solchem sich heranzubilden vermag, sie soll verhüten, dass Mancher in einer oft bedrängten Lage seines Lebens zum Bettler oder gar zum Verbrecher werde.

In der Volksküche soll von dem humanitären Wirken des Institutes nicht gesprochen, sondern dasselbe nur in werkthätiger Weise geübt werden.

Bei einer sorgfältigen Verwaltung wirkt jede Volksküche in socialer Richtung aber auch wesentlich versöhnend, indem sie den unbemittelten Schichten der Beölkerung die Ueberzeugung verschafft, dass in den glücklicher gestellten Kreisen nicht nur der gute Wille zu helfen obwaltet, sondern dass dieser Wille auch durch ein aufopferungsvolles, consequentes Wirken bethätigt wird.

## II.

## Selbsterhaltung der Volksküchen.

Jede gut geleitete Volksküche soll sich im Betriebe selbst erhalten.

Die Selbsterhaltung einer Volksküche sollte dadurch erreicht werden, dass die aus den Mitteln des Vereines vollkommen eingerichtete und

mit dem nöthigen Betriebsfonde ausgestattete Anstalt, einmal eröffnet, weitere Zuschüsse vom Vereine nicht zu erhalten und lediglich durch ihre Betriebseinnahmen für ihre Bedürfnisse aufzukommen hat.

Obgleich nun in die Preise der Portionen nebst dem Werthe der zur Zubereitung erforderlichen Stoffe auch noch ein kleiner Beitrag zur Bestreitung der Regie und zur allmäligen Amortisation des Inventars der Anstalt einzubeziehen ist, so können doch die Preise, um welche die Portionen zum Verkaufe gelangen, möglichst nieder gestaltet werden, und zwar deswegen, weil das der Einrichtung und dem Betriebe der Anstalt geschenkweise gewidmete Capital nicht verzinst zu werden braucht, ein Gewinn bei dem Unternehmen nicht angestrebt wird, und weil die mit der Leitung des Vereines und der Beaufsichtigung der Anstalt betrauten Functionäre unentgeltliche Ehrenämter bekleiden, ferner auch deshalb, weil der Einkauf der erforderlichen Stoffe im Grossen und an den ersten Quellen besorgt wird, die Zubereitung mit Zuhilfenahme aller technischen Fortschritte im Grossen erfolgt und der portionsweise Verkauf der täglich zubereiteten Kost im Wege eines Massenabsatzes stattfindet.

Es erscheint daher die genaue Berechnung der Portionenpreise auf Grund der Selbstkosten noch vor Eröffnung des Betriebes einer Volksküche unerlässlich. Eine Volksküche mit hohen Portionenpreisen entbehrt aller und jeder Berechtigung. Die Selbstkosten müssen daher auch durch eine gewissenhafte und sorgfältige Verwaltung möglichst nieder gestaltet werden, denn nur auf diesem Wege sind niedere Portionenpreise möglich, ohne dass die Qualität der Kost oder das Ausmass der Portionen beeinträchtigt würde.

Allerdings ist es unausführbar, eine Anstalt so zu führen, dass die Betriebseinnahmen gerade die Selbstkosten decken, und sich nicht am Jahresschlusse ein Betriebsüberschuss oder ein Betriebsverlust ergibt. Ständig wiederkehrende, namhaftere Betriebsüberschüsse ermöglichen vor Allem eine Vergrösserung des Portionenausmasses und schliesslich die Ermässigung eines oder des anderen Portionenpreises, eventuell auch die Ausgabe von Armenmarken durch die Armen-Institute oder humanitären Vereine der Gemeinde auf Rechnung des Vereines.

Ständig wiederkehrende Betriebsverluste bezeugen aber, dass entweder die Selbstkosten in den Preisen ihre volle Bedeckung nicht finden, oder aber, dass in der Verwaltung des Vereines oder der betreffenden Küche nicht Alles in Ordnung ist; in diesem Falle erscheint es als die Pflicht des Vereinsvorstandes, die Ursache dieses Deficites zu ergründen und zu beheben.

In keinem Falle sollte aber übersehen werden, dass ein Volksküchen-Verein allmälig auch einen entsprechenden Reservefond heranzubilden hat, damit nicht in Zeiten erhöhter Theuerung sofort auch die Preise der Portionen erhöht, oder im Falle einer eingerissenen Misswirthschaft die Küche nach Kurzem geschlossen werden müsste. Stellt sich heraus, dass eine Volksküche in ungünstiger Localstellung errichtet wurde, so wäre dieselbe, sobald es die Verhältnisse erlauben, an einen günstigeren Posten zu verlegen.

Zum Zwecke einer genauen Controle über die Selbsterhaltung unserer Volksküchen haben wir in unserem Vereine schon vor einer Reihe von Jahren mit sehr gutem Erfolge vierteljährige Rechnungsabschlüsse eingeführt, welche dem Vereinsvorstande zur Prüfung vorgelegt werden.

## III.

# Vereins- und Küchenverwaltung.

Die Verwaltung eines Volksküchen-Vereines theilt sich in die Vereins- und in die Küchenverwaltung. In unserer Vereinsverwaltung wurde mit Ausnahme des ersten Vereinsjahres, wo der Schatzmeister des Vereines den Cassendienst und der Cassencurator die Buchhaltung des Vereines in ihren Ehrenämtern unentgeltlich besorgt hatten, sofort für den Cassendienst ein Vereinscassier und für die Buchführung des Vereines ein Buchhalter gegen entsprechende Remunerirung bestellt und durch unsere Geschäftsordnung dem Schatzmeister die Aufsicht über den Cassendienst und dem Cassencurator die Aufsicht über die Vereinsbuchhaltung, wie über die Führung der Küchenbücher zugewiesen; hiedurch erscheint schon nach einjährigem Bestande des Vereines in seiner Verwaltung die Aufsicht von der Geschäftsführung getrennt. In anderer Weise hat sich dies bei der Organisation unserer Küchenverwaltung gestaltet. Bei der ursprünglichen Organisation dieser Verwaltung erschien es ohne Verzug nothwendig, die Vollmacht zu derselben, zugleich aber auch die Verantwortung für diese Verwaltung der Vorsteherin der betreffenden Volksküche zu übertragen. Im Laufe der Zeit hat es sich aber immer zweckentsprechender herausgestellt, dass die Vorsteherin von der schweren Verantwortung, welche derselben durch die ihr ertheilte Vollmacht rücksichtlich der Verwaltung der Volksküche übertragen wurde, enthoben werde, und es erschien dies auch umso empfehlenswerther, als die Geschäftsführung einer Volksküche und mit ihr auch eine strenge Verantwortung für die in derselben zu bethätigende Sorgfalt der geschulten, besoldeten Wirthschafterin weit eher als der ein Ehrenamt bekleidenden Küchenvorsteherin übertragen werden konnte.

Die sehr günstigen Resultate, welche wir bei der probeweisen Einführung dieser Bestimmung während mehrerer Jahre in zweien unserer Volksküchen erzielten, haben uns veranlasst, in der Vorstandssitzung vom 4. October 1888 die gänzliche Trennung der Aufsicht von der verantwortlichen Geschäftsführung in der Verwaltung unserer Volksküchen einstimmig zu beschliessen. In Folge dieses Beschlusses wird seither die Aufsicht über eine Volksküche von der Küchenvorsteherin besorgt; die Geschäftsführung in einer Volksküche hat dagegen von der besoldeten verantwortlichen Wirthschafterin nach der Geschäftsordnung und nach den vom Vereinsvorstande gefassten Beschlüssen auf das Genaueste vollzogen zu werden. Nachdem die Wirthschafterin für ihre Geschäftsführung die alleinige Verantwortung trägt, steht ihr auch der alleinige Befehl über das ihr unterstehende Dienstpersonale zu.

Durch diese in dem gegenwärtigen Vereinsstatute genau durchgeführte Trennung der Aufsicht von der Geschäftsführung in der Verwaltung unserer Volksküchen ist es uns möglich geworden, die Wirthschafterin für jede Geschäftsordnungswidrigkeit zur Verantwortung ziehen zu können, und überhaupt ein strenges Regiment, sobald dies Noth thut, in dem Dienstbetriebe unserer Volksküchen zu führen. Hiedurch ist der Verein aber auch in der Lage, die Zahl seiner Vereinsküchen allmälig im Laufe der Zeit, wenn sich die Nothwendigkeit herausstellt, ohne Gefahr zu vermehren, und seine Vereinsküchen in vollkommen verlässlicher Weise führen zu können.

Um die Continuität eines sorgfältigen Küchenbetriebes auf alle Fälle zu sichern, ist der Vereinsvorstand nun auch statutarisch verpflichtet, jederzeit mindestens zwei geschulte, vorzüglich qualificirte Ersatzwirthschafterinnen, welche auch im Dienste der Localcasse unterrichtet zu sein haben, gegen Entlohnung zur Verfügung des Vereines bereit zu halten; jede derselben wird inzwischen als Assistentin der Wirthschafterin in einer grösseren Vereinsküche verwendet.

Bei der Verwaltung einer Volksküche ist es nothwendig, stets im Auge zu behalten, dass diese Speiseanstalt, welche unter Verzichtleistung auf jeden Gewinn geführt wird, gerade mit derselben Sorgfalt und Umsicht betrieben zu werden hat, wie ein auf grossen Gewinn berechnetes, gleichartiges Unternehmen. Wie dieses zu Grunde geht, wenn sich um dasselbe nicht gekümmert oder die Leitung des Geschäftes gar nur mit mangelndem Verständnisse besorgt wird, ebenso würde auch unaufhaltsam eine Volksküche zu Grunde gehen, wenn es in ihrer Leitung oder Geschäftsführung an Pflichttreue oder Verständniss mangelt.

Die Grundbedingung einer erfolgreichen Verwaltung eines Volksküchen-Vereines ist es, dass der Vereinsvorstand stets nur Persönlichkeiten zu seinen Mitgliedern zählt, welche die Ehrenämter, die sie im Vereine bekleiden, in pflichtgetreuer und gewissenhafter Weise versehen, und die von dem Gedanken durchdrungen sind, durch die zielbewusste Verbindung ihrer Kräfte das Wohl ihrer unbemittelten Mitbürger zu fördern.

Es kann nicht verhehlt werden, dass das Wirken in einem Volksküchen-Vereine für die Mitglieder seines Vorstandes oft ein recht müheund sorgenvolles ist. Allein das Bewusstsein, durch sein Wirken mit beizutragen, dass so viele hunderte, ja tausende fleissiger, strebsamer Menschen auf ihrem Lebenswege eine Erleichterung finden, die es ihnen ermöglicht, sich bei Gesundheit und Kraft zu erhalten und Ersparnisse zu erzielen, ja dass auch Viele, die der Mittel nahezu gänzlich entbehren, durch die hilfreiche Hand, die ihnen geboten wird, schwere und kummervolle Tage ihres Lebens leichter zu überwinden und sich aufrecht zu erhalten im Stande sind, belebt immer von Neuem die Hingebung und den sittlichen Ernst, welchen die Verwaltung eines Volksküchen-Institutes erfordert, und es versöhnt mit den persönlichen Opfern und Sorgen, welche dieses Wirken nur zu leicht mit sich bringt.

Dieses erhebende Bewusstsein erfüllt aber, einmal wachgerufen, bei unserem Institute nicht nur die Mitglieder des Vereinsvorstandes, sondern auch seine Angestellten und Bediensteten, es bestärkt sie in ihrer treuen Pflichterfüllung und lässt ihnen die Arbeit nicht als eine unbequeme Last, sondern als eine Gelegenheit erscheinen, um in arbeitsfreudiger, fleissiger Dienstleistung das menschenfreundliche Werk des Vereines in erfolgreicher Weise vollziehen zu helfen.

Die geordnete Verwaltung eines Volksküchen-Vereines bedingt aber auch, dass in dem gesammten Vereine kein anderer Wille massgebend ist, als der des Vereinsvorstandes, d. i. der Wille der Gesammtheit aller Vorstandsmitglieder. Was in der Vorstandssitzung beschlossen wurde, gilt ebenso wie jede Bestimmung der Geschäftsordnung als Befehl für sämmtliche besoldete Vereinsorgane, und alle Functionäre des Vereines haben in den verschiedenen Wirkungskreisen ihrer Ehrenämter die genaue Durchführung dieser Befehle zu überwachen.

Neuerungen in der Verwaltung des Vereines oder im Betriebe einer Volksküche dürfen nur dann eingeführt werden, wenn sie im Vorstande beantragt, berathen und in der Sitzung zum Beschlusse erhoben wurden. Es wird daher stets die Aufgabe des Vereinspräsidenten sein, als oberster Diener des Vereines jeder Willkür in der Verwaltung zu begegnen und nach den vom Vereinsvorstande gefassten Beschlüssen den Verein und die Geschäfte desselben zu leiten.

In einem Vereine, der mehrere Volksküchen führt, ist es auch nothwendig, dass dieselben in regelmässigen Zwischenräumen abwechselnd von dem Vereinspräsidenten inspicirt werden, damit sich derselbe von der gleichmässig sorgfältigen Geschäftsführung in den Vereinsküchen die persönliche Ueberzeugung zu verschaffen und namentlich dort mit Erfolg einzugreifen vermag, wo er Uebelstände wahrnimmt, wo Klagen zu Tage treten, oder wo irgend welche Betriebsstörungen eintreten. Die ruhige Beobachtung des Betriebes einer Volksküche ist für denjenigen, welcher den Verein zu leiten hat, überaus lehrreich, und es wirkt auch in den Kreisen der Gäste nur befriedigend, wenn sie sehen, dass ausser der regelmässigen Beaufsichtigung des Geschäftsbetriebes auch eine ausserordentliche Controle seitens der Centralleitung des Vereines stattfindet.

Wenn es bei einer grösseren Anzahl von Küchen dem Vereinspräsidenten oder seinem Stellvertreter nicht immer möglich sein sollte, dieselben in regelmässigen Zwischenräumen zu inspiciren, so muss es als im hohen Interesse des Vereines gelegen bezeichnet werden, dass ein tüchtiger, pflichtgetreuer und taktvoller Mann als Küchenrevisor bestellt wird, welcher diese Volksküchen täglich abwechselnd durch mehrere Stunden, namentlich während der Ausspeisungen zu besuchen, den Dienstbetrieb zu beobachten und im steten Verkehre mit dem Vereinspräsidenten namens desselben dort, wo Uebelstände zu Tage treten, rasch und mit Geschick einzugreifen hätte. Führt ein Verein nur eine oder zwei Volksküchen, so könnte eventuellen Falles der Vereinsbuchhalter, wenn derselbe hiezu die nöthige Zeit und Rüstigkeit besitzt, auch mit der Küchenrevision betraut werden; für unseren Verein würde es sich gegebenen Falles empfehlen, einen pensionirten Officier als Küchenrevisor zu bestellen, die Vereinsbuchhaltung aber stets von einem Beamten der städtischen Buchhaltung besorgen zu lassen.

## IV.

## Besondere Förderung der Küchenverwaltung.

Als eine höchst wichtige und dankenswerthe Förderung muss die hochherzige Thätigkeit der Frauen bezeichnet werden, welche dieselben in ihren durch das Statut wie durch die Geschäftsordnung genau vorgezeichneten Wirkungskreisen dem Volksküchenwesen zutheil werden lassen.

Das verdienstvolle Wirken einer Küchenvorsteherin in unserem Vereine hat dadurch, dass dasselbe nur auf das Aufsichtsrecht über die Geschäftsführung in der Volksküche begrenzt wurde, für das Institut wesentlich an Werth gewonnen. Die Vorsteherin überwacht nach unseren gegenwärtigen statutarischen Bestimmungen den geschäftsordnungsmässigen Betrieb der Volksküche, sie überwacht insbesonders die rechtzeitige Bestellung der Lieferungen bei den vom Vereinsvorstande er-

nannten Lieferanten, ebenso das pünktliche Einlangen dieser Lieferungen und deren tadellose Qualität, sie überzeugt sich von der Güte der zubereiteten Speisen, indem sie dieselben kostet, sie prüft die Rechnungen und weist dieselben zur Zahlung an, sie controlirt die genaue Führung der Küchenbücher und beurtheilt auf Grund derselben den Victualienverbrauch.

Dieses Wirken ist für die Erreichung des Vereinszweckes, nämlich die Beschaffung einer guten, nahrhaften Kost zu möglichst niederem Preise, von hohem Werthe, da es eine ununterbrochen sorgfältige Geschäftsführung der im Dienste wohlgeschulten Wirthschafterin möglichst sicherstellt und den Vereinsvorstand in die Lage versetzt, jeder allfälligen Nachlässigkeit in der Geschäftsführung mit Strenge zu begegnen, da für eben diese Geschäftsführung nur die besoldete Wirthschafterin die alleinige Verantwortung trägt.

Die Küchenvorsteherin sorgt aber ferner dafür, dass die Volksküche durch ein Comité von Ehrendamen in der durch die Geschäftsordnung vorgezeichneten Weise gefördert wird. Die Förderung, welche die Mitglieder dieses Comités einer Volksküche zutheil werden lassen, ist aus dem Grunde eine sehr dankenswerthe, weil während der Mittagsstunden an das Personale der Küche eine überaus erhöhte Arbeitsanforderung herantritt, und es daher sehr werthvoll ist, wenn ein Theil dieser Arbeit, nämlich die Speisenverabfolgung am Buffet, von den Mitgliedern dieses Comités besorgt wird.

Es lässt sich auch nicht verkennen, dass die Ehrendamen einer Volksküche, indem sie in einfachem Kleide und mit freundlichem Wesen den Gästen eine mehr als preiswürdige Speise darbieten, denselben beweisen, wie sehr edle Frauen die Arbeit und rechtschaffenes Streben ehren, und bemüht sind, dasselbe werkthätig zu fördern.

Der immer grössere Zuspruch in unseren Volksküchen und die dadurch verursachte erhöhte Mühewaltung der Ehrendamen am Buffet macht dieses Wirken jedoch für alle Damen, welche körperlichen Anstrengungen nicht gewachsen sind, zu einem höchst ermüdenden, so dass sich in Folge dessen die zahlreiche Betheiligung, welche in den ersten Vereinsjahren an den Comités der Ehrendamen unseres Vereines stattfand, wesentlich verringert hat.

Die werthvolle Förderung, welche einer Volksküche durch ihre Ehrendamen zutheil wird, macht es jedoch höchst wünschenswerth, dass die Küchenvorsteherin sich stets für das ihrer Aufsicht unterstehende Institut eine möglichst ausreichende Mitwirkung von Ehrendamen sichert. Von grossem Werthe ist es auch, wenn der Localdirector der Volksküche wöchentlich zwei- oder dreimal während der Ausspeisung auf eine Stunde in den Speisesaal der Volksküche kommt und sich dort namens des Vereinsvorstandes von der Aufrechthaltung der Hausordnung überzeugt. Durch die Anwesenheit des Localdirectors während der Ausspeisung wird manchem Uebelstande vorgebeugt, und es gewinnen die Gäste die Ueberzeugung von der steten Fürsorge, welche der Vereinsvorstand der Verwaltung der Volksküche widmet.

## V.

## Besoldete Organe eines Volksküchenvereines.

Die befriedigende Verwaltung eines Volksküchen-Vereines und der zweckentsprechende Betrieb einer Volksküche sind auf das Allerwesent-

lichste von der persönlichen Tüchtigkeit und der Pflichttreue der besoldeten geschäftsführenden Organe des Vereines abhängig. Mit ungenügend qualificirten Personen kann ebenso wie bei anderen Unternehmungen, wenn sie gedeihen sollen, auch bei unserem Institute nicht gearbeitet werden. Die Wahl unter den Bewerbern für ein erledigtes besoldetes Vereinsamt muss daher mit der peinlichsten Sorgfalt von dem Vereinspräsidenten getroffen und sein Vorschlag dem Vereinsvorstande stets nur mit grösster Gewissenhaftigkeit erstattet werden. Es wird sich für den Vereinspräsidenten immer empfehlen, schon bei der Wahl unter den Bewerbern zu einer probeweisen Verwendung im Einvernehmen mit einem oder mehreren dienstälteren Vorstandsmitgliedern vorzugehen. Auf keinen Fall ist ein Volksküchen-Verein oder eine Volksküche da, um einer Person, welche ihrer mangelhaften Qualification wegen sonst nirgends eine Verwendung findet, eine Lebensstellung zu verschaffen. Jeder Anempfehlung einer nicht auf das Vorzüglichste geeigneten Persönlichkeit, jeder Protectionswirthschaft überhaupt muss daher auf das Entschiedenste begegnet werden.

Unsere umfangreiche Vereinsverwaltung macht die Anstellung von zwei besoldeten Beamten nothwendig, und zwar die Bestellung eines Vereins-Secretärs und eines Vereinsbuchhalters.

Seitdem wir dem Check- und Clearingverkehre der k. k. Postsparcasse beigetreten sind, ist es uns möglich geworden, unseren Cassendienst zu einem höchst verlässlichen, leicht controlirbaren Manipulationsdienste umzugestalten und an die Stelle des Cassiers einen Vereins-Secretär zu ernennen, der nicht nur diesen Dienst, sondern auch die Kanzleigeschäfte des Vereines zu besorgen hat. Selbstverständlich müssen wir aber auch heute für dieses Amt eine streng genaue Pflichterfüllung fordern und können dazu einer ehrenhaften, bewährten Persönlichkeit nicht entbehren.

Von besonderer Wichtigkeit ist in der Vereinsverwaltung die Stelle des Buchhalters, denn er ist es, der auf Grund der von ihm im Detail gebuchten Einnahmen und Ausgaben am frühesten in die Lage kommt, Mängel und Gebrechen in der Geschäftsgebahrung des Vereines und seiner Volksküchen wahrzunehmen und deren Abstellung durch das Vereinspräsidium anzuregen.

Zum Amte eines Vereins-Secretärs und ebenso auch zu jenem eines Vereinsbuchhalters sind stets nur bewährte und taktvolle Männer zu berufen, die im Rechnungsdienste praktische Erfahrungen gewonnen haben und die geistige und körperliche Rüstigkeit besitzen, um ihrem Dienste pflichtgemäss nachkommen zu können.

Das befriedigende Betriebsergebniss einer Volksküche ist von der Tüchtigkeit und der Pflichttreue ihrer Wirthschafterin bedingt. Würde eine unfähige, gewissenlose Person als Wirthschafterin bestellt, oder würde eine, wenn auch durch Jahre bewährte Wirthschafterin in ihrem Amte nachlässig werden, so wird sich nach kurzer Zeit Klage auf Klage unter den Gästen der Anstalt erheben, der Besuch sich vermindern und eine solche Anstalt zu einem Zerrbilde unseres menschenfreundlichen Institutes werden, wenn die betreffende Angestellte nicht ehebaldigst mit rücksichtsloser Strenge aus ihrem Dienste entlassen wird.

Eine langjährige Erfahrung bezeugt, dass von dem Charakter und der Pflichttreue der Wirthschafterin einer Volksküche nahezu Alles, die Güte und Grösse der Kostportionen, die Reinlichkeit der ganzen Anstalt, die Pünktlichkeit des Dienstes, die Zufriedenheit der Gäste und deren

zahlreicher Zuspruch und endlich auch ein günstiges Betriebsergebniss abhängig ist; wie sorgsam und aufopferungsvoll auch die Küchenvorsteherin in ihrem dem Institute überaus werthvollen Ehrenamte zu wirken vermag, so wird sie doch nie den Pflichtenkreis einer nachlässigen oder geschäftsunkundigen Wirthschafterin auf die Dauer zu ergänzen vermögen.

Diese Erkenntniss ist es aber auch, welche es nicht nur der Küchenvorsteherin, sondern allen Mitgliedern des Vereinsvorstandes gebietet, eine genaue Pflichterfüllung von jeder Wirthschafterin zu fordern.

Ein Volksküchen-Verein muss bei seinen Angestellten und Bediensteten ein Verständniss dafür voraussetzen, dass die Mitglieder des Vereinsvorstandes eben nur ihrer Pflicht entsprechen, wenn sie von denselben selbst mit rücksichtsloser Strenge eine genaue Pflichterfüllung verlangen, und dass nichts verwerflicher und nachtheiliger wäre, als wenn Nachlässigkeit, Fehler oder Unwahrheit eines besoldeten Vereinsorganes durch den zu seiner Controle berufenen Vereinsfunctionär bemäntelt werden würden.

Die Thatsache, dass wir im Ersten Wiener Volksküchen-Verein Wirthschafterinnen und auch Bedienstete zählen, die zehn und mehr Jahre dem Verein in seinen Küchen dienen, beweist wohl am besten, dass die Anforderungen, welche wir zu stellen verpflichtet sind, geleistet werden können und dass der Verein, soweit dies seinem gemeinnützigen Zwecke gegenüber gestattet ist, treue Dienstleistung jederzeit ehrt.

Die allmälige Heranbildung jüngerer Kräfte zu den wichtigeren besoldeten Küchendiensten hat sich bisher als höchst empfehlenswerth dargestellt, da jüngere Kräfte sich einer um so treueren Pflichterfüllung befleissen, wenn sie Aussicht auf ein Vorrücken im Dienste haben, und da der böse Zufall, durch die Erkrankung einer Wirthschafterin oder einer Localcassierin sofort eine Betriebsstörung mit sich bringen könnte, wenn nicht im Dienstpersonale der Volksküche geschulte Kräfte sich befinden, welche die Stelle der Erkrankten provisorisch zu versehen vermöchten.

## VI.

## Lieferanten-Controle und Lieferungsdienst.

Eine der wichtigsten Aufgaben, welchen der Vereinsvorstand in seinen Sitzungen zu entsprechen hat, ist die Bestellung und die Controle der Lieferanten des Vereines. Die Lieferanten für die Volksküchen des Vereines werden aus den bestrenommirten Geschäftsfirmen gewählt; soweit es möglich ist, wird mit Umgehung des Zwischenhandels an ersten Quellen gekauft. Die Lieferanten werden für jeden Artikel in der Vorstandssitzung bestimmt, über allfällige Bemängelungen der Lieferungen wird in der Sitzung mit Strenge entschieden. Alle Artikel haben stets von guter und tadelloser Qualität bestellt und ebenso auch nach Muster geliefert zu werden.

Auf Grund einer besonderen Tabelle (Lieferantentabelle) werden die Preise aller Artikel halbjährig, nach Umständen auch öfter geprüft. Mit Rücksicht auf den grossen Bedarf und die prompte halbmonatlich stattfindende Bezahlung wird die Berechnung möglichst niederer Preise sowie die pünktliche Besorgung des Lieferungsdienstes von den Lieferanten gefordert.

Als Aufgabe der Mitglieder des Vereinsvorstandes erscheint es, sich über die besten Bezugsquellen und die jeweiligen Marktpreise genau

zu unterrichten, um dadurch in der Lage zu sein, bei der Nominirung und Controle der Lieferanten das Interesse des Vereines entsprechend wahren zu können.

Mitglieder des Vereinsvorstandes und deren Angehörige, ebenso auch Angehörige eines besoldeten Vereinsorganes sollen zu Vereinslieferanten nicht bestellt werden.

VII.

## Verköstigungs-Normale.

In dem Bestreben, unsere Volksküchen den verschiedenen Kreisen unserer unbemittelten Bevölkerung möglichst dienstbar zu machen und dem unsere Anstalten besuchenden Publicum eine thunlichste Abwechslung in ihrem bescheidenen Mahle bieten zu können, sind wir in Wien von der in anderen Volksküchen-Vereinen bestehenden Norm, nach welcher nur Suppe, Gemüse und Fleisch oder blos Gemüse und Fleisch oder sonst eine landesübliche Speise allein, in zwei verschiedenen Portionsgrössen, gegeben wird, abgegangen und lassen nach den Kochrecepten des Vereines täglich Suppe, Rindfleisch, Gemüse und Mehlspeise, mehrmals in der Woche auch eine Extraspeise zubereiten, von welchen Speisen Suppe, Gemüse, Rindfleisch mit Gemüse, Extraspeise mit Beilage und Mehlspeise einzeln, Rindfleisch mit Gemüse und einige Extraspeisen mit Beilage auch in halben Portionen zu möglichst niederem Preise gegeben werden. Fleisch wird mit Gemüse oder Beilage, nie aber allein verabfolgt.

Von der Zubereitung einer Extraspeise ist jedoch sofort Umgang zu nehmen, wenn grössere ausserordentliche Arbeitsanforderungen an das Personal der Volksküche herantreten, in welchem Falle an Wochentagen nur Suppe, Gemüse mit und ohne Rindfleisch und Mehlspeise, an Sonn- und Feiertagen ausserdem eine Extraspeise zubereitet werden. Wenn höhere Marktpreise die Zubereitung einer Extraspeise nicht gestatten, darf diese nicht gegeben werden.

Unsere Gäste pflegen sich ihre Mahlzeit inclusive Brot im Preise von 6 kr. bis 25 kr. zusammenzustellen, indem sie wählen: Gemüse zu 4 kr., Brot zu 2 kr., zusammen 6 kr.; Gemüse zu 4 kr., Mehlspeise zu 8 kr., Brot zu 1 kr., zusammen 13 kr.; Suppe zu 3 kr., Fleisch mit Gemüse zu 9 kr., Brot zu 2 kr., zusammen 14 kr.; Fleisch mit Gemüse zu 9 kr., Knödel zu 4 kr., Brod zu 1 kr., zusammen 14 kr.; Fleisch mit Gemüse oder Extraspeise zu 15 kr., Brod zu 2 kr., zusammen 17 kr; Fleisch mit Gemüse zu 9 kr., Mehlspeise zu 8 kr., Brot zu 1 kr., zusammen 18 kr.; Suppe zu 3 kr., Fleisch mit Gemüse zu 9 kr., Mehlspeise zu 8 kr., Brot zu 1 kr., zusammen 21 kr; an Sonn- und Feiertagen, Extraspeise mit Beilage zu 15 kr., Mehlspeise zu 8 kr., Brot zu 2 kr., zusammen 25 kr. Viele Gäste, welche zwei Speisen zu ihrem Mittagstische wählen, nehmen kein Brot dazu. Wir müssen hier aber auch beifügen, dass unter den circa 5000 Personen, welche täglich unsere fünf Vereinsküchen besuchen, wohl viele Hunderte sich befinden, welche für ihr Mittagmahl nur eine Portion Gemüse zu 4 kr. (50 Centiliter) und eine Portion Brot zu 2 kr. (20 Dekagramm) wählen können. Darum erkennen wir es als unsere Pflicht, nicht nur die sorgfältige Zubereitung der täglichen Kost überhaupt mit aller Strenge zu fordern, sondern ganz insbesonders auf die sorgfältige Zubereitung des Gemüses, wie auf die Lieferung eines nahrhaften guten Brotes zu dringen.

Der nachfolgende, dem Rechnungsabschluss für das Jahr 1888 entnommene Ausweis bietet einen Ueberblick über den Gebrauch, welcher von den fünf Volksküchen des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines gemacht wird. Es wurden an den Localcassen derselben im Jahre 1888 zusammen 2,578.807 Speisemarken und 927.441 Brotmarken verkauft; diese Marken haben sich in den einzelnen Vereinsküchen auf nachfolgende Portionen vertheilt:

| | Fleisch mit Gemüse gr. Port. | kl. Port. | Mehlspeise | Gemüse | Thee | Suppe | Brot 2 kr. | Brot 1 kr. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Wieden . . | 84.682 | 98.423 | 137.890 | 83.018 | 97.438 | 155.082 | 220.522 | 21.805 |
| Neubau . . | 28.783 | 47.752 | 99.298 | 83.759 | 38.011 | 94.672 | 118.094 | 14.960 |
| Mariahilf . | 34.181 | 49.603 | 87.179 | 69.603 | 137.206 | 94.400 | 126.513 | 9.090 |
| Stadt . . . | 164.239 | 127.564 | 198.451 | 66.688 | 9.918 | 157.175 | 265.999 | 33.034 |
| Favoriten . | 29.506 | 54.314 | 58.387 | 39.499 | 58.649 | 93.437 | 105.467 | 11.957 |
| Summe . . | 341.391 | 377.656 | 581.205 | 342.567 | 341.222 | 594.766 | 836.595 | 90.846 |

Ausserdem wurden auf Rechnung des Centralvereines zur Beköstigung armer Schulkinder während der Monate Jänner, Februar, März, November und December zusammen 172.728 Portionen an arme Schulkinder verabfolgt.

VIII.

## Zur Weiterverbreitung der Volksküchen.

Diese Schrift ist wesentlich auch im Interesse der Weiterverbreitung unseres Institutes von mir verfasst worden, um unsere Organisation und die Erfahrungen, welche wir im Betriebe gesammelt haben, klar darzulegen, damit den Gründern eines Volksküchen-Vereines die Arbeit erleichtert und manches Lehrgeld erspart werde. Zur Selbsterhaltung einer Volksküche ist auch bei der bescheidensten Regie ein Zuspruch von mindestens 150—200 Personen per Tag erforderlich. Je grösser der Zuspruch in einer Volksküche ist, desto vortheilbringender kann dieselbe für ihre Gäste gestaltet werden.

Das Statut des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines kann für einen Verein, der nur eine Volksküche errichtet, mit den den örtlichen Verhältnissen entsprechenden Abänderungen in seinen wesentlichsten Bestimmungen als Vereinsstatut dienen. Die Geschäftsordnung unseres Vereines bietet für jeden Functionär, sowie für jedes besoldete Organ eines Volksküchen-Vereines ein klares Bild seines Wirkungskreises.

Die Vereinsverwaltung regelt sich jedoch bei einem Vereine, der nur eine Volksküche führt, in viel einfacherer Weise, insbesonders wenn der Verein dem Postsparcassenverkehre beitritt. Der Cassencurator übt die gesammte Controle in allen finanziellen Angelegenheiten, der Schatzmeister führt entweder selbst das Cassabuch, oder er lässt dasselbe durch einen seiner Angestellten in seinem Comptoir oder Bureau führen, und wäre nur für die Führung der Vereinsbücher wie für die Herstellung der vierteljährlichen Bilanzen, des Jahresabschlusses und der Lieferantentabelle eine kleine jährliche Remuneration zu bemessen. Die Localcassierin wäre strenge zu verpflichten, täglich Nachmittags die Casseneinnahmen vom Abend des vorhergehenden Tages und vom Morgen und Mittag desselben Tages in die Postsparcasse einzulegen und ebenso auch alle eingegangenen Mitgliederbeiträge oder Geldspenden, sowie auch die sonstigen Einnahmen des Vereines oder der Küche, sobald sie ihr von dem Schatzmeister oder von der Wirthschafterin übergeben werden.

Die Bestimmungen unserer Geschäftsordnung in Betreff der Verwaltung unserer Vereinsküchen können vollinhaltlich als Leitfaden für einen Verein, der nur eine Volksküche führt, benützt werden.

Bevor noch über die Frage der Einrichtung einer Volksküche ein Beschluss gefasst wird, muss über die Art der in derselben einzuführenden Verköstigung entschieden werden. Die Verköstigung soll stets eine landesübliche sein. Je einfacher die Verköstigung ist, desto leichter wird der Dienst zu besorgen und zu beaufsichtigen sein.

Die im Normal-Kochbuche des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines enthaltenen Kochrecepte liefern rücksichtlich der in unseren Volksküchen eingeführten Speisen eine genaue Grundlage für die Bemessung der zur geschmackvollen Zubereitung einer jeden einzelnen derselben erforderlichen Quantitäten an Victualien; die in dem Normal-Kochbuch enthaltene Muster-Speisenkarte bietet eine Vorlage für die in den verschiedenen Jahreszeiten in unseren Anstalten zuzubereitende Mittagskost.

In jenen Theilen unseres Vaterlandes, wo die norddeutsche Küche sich eingebürgert hat, wird es sich empfehlen, die von Frau Lina Morgenstern, der verdienstvollen Gründerin und Präsidentin des Berliner Volksküchen-Vereines, verfassten und herausgegebenen Kochrecepte als Grundlage zu benützen.

Als ein geeignetes Handbuch für Volksküchenzwecke kann auch das Normal-Kochbuch zur Bereitung der Mannschaftskost in Garnisonen (Verlag der k. k. Hof- und Staatsdruckerei in Wien, 1888) bestens empfohlen werden.

Sollen, wie bei uns, Mittags vier Speisen zubereitet werden, so ist für Suppe, Gemüse, Mehlspeise und Extraspeise je ein besonderer Kessel zu bestimmen. Um bequem arbeiten zu können, sind für die Mittags- und Abendausspeisungen in einer Volksküche, in welcher täglich circa 500 Personen zusprechen, vier Kochkessel, und zwar: ein Kessel à 150 Liter für Rindfleisch und Suppe, ein Kessel à 250 Liter für Gemüse, ein Kessel à 100 Liter für Mehlspeise und ein Kessel à 100 Liter für Extraspeise, zusammen für 600 Liter, ferner ein Kessel à 100 Liter für Warmwasser nothwendig und ausserdem ein Sparherd, auf welchem ein 40 oder 50 Liter-Topf und eine gleich grosse Casserolle in Sud gebracht zu werden vermag. Der Sparherd müsste 95 Centimeter lang und 85 Centimeter breit sein, überdies zwei Bratröhren haben, in welche je zwei Pfannen à 50 Centimeter lang, 42 Centimeter breit und 12 Centimeter hoch in erforderlichen Zwischenräumen gestellt werden könnten. Dort, wo es die räumlichen Verhältnisse nicht gestatten, könnte der Kessel für Extraspeise weggelassen werden, und müsste dieselbe dann in einem Topfe am Herde zubereitet werden. Es ist bei der vorerwähnten Eintheilung dem Umstande Rechnung getragen, dass der grössere Theil der Gäste nur zwei Speisen und von den Uebrigen der grössere Theil nur eine, der kleinste Theil drei Speisen in der Regel zu wählen pflegt. Würde in der Volksküche nur Suppe, Fleisch und Gemüse gegeben werden, so wären nur zwei Kessel, jeder à 260 Liter, würden nur Suppe, Fleisch mit Gemüse und Mehlspeise gegeben, nur die ersten drei genannten Kessel nothwendig sein, immer aber ein Sparherd, der in beiden Fällen zur Herstellung der Einbrenn und zur Zubereitung der Einbrennsuppe, und im letzteren Falle, wenn Germspeisen gegeben werden sollen, auch Bratröhren zählen müsste.

Die Kessel sollen aus Kupfer hergestellt und stets sorgfältig verzinnt sein. Kessel aus verzinntem Eisenblech eignen sich ihrer geringeren

Dauerhaftigkeit wegen mit Rücksicht auf ihren billigen Preis nur für Volksküchen, welche in Nothstands- oder Kriegszeiten provisorisch errichtet werden.

In mehreren Volksküchen, wo die Gemüse nicht wie bei uns eingebrannt werden, ist seit Jahren mit sehr gutem Erfolge die Dampffeuerung eingeführt, wie beispielsweise in den beiden Volksküchen in Leipzig und in jener in Christiania.

Das Inventar der erforderlichen Küchenrequisiten für eine Volksküche, in welcher 500 Personen Mittags nach Art unserer Volksküchen verköstigt werden können, ist diesem Abschnitte angeschlossen.

An Personal benöthigt eine solche Volksküche eine Wirthschafterin, eine Localcassierin, eine Köchin, welcher zwei Mägde zugetheilt zu werden haben, eine Saaldienerin, eine Abwaschmagd und eine Magd für schwerere Küchenarbeiten. Zur Aushilfe am Buffet für die Mittagsausspeisung wäre ein anständiges Mädchen gegen Kost und eine kleine monatliche Remuneration zu bestellen. Dieselbe soll auch eine entsprechende Zeit hindurch in den Abendstunden im Local-Cassendienste unterwiesen werden, um vorübergehend aushelfen zu können. Im Falle ein grösserer Dienstbetrieb der Küche es erfordert, wäre noch ein Küchenmädchen aufzunehmen, dieses jedoch auch für den Buffetdienst abzurichten. Reicht die Saaldienerin während der Mittagsausspeisung zum raschen Abräumen der Essbestecke und Geschirre, sowie zum Reinigen der Tische nicht aus, so ist zu ihrer Aushilfe wenigstens für die Zeit des grössten Zuspruches ein verwendbarer Mann gegen die Mittagskost und eine kleine monatliche Vergütung als Saaldiener zu bestellen.

Wesentlich und für die ganze Zukunft einer Volksküche von Bedeutung ist ihre Localstellung. Jede Volksküche soll in der Mitte eines dichtbevölkerten Stadttheiles oder in der Nähe grosser Fabriken, so viel wie möglich an einem Knotenpunkte von Strassen, wenn auch in einer Seitenstrasse, immer aber mit einem an der Strassenseite befindlichen Eingang errichtet werden.

Das Local einer Volksküche muss licht und trocken sein, es muss aus einem Küchenraum, einem Abwaschraum, einer Vorrathskammer und aus einem oder mehreren geräumigen Speisezimmern, in welchen bei bequemer Circulation mindestens 100 Personen gleichzeitig Sitzplätze finden können, bestehen. Es muss ferner ein Holz- und Kohlenkeller, sowie ein kleiner Kartoffelkeller zu dem Volksküchen-Local in bequemer Verbindung gehören.

Im Küchenraum, welcher eine gute Ventilation besitzen soll, wird der Kesselherd mit dem Sparherde aufgestellt, vor dem Kesselherde ist der Anrichttisch und vor diesem ein einfaches Buffet mit sperrbaren Laden und Einwurfspalten für die Marken, am Boden angeschraubt, anzubringen. Das Buffet hat den Küchenraum von den Speiseräumen zu scheiden. In einem der Speiseräume ist die Localcasse und der Localeingang, ferner der Hahn der Wasserleitung nebst Muschel anzubringen. Von den Speiseräumen muss ein Schalter in den Abwaschraum führen.

Ueber jedem Kessel hat ein Hahn der Wasserleitung angebracht zu sein. Im Abwaschraume hat sich der kleinere Kessel für Warmwasser, ein Hahn der Wasserleitung und ein Wasserablauf zu befinden. Der Kesselherd muss derart gebaut sein, dass er im Falle des Bedarfes ohne Störung des Betriebes vergrössert zu werden vermag.

Die Fenster der Vorrathskammer sind mit Eisen- und Drahtgittern zu versehen. An einer Wand der Vorrathskammer ist eine einfache, starke, 60 Centimeter breite, zweifächerige Stellage anzubringen.

Bei der Anlage der Küche ist Rücksicht zu nehmen, dass die in der Localcasse und am Buffet wirkenden Personen, sowie die Gäste an den Speisetischen nicht der Zugluft ausgesetzt sind.

Zu den Localitäten der Volksküche soll in demselben Hause eine kleine Wohnung gehören, welche sich zur Unterbringung der Wirthschafterin und des Dienstpersonales eignet.

Es empfiehlt sich, die Aufstellung des Herdes einem tüchtigen Feuerungsmaschinisten zu übergeben und zur Adaptirung und Einrichtung des Locales einen erfahrenen Architekten oder Baumeister als technischen Leiter des Vereines zu bestellen.

Sollten in einer grossen Stadt mehrere Küchen errichtet werden, so empfiehlt es sich, dass dieselben nur successive von einem Vereine errichtet und in centraler Weise geführt werden. Dies wird jedoch nur dann mit Erfolg möglich, wenn die in unserem Statute nunmehr festgesetzte Trennung der Geschäftsführung von der Controle genau durchgeführt wird, die Geschäftsführung in den Küchen gut geschulten, pflichtgetreuen Personen übertragen und von den berufenen Functionären strenge controlirt wird.

Der Erste Wiener Volksküchen-Verein ist im Interesse der Weiterverbreitung und Förderung des Volksküchen-Institutes bereit, sobald er von dem Vorstande eines nach unserem Statute constituirten Volksküchen-Vereines hierum ersucht wird, eine tüchtige, entsprechend qualificirte Frauensperson während eines vierwöchentlichen Curses bedingungsweise als Wirthschafterin zu schulen und derselben unentgeltlich die gesammte Verköstigung zu geben. Die erwähnte Bedingung besteht jedoch darin, dass derselben vorher mitgetheilt wird, dass sie dem Befehle der Wirthschafterin jener Volksküche, welcher sie zugetheilt wird, untersteht, nur an Sonn- und Feiertagen Nachmittags frei hat und im Falle einer Unzufriedenheit oder erwiesenen Unbrauchbarkeit von uns sofort entlassen werden würde, was selbstverständlich ohne Verzug dem dortigen Vereinsvorstande bekannt gegeben zu werden hätte. Zur Festsetzung dieser Bedingung haben uns wiederholt unliebsame Erfahrungen veranlasst.

## Inventar einer Volksküche zur Mittagsverköstigung nach Art der Wiener Volksküchen für 500 Personen.

### Kesselherd.

1 Kessel zu 150 Liter für Rindfleisch und Suppe, 1 Kessel zu 250 Liter für Gemüse, 1 Kessel zu 100 Liter für Mehlspeise und 1 Kessel zu 100 Liter für Extraspeise, zusammen für 600 Liter, die genannten Kessel ohne Auslaufhahn, ferner 1 Kessel zu 100 Liter für Warmwasser mit einem Auslaufhahn. Die Kessel sollen aus Kupfer hergestellt und sorgfältig verzinnt sein.

1 Sparherd, 95 Centimeter lang, 85 Centimeter breit mit 2 Bratröhren in welche je 2 Pfannen à 50 Centimeter lang, 42 Centimeter breit und 12 Centimeter hoch oder eine Blechkiste 60 Centimeter lang, 40 Centimeter breit und 20 Centimeter hoch gestellt werden könnten.

## Eisengeschirre und Küchengeräthe.

3 emaillirte Töpfe mit Handhaben und Deckeln à 50 Liter, 2 emaillirte Töpfe mit Handhaben und Deckeln à 30 Liter, 2 emaillirte Töpfe mit Handhaben und Deckeln à 20 Liter, 1 emaillirter Topf mit Handhabe und Deckel à 5 Liter, 1 emaillirte Casserolle mit Handhabe und Deckel à 50 Liter, 4 emaillirte Casserollen mit Handhaben und Deckeln à 35 Liter, 1 Kesseleinsatz zum Kartoffelsieden, 2 emaillirte Weidlinge à 35 Liter, 4 emaillirte Weidlinge zum Anrichten à 25 Liter, 8 Pfannen à 50 Centimeter lang, 42 Centimeter breit und 12 Centimeter hoch, 4 Blechkisten à 60 Centimeter lang, 40 Centimeter breit, 20 Centimeter hoch, 3 Blechtöpfe à 20 Liter, 1 emaillirte Milchpfanne, 6 emaillirte Gewürzbüchsen à $1^1/_2$ Liter, 2 Schöpflöffel à 50 Centiliter, 2 Schöpflöffel à 40 Centiliter, 2 Schöpflöffel à 35 Centiliter, die genannten Schöpflöffel sämmtlich mit horizontalen Stielen, 1 Schöpflöffel à 25 Centiliter, 1 Rumschöpflöffel à 2 Centiliter, 1 Schaumlöffel, 1 Suppensieb, 2 Gemüseschöpfer à $1^1/_2$ Liter, 1 Ziment à 1 Liter, 1 Ziment à 25 Centiliter, 1 Reibeisen, 1 Kaffeemaschine für 8 Personen, 1 Theebüchse à $1^1/_2$ Kilogr., 1 Theetopf sammt fest schliessbarem Deckel à 20 Liter, 1 Schmalzstecher, 1 Trichter, 1 Fleischhacke, 1 Wiegmesser, 1 Holzhacke, 5 grössere Küchenmesser, 6 kleinere Küchenmesser zum Erdäpfelschälen, 2 Fleischgabeln; 2 Anrichtgabeln, 1 Messerschärfer, 1 Kohlenhammer, 1 Kohlenschaufel, 2 Kohlenkübel, 1 Gluthschaufel, 1 Feuerhaken, 1 Bügeleisenstange, 1 Bügeleisen, 2 Bügeleisenstähle, 1 Bügeleisenrost, 1 Kaffeemühle, 1 Brotschneidmaschine, 30 Dutzend Essbestecke, 30 Dutzend Esslöffel, 25 Dutzend Theelöffel, 1 starkes Drahtgitter mit engen Maschen zum Fenster der Vorrathskammer, 1 feines Drahtgitter, weiss gestrichen, mit thalergrossen Maschen zur Verwahrung der Glaswände der Localcasse, 1 Samovar à 30 Liter.

## Holzgeräthe.

1 Bottich mit Deckel à 200 Liter zum Einpöckeln, 1 Bottich mit Deckel à 200 Liter zum Wässern der Hülsenfrüchte, 2 Abwaschschaffe, 1 Büttel, 1 Hackbrett, 2 Mehlschüsseln, 1 Salzschüssel, 2 Schneidbretter, 1 Bügelbrett, 1 Besteckputzbrett, 1 Waschtrog, 1 Wasserbank, 1 Hackstock, 4 Schemeln, 4 Stockerln, 1 Kohlenkiste, 1 Holzkiste, 1 Sprudler, 3 Kesselruder à $1^3/_4$ Meter, 6 grössere, 6 kleinere Kochlöffel, 2 Passirsiebe, 1 Mehlsieb, 1 Haarsieb, 2 Passirer, 100 Wäschklammern, 2 Schwingen, 1 Mehlschaufel, 1 Pfefferbüchse.

1 Brückenwaage sammt Gewichten von 100 Kilo abwärts, 1 Decimalwaage sammt Gewichten.

1 Anricht-, zugleich Arbeitstisch, 1 sperrbarer Wäschkasten, 1 Buffet, 80 Centimeter hoch, 62 Centimeter breit, mit sperrbaren Laden und kleinen Einwurfspalten für die Marken, Stellagen an einer Küchenwand, ferner die erforderlichen Speisetische, deren Platten behufs leichterer Reinigung mit Wachsleinwand überzogen zu sein haben, Bänke und Stühle für 100 Sitzplätze, 2 Schlafbänke, 100 Stück Holznägel zum Aufhängen der Kopfbedeckung.

## Körbe.

1 Waschkorb, 4 Brotkörbe, 3 Löffelkörbe.

## Glas und Porzellan.

2 Dutzend Gläser, 2 Dutzend gläserne Salz- und Pfefferbehälter, 300 Schüssel à 50 Centiliter, 200 tiefe Teller à 36 Centiliter, 200 flache Teller zur Mehlspeise (Durchmesser 22 Centimeter), 200 Suppenschalen à 50 Centiliter, 300 Theebecher à 25 Centiliter, ferner 3 Lavoir.

## Diverse.

2 Ausreibbürsten, 1 Kleiderbürste, 1 Schuhbürste, 1 Kehrbesen, 1 Ruthenbesen, 1 Handbartwisch.

1 Wäscheseil.

1 billige verlässliche Wanduhr.

2 kleine Petroleumlampen.

## Wäschgegenstände.

12 weisse Schürzen, 24 blaue Schürzen, 24 Handtücher, 24 Abwischtücher, 12 Häubchen, 12 Leintücher, 12 Polsterüberzieher, 1 Bügeltuch, eventuell 2 blaue oder weisse Blousen und Schürzen für den Saaldiener.

## Schreibrequisiten.

1 Schreibzeug mit Federn, 1 Papierscheere, 1 Federmesser, 1 Lineale, die erforderlichen Küchenbücher, mehrere Geschäftsordnungen des Vereines, ferner ein von der Wirthschafterin anzulegendes Inventarverzeichniss und endlich ein von der Wirthschafterin zu führendes Adressenverzeichniss, in welchem die Adressen der Küchenvorsteherin, des Localdirectors, des Vereins-Secretärs, des Vereinsarztes und der Ehrendamen der Küche sowie die Adressen der vom Vereinsvorstande bestellten Lieferanten und Geschäftsleute genau einzutragen sind.

## Wohnungseinrichtung.

Die erforderlichen Holzbetten, ferner für jede Bedienstete 1 Strohsack, 1 Matratze, 1 Winter- und 1 Sommerkotze und Federpölster; in jedes Zimmer 1 Tisch, Sesseln (unter Holzgeräthe vorgesehen) etc.

## Markenbestand.

800 Suppenmarken, 600 Gemüsemarken, 800 Marken für die halbe Portion Fleisch mit Gemüse, 600 Mehlspeismarken, 600 Marken für die ganze Portion Fleisch mit Gemüse, 600 Brotmarken zu 1 kr., 1000 Brotmarken zu 2 kr. und 500 Theemarken. Für den Fall, als grössere Vorverkäufe stattfinden, wäre ein grösserer Markenschatz beizustellen.

Besondere Bezugsquellen: Für Kochgeschirre und eiserne Küchengeräthe: Metallgeschirr-Fabriksniederlage Haardt & Comp., I., Opernring 6. Für Metallmarken: W. Bittner, IV., Margarethenstrasse 45.

Verluste oder Abgänge am Inventar sind von der Wirthschafterin ungesäumt zur Kenntniss der Küchenvorsteherin und von dieser zur Kenntniss des Vereinsvorstandes zu bringen.

Zur Errichtung einer Volksküche im vorerwähnten Umfange wäre an einem Orte, wo dieselben Preisverhältnisse wie in Wien bestehen, inclusive eines Betriebsfondes von circa 600 fl. ein Gesammtbetrag von

5000 fl. erforderlich. Mit diesem Betrage wird jedoch nur dann ein Auslangen gefunden werden, wenn keine grösseren Adaptirungen des Locales vorgenommen werden müssen.

IX.

## Verfahren beim Speisentransport.

Das Verfahren, welches ich in meinem Organisations-Entwurfe für provisorische Volksküchen und Volksküchen-Filialen im Jahre 1886 zum Speisentransporte aus den Volksküchen in Volksküchen-Filialen empfohlen habe, wurde von mir ein Jahr später, gelegentlich der Organisation des Speisentransportes aus Volksküchen in mehrere Schulküchen, wesentlich verbessert. Dieses Verfahren besteht nun darin, dass die flüssigen Speisen in je 40 Liter fassende, nahezu hermetisch schliessende Kannen aus verzinntem Eisenblech (Fig. 1, Seite 24) gefüllt und jede einzelne Kanne in einer besonderen filzgefütterten, gutschliessenden Holzkiste (Fig. 2, Seite 24) gegen Abkühlung verwahrt wird. Die flüssigen Speisen, wie Suppe, Gemüse oder Milchspeise, werden mittelst einer unmittelbar auf den Herdkessel aufsetzbaren Rinne (Fig. 3, Seite 24), in welche dieselben mit einem $1^1/_2$ Liter fassenden Schöpfer (Fig. 4, Seite 24) gegossen werden, in die Kanne gefüllt, wonach dieselbe sorgfältig geschlossen, in die Kiste gestellt und auch diese geschlossen wird. Zur Ausfütterung der Kisten wird sogenannter Secundafilz verwendet, welcher ungefähr 1 Centimeter dick zu sein hat. Die Kisten müssen solid construirt sein, und sollen auch die Verschlussstellen, die Falzen des Deckels und der Kiste mit Filz belegt sein. Die Handhaben der Kisten müssen sorgfältig befestigt werden, damit durch ein Ausreissen derselben Niemand beschädigt werde. Die Portionirung erfolgt an Ort und Stelle aus der Kiste heraus, mittelst Schöpfer mit verticalem Stiele (Fig. 5, Seite 24), von welchen jeder Schöpfer das genaue Portionenmass zu haben hat.

Zum Transporte des gekochten, in Portionen geschnittenen Fleisches dienen gut schliessbare Casserolle aus verzinntem Eisenblech, deren Griffe beweglich sind und sich über den Deckel legen (Fig. 6, Seite 25). Auch diese Geschirre werden beim Speisentransport in filzgefütterten Kisten (Fig. 7, Seite 25) verwahrt.

Bei diesem Verfahren verringert sich die Temperatur der Speisen selbst an sehr kalten Tagen in 24 Stunden in kaum merkbarem Masse.

Zum Transport wird jede Speisekiste plombirt. Die Lieferung erfolgt mittelst Lieferbuches. In dasselbe ist von der Wirthschafterin der Volksküche Datum und Stunde der Uebergabe, die Zahl der übersendeten Speisekisten, getrennt nach den einzelnen Speisen unter genauer Angabe des Portionen-Inhaltes einer jeden derselben, nebst ihrer Unterschrift in die betreffenden Rubriken einzutragen. Das Lieferbuch ist von der mit dem Transporte betrauten Person derjenigen, welche die Speisen zu übernehmen hat, zu überbringen. Diese hat die Plombirung der Kisten zu prüfen und den Empfang der Speisekisten durch Beifügung ihres Namens im Lieferbuche zu bestätigen.

Der Transport von drei Speisekisten erfolgt bei uns mittelst eines kleinen Handwagens.

Für Spitalszwecke zum Transporte der Krankenportionen aus der Spitalsküche in die oft entlegenen Krankenzimmer würde sich ein mit Filz gefütterter Speisentransportkasten (Fig. 8) auf das Beste bewähren.

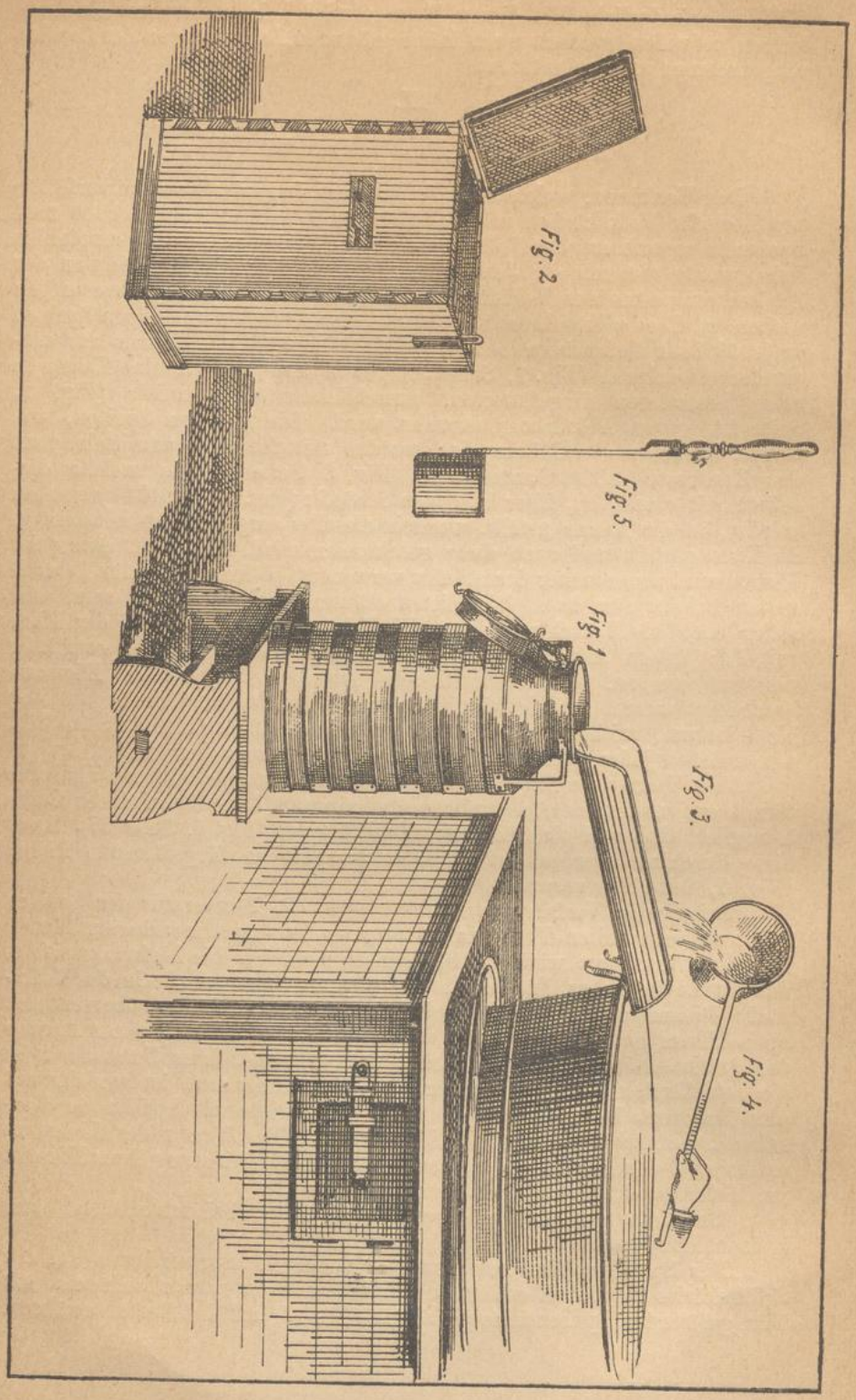
Fig. 2
Fig. 5.
Fig. 1
Fig. 3.
Fig. 4.

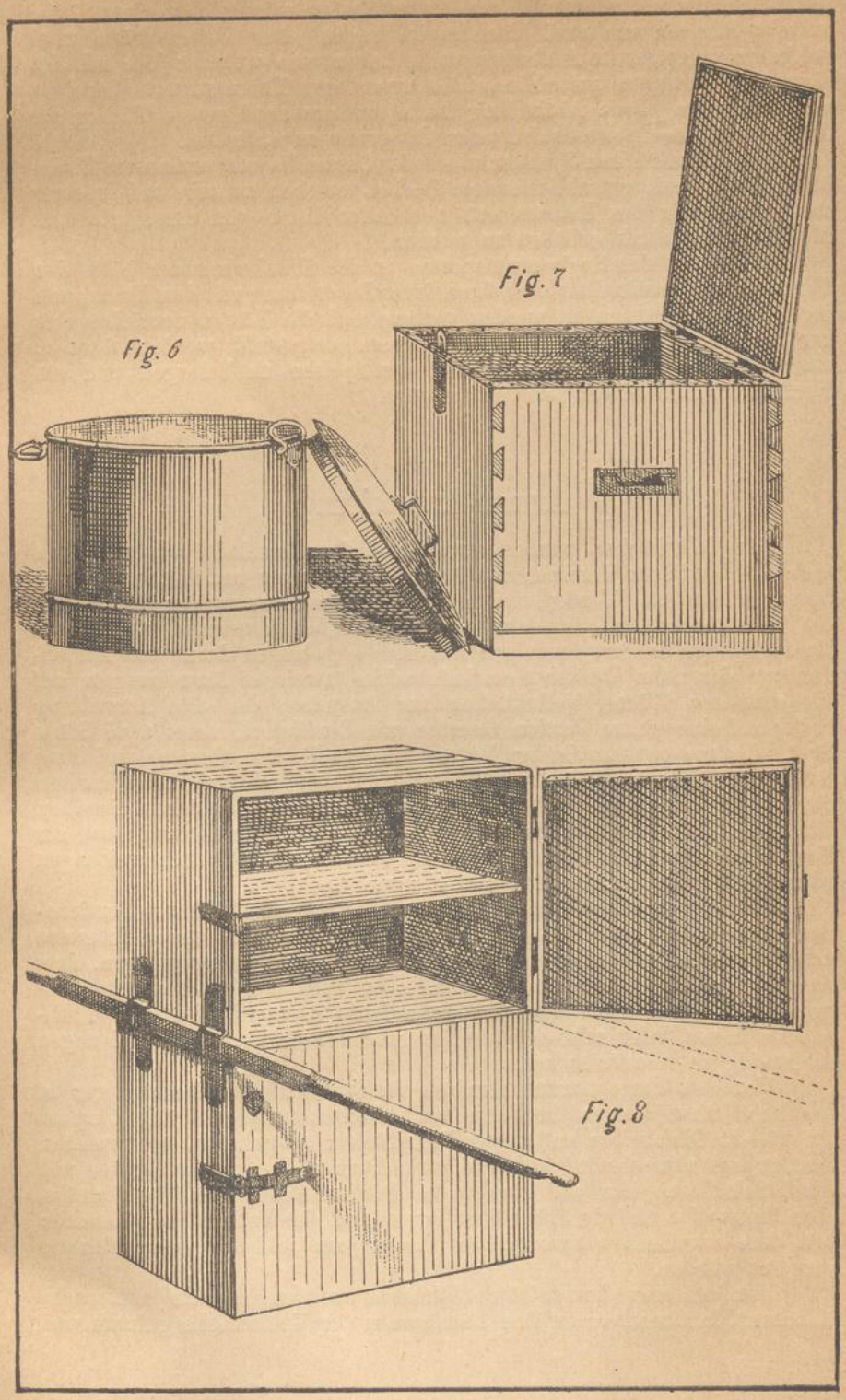
Fig. 6
Fig. 7
Fig. 8

Ein solcher, nicht schwerfällig gebauter Kasten wäre gleich einer Sänfte mittelst Stangen von zwei Männern zu tragen. Der Kasten hätte zwei vollkommen getrennte Abtheilungen zu haben, von welchen jede mittelst einer filzgefütterten, gutschliessenden sperrbaren Thüre sammt Riegel zu versehen wäre. Jede Abtheilung hätte entsprechend grosse Fächer zur Aufstellung der Speiseschalen oder Casserolle zu enthalten.

Die erforderlichen Speiseschalen oder Casserolle aus verzinntem Eisenblech hätten mit gutschliessendem Deckel versehen zu sein und in einer der Ausnützung des Raumes entsprechenden Form von einer grösseren Metallgeschirrfabrik geliefert zu werden.

Diese Art des Speisentransportes in die Krankenzimmer hätte den Vortheil, dass unmittelbar nach beendigter Zubereitung mit dem Transporte der Speisen begonnen zu werden vermag und die Kästen uneröffnet bis zur Ausspeisung vor den Krankenzimmern aufgestellt werden könnten, ohne dass irgendwelche Abkühlung der Speisen zu besorgen und ein Nachwärmen derselben nothwendig wäre.

## X.

## Armen-Ausspeisung.

Die Volksküchen werden sowohl von der Gemeinde, als auch von vielen humanitären Vereinen zur Ausspeisung armer und hilfsbedürftiger Personen benützt. Werden von dem Armen-Departement der Stadt Wien die Volksküchen, insbesonders während der Wintermonate, zu Armen-Ausspeisungen in Anspruch genommen, so gelangen durch die Armen-Institute der zehn Wiener Gemeindebezirke zweierlei Anweisungen auf die einzelnen Wiener Volksküchen zur Ausgabe; die eine Anweisung lautet auf eine ganze Portion Gemüse mit Rindfleisch, nebst zwei Stück Brot, die andere Anweisung lautet auf eine Portion Gemüse und zwei Stück Brot. Werden von den städtischen Armen-Instituten der einzelnen Bezirke Marken in der Volksküche gekauft, so gelangen durch dieselben Marken für Fleisch mit Gemüse und Brot oder Gemüse und Brot zur Vertheilung. In beiden Fällen werden die Betheilten mit Speiseanweisungen oder Marken für mehrere Mahlzeiten versehen.

Sobald von einem Armen-Institute eine grössere Zahl von Portionsanweisungen auf eine Volksküche ausgegeben wird, ist es im Interesse der Volksküche, wie einer sorgfältigen Armen-Ausspeisung gelegen, dass diese Anweisungen entweder täglich, oder doch nur wochenweise ausgegeben werden, und dass das betreffende Armen-Institut die Wirthschafterin von jeder zahlreicheren Ausgabe solcher Armen-Anweisungen rechtzeitig in Kenntniss setzt.

Von den Unterstützungsvereinen für Studirende werden dagegen in der Regel Anweisungen in Form von Abonnementskarten mit Coupons für 11—25 Mahlzeiten auf unsere Volksküchen ausgegeben, von welchen die Coupons abwechselnd auf eine ganze Portion Fleisch mit Gemüse und ein Stück Brot, oder auf eine halbe Portion Rindfleisch mit Gemüse, eine Mehlspeise und ein Stück Brot lauten und den Volksküchen-Vereinen von dem betreffenden humanitären Vereine am Schlusse jeden Monates vergütet werden.

Von anderen humanitären Vereinen werden die im Gebrauche üblichen Metallmarken an den Localcassen der Volksküche gekauft und

zu Armenbetheilungen in der Regel eine ganze Portion Rindfleisch mit Gemüse und ein Stück Brot, oder eine halbe Portion Rindfleisch mit Gemüse und zwei Stück Brot, oder auch eine Portion Gemüse und ein Stück Brot verwendet. Die Speise-Anweisungen und Marken werden der Gemeinde und den humanitären Vereinen zu den üblichen Portionenpreisen berechnet.

Vom Centralverein zur Beköstigung armer Schulkinder in Wien, welcher während der strengen Jahreszeit durch fünf Monate in den acht Wiener Volksküchen und drei von dem genannten Vereine errichteten Schulküchen an jedem Schultage zusammen bei 2800 Kinder täglich ausspeist, erhalten dieselben abwechselnd zweimal in der Woche Milchspeise (Reis oder Gries in der Milch), zweimal Hülsenfrüchte (eingebrannte Linsen, Erbsen oder Bohnen), einmal eingebranntes Sauerkraut und einmal eingebrannte Rüben oder Kohl, jede Portion im Ausmasse von 30 Centiliter, nebst einem weissen Wecken im Gewichte von 13 Dekagramm. Jede dieser Portionen, inclusive des Weckens, wird dem genannten Vereine von der Volksküche innerhalb der Linien Wiens mit $5^1/_2$ kr., ausserhalb der Linie in der Favoritener Volksküche mit $5^1/_4$ kr. und für die Margarethener Schulküche, in welche die Kost aus der ausserhalb der Verzehrungssteuer-Linie gelegenen Favoritener Volksküche auf Kosten des Centralvereines zugeführt wird, mit 5 kr. berechnet. In den Volksküchen findet die Ausspeisung der Schulkinder von 11 bis $^3/_4$12 Uhr und von 1 bis $^1/_2$2 Uhr Mittags statt. Während der Mittagsstunden von 12 bis 1 Uhr kann des zahlreich zusprechenden Publicums wegen die Beköstigung der Schulkinder nicht stattfinden.

In der vom Centralverein zur Beköstigung armer Schulkinder errichteten Schulküche im IX. Bezirke wird die zur Ausspeisung der Kinder erforderliche Speise in eigener Regie zubereitet, in die vom Centralverein in Margarethen und in der Brigittenau geführten beiden Schulküchen wird die Kost nach dem von mir eingeführten Speisentransportverfahren aus zwei Wiener Volksküchen zugeführt. In ebensolchen Transportgeschirren werden gegenwärtig während der drei Wintermonate täglich 40 ganze Portionen Rindfleisch mit Gemüse zur Armenbetheilung im IX. Bezirke aus der Volksküche im I. Bezirke in die Suppen- und Thee-Anstalt des IX. Bezirkes überführt, da in diesem Wiener Bezirke sich gegenwärtig eine Volksküche nicht befindet.

## XI.

## In Nothstands- oder Kriegszeiten.

Es ist ein Verdienst des Rothen Kreuzes, dass man heute in normalen Zeiten sich organisirt, um einst in Nothständen des Krieges, nicht minder aber auch in jenen des Friedens in zielbewusster Weise mit vereinten Kräften eine erfolgreiche Hilfe bringen zu können. Bei den diesbezüglichen Fürsorgen wird aber das Institut der Volksküche und das demselben zu Grunde liegende Princip der Ausspeisung zum Selbstkostenpreise voraussichtlich immer mehr in Betracht gezogen werden. Ich habe das Wirken unseres Institutes in Kriegszeiten im II. Abschnitte meines im Jahre 1888 erschienenen Organisations-Entwurfes für den Verköstigungsdienst an den Kranken-Haltstationen der Oesterreichischen Gesellschaft vom Rothen Kreuze ausführlich dargelegt. Ebenso

war ich bemüht, das Wirken unseres Institutes in Nothstandszeiten durch meinen, Ende 1886 herausgegebenen Organisations-Entwurf für die Errichtung provisorischer Volksküchen und Volksküchen-Filialen darzulegen.

Diese letztere Broschüre wird gewiss einen guten Leitfaden zur raschen Errichtung einer Volksküche bilden, in welcher als Mittagskost nur Gemüse und Rindfleisch und als Morgen- und Abendkost nur Einbrennsuppe und Thee zubereitet werden. Was jedoch die in dieser Broschüre durchgeführte Berechnung eines unter den wirklichen Selbstkosten bemessenen Portionenpreises betrifft, so hat diese Berechnung sich nur ausnahmsweise mit Rücksicht auf den Umstand empfohlen, als es im October 1886 galt, in zwei der ärmsten Bezirkstheile Wiens für den Fall des Ausbruches einer Cholera-Epidemie auf die Dauer von zwei, höchstens drei Monaten provisorische Volksküchen zu errichten. Dort, wo aber ein Volksküchen-Unternehmen dauernden Bestand haben soll, ist es geradezu geboten, vom Anbeginne an die Portionenpreise nach den Selbstkosten zu bemessen.

Durch das im früheren Abschnitt dargelegte, sehr einfache Speisen-Transportverfahren ist es den Volksküchen-Vereinen, ohne wesentliche Störung des Betriebes, durch vorübergehende Vermehrung ihres Personales bei doppeltem Abkochen möglich, in Nothstands- wie in Kriegszeiten sich sehr nützlich zu erweisen.

Es ist auf diesem Wege möglich, ohne Verzug im Falle eines Nothstandes in die ärmsten Stadttheile zur Förderung der Armenpflege, im Falle eines Krieges während der Mobilisirungstage zur Ergänzung der militärischen Fürsorgen für die Massenabspeisung der Einrückenden an den Sammelstellen in den Kasernen oder an den Bahnhöfen, während des Krieges aber den Kranken-Haltstationen des Rothen Kreuzes eine einfache und kräftige Kost von tadelloser Qualität zu liefern, und dafür so niedere Selbstkostenpreise berechnen zu können, wie sie unter anderen Verhältnissen nie bemessen werden könnten.

Bis Ende des Jahres 1886 konnten in unseren damaligen vier Vereinsküchen 3000 Liter Suppe und Gemüse hergestellt werden. Im Jahre 1887 wurde der Kesselherd der Wiedener Volksküche um einen Kessel für 300 Liter vergrössert, es wurde im Sommer desselben Jahres in der Volksküche Schönlaterngasse eine Reserveküche für 750 Liter errichtet, und ferner wurde im December 1887 die Favoritener Volksküche mit einem Kesselherd für 1100 Liter eröffnet. Im Juli 1889 wurde endlich der Betrieb der Wiedener Volksküche im Kaiser Franz Josef-Stiftungshause des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines eröffnet, in welcher ein Kesselherd für 1600 Liter zum Dienstbetriebe aufgestellt wurde, während in der im Souterrain des Stiftungshauses befindlichen zweiten Reserveküche der alte Kesselherd für 1100 Liter, welcher in dem früheren Locale dieser Volksküche aufgestellt war, zur eventuellen Benützung wieder aufgebaut wurde. Es hat sich somit die Leistungsfähigkeit der Vereinsküchen von 3020 Liter vom Jahre 1886 bis heute auf 6710 Liter erhöht.

Durch das zum Speisentransporte eingeführte Verfahren haben wir es ermöglicht, aus unseren beiden Reserveküchen nach jedem beliebigen Stadttheile Wiens Suppe, Gemüse und Fleisch, zusammen mindestens 1600 Liter befördern zu können, und ist der Verein dermalen im Besitze der für 375 Liter Suppe und Gemüse und für 120 Liter Fleischportionen erforderlichen Transportgeschirre, wodurch der Gemeinde Wien im Bedarfsfalle die Armenausspeisung innerhalb zweier Tage ausser den Volks-

küchen auch in anderen, entsprechend situirten Localen ermöglicht würde. Für eine weitere Beistellung der erforderlichen Transportgeschirre könnte im Falle des Bedarfes innerhalb 14 Tage gesorgt werden.

Durch die im Jahre 1887 erfolgte Eröffnung der Favoritener Volksküche, durch die Herstellung unserer beiden Reserveküchen, ferner durch die namhafte Vergrösserung des Herdes der Wiedener Volksküche, sowie durch das nun hinlänglich erprobte Verfahren beim Speisentransporte haben wir ohne jede Inanspruchnahme der Gemeinde unsere im Jahre 1886 der Gesundheits-Commission der Stadt Wien ausgesprochene Bereitwilligkeit, im Falle eines Nothstandes der Gemeinde mit ganzer Kraft zu dienen, in nahezu doppeltem Umfange für die Zukunft sichergestellt. Mit Rücksicht auf den Umstand aber, dass in Zukunft möglicherweise nicht wie im October 1886 nur eine kurze Dauer einer Hilfsaction im Voraus in Aussicht genommen zu werden vermöchte, und als ferner seither unsere Vereinsmittel eine Verwendung gefunden haben, durch welche sie dem Dienste der Humanität in unserer Stadt dauernd gestiftet wurden, so könnte der eventuelle Verkauf in den Volksküchen unter dem Selbstkostenpreis, wie ich dies in meiner Broschüre vom Jahre 1886 in Vorschlag gebracht habe, nicht stattfinden und die Portionenabgabe nur zu den in den Volksküchen üblichen Portionenpreisen erfolgen.

Vom Patriotischen Frauen-Hilfsvereine vom Rothen Kreuze für Niederösterreich werden die zum Speisentransporte aus der Reserveküche der im I. Bezirk, Schönlaterngasse 9, befindlichen Volksküche in die am Wiener Nordbahnhofe im Kriegsfalle zu errichtende Kranken-Haltstation erforderlichen Transportgeschirre zur Mittagsausspeisung von 500 Verwundeten oder Kranken per Tag, aus Eigenem beigestellt, u. zw. 4 Kannen à 45 Liter für Suppe, 4 Kannen à 45 Liter für Gemüse, 1 Kanne à 25 Liter für Panadesuppe, 2 Casserolle à 35 Liter für Fleisch, sammt allen dazu erforderlichen filzgefütterten Holzkisten.

XII.

## Volksküchen-Filialen.

Der Betrieb jeder Volksküche ist nicht mit unbedeutenden Regiekosten verbunden und daher ein grosser Zuspruch des Publicums nothwendig, um bei möglichst niederen Portionenpreisen eine auf Selbsterhaltung beruhende Volksküche führen zu können. Es kann jedoch sehr wünschenswerth erscheinen, gerade in einem entlegenen, weniger bevölkerten Stadttheil, welcher vorwiegend nur von der ärmsten Bevölkerung bewohnt wird, derselben durch eine Volksküche eine billige, nahrhafte Verköstigung zugänglich zu machen, und es auch der Armenpflege zu ermöglichen, namentlich während der strengeren Jahreszeit, durch Vertheilung von Speisemarken gänzlich Verarmte eines solchen Stadttheiles in zweckentsprechender Weise unterstützen zu können.

In einer Stadt, wo eine Volksküche sich befindet, wird es leicht sein, in einem solchen entlegenen Stadttheile eine Volksküchen-Filiale zu errichten, in welche für die Mittagskost und auch einen Theil der Abendkost Gemüse und Rindfleisch, eventuell auch ein- oder zweimal in der Woche an deren Stelle eine Milchspeise aus der Volksküche zugeführt werden, während für die Morgen- und Abendausspeisung Con-

servensuppe und Thee und für die Mittagsausspeisung Conservensuppe in der Filiale selbst zubereitet zu werden hätten.

In den Speiseräumen würde es genügen, wenn 50 Personen Sitzplätze finden, da ja auch viele Portionen abgeholt werden. In der Küche hat ein kleiner Sparherd ohne Bratröhre und Kessel mit Hahn à 100 Liter für Warmwasser aufgestellt zu werden. Ein Auslaufhahn der Wasserleitung hätte sich in der Küche ober dem Kessel und ein zweiter im Speiseraume ober einer Wassermuschel zu befinden, ferner hat in der Küche ein kleiner, blechgefütterter Abwaschtrog mit Wasserablauf angebracht zu sein. Im Speiseraume hat die Localcasse derart situirt zu sein, dass sie vom Buffet aus überblickt zu werden vermag.

Das Personal einer Volksküchen-Filiale hätte aus einer Unterwirthschafterin, einer Localcassierin, einer Köchin und einem Saaldiener zu bestehen.

Die Volksküchen-Filiale, welche von $^1/_2$6 bis 8 Uhr Morgens, von $^1/_2$12 bis 2 Uhr Mittags und von 5 bis $^1/_2$9 Uhr Abends offen zu halten wäre, kann in sehr einfacher Weise in ihrem Betriebe durch die Vereinsbuchhaltung controlirt werden. Gemüse und Rindfleisch, eventuell Milchspeise wären durch den Saaldiener täglich aus der Volksküche zuzuführen. Nach den bisherigen Erfahrungen kann ein kräftiger Mann ohne Schwierigkeit auf einem kleinen Handwagen drei Speisekisten mit Kannen à 40 Liter und eine Speisekiste mit einer Casserolle à 20 Liter für 50 bis 100 ganze Fleischportionen führen.

Die plombirten Speisenkisten wären von der Volksküche der Filiale mittelst Lieferbuches zu übersenden, die Wirthschafterin der Volksküche hat jeden Montag Vormittags dem Vereinsbeamten oder dem betreffenden Vereinsfunctionär auf Grund ihres diesbezüglich zu führenden Controlbuches ein genaues Verzeichniss der im Laufe der Vorwoche in die Filiale täglich gelieferten Speisen durch die Localcassierin zu übersenden. Die Unterwirthschafterin der Filiale hat gleichfalls jeden Montag demselben Functionär auf Grund ihres Controlbuches ein genaues Verzeichniss der aus der Volksküche übernommenen Speisen durch die Localcassierin der Filiale zu übermitteln.

Die Aufsicht über eine Volksküchen-Filiale wäre ebenso wie bei einer Volksküche durch eine Vorsteherin und einen Localdirector in unentgeltlichen Ehrenämtern zu besorgen, wie auch die Mitwirkung von Ehrendamen thunlichst anzustreben wäre.

In der Volksküchen-Filiale hätte dieselbe Küchenordnung und dieselbe Hausordnung wie in der Volksküche zu gelten.

## XIII.

## Suppen- und Thee-Anstalten.

Ein Jahr, nachdem der Erste Wiener Volksküchen-Verein in's Leben getreten, hat sich in Wien ein Verein zur Errichtung von Suppen- und Thee-Anstalten gebildet. In diesen Anstalten wird täglich Morgens, Mittags und Abends Conservesuppe (Einbrenn-, Erbsen- oder Reissuppe), Thee mit oder ohne Rum und Brot gegeben. Diese Anstalten dienen der ärmeren Bevölkerung, indem sie derselben zum Selbstkostenpreise eine entsprechende Morgen- und Abendkost bieten; es lässt sich aber nicht verkennen, dass sie den Armen nur ein äusserst ungenügendes Mittagmahl

vermitteln, namentlich dann, wenn statt Suppe Thee zum Mittagbrot gewählt wird. Es wäre diesen Anstalten nun leicht möglich, dem Armen zu dem Preise von vier Kreuzern, zu welchem er heute den Thee bezieht, Mittags 36 Centiliter schmackhaftes und nahrhaftes Gemüse und ein- oder zweimal in der Woche 32 Centiliter gute Milchspeise zu geben.

Befindet sich eine Suppen- und Thee-Anstalt an einem Orte, wo eine Volksküche besteht, so kann der in jeder Suppen- und Thee-Anstalt bestellte Saaldiener Vormittags, während der Stunden, wo die Anstalt geschlossen ist, in drei Transportkisten mit Kannen à 45 Liter bis zu 270 Gemüseportionen oder nahezu 400 Milchspeiseportionen aus der Volksküche holen. Wäre dies aber nicht möglich, so könnte durch die einfache Aufstellung eines 120 bis 150 Liter fassenden Kessels und die Organisation eines genauen Lieferungsdienstes für die zur Zubereitung täglich erforderlichen Victualien, von der gleichfalls in jeder Suppen- und Thee-Anstalt angestellten Köchin in den Vormittagsstunden entweder ein Gemüse oder eine Milchspeise zubereitet werden. Es würde dabei allerdings keine grosse Auswahl geben, und könnten nur eingebrannte Linsen, Erbsen, Bohnen, Kraut, Rüben und Kohl, Gries in der Milch und Reis in der Milch täglich abwechselnd in entsprechender Reihenfolge gegeben werden, damit würde jedoch der ersten und wichtigsten Pflicht jeder solchen Humanitätsanstalt, nämlich die Ernährung des Armen zu fördern, entsprochen werden.

Es erscheint auch geboten, dass in diesen Anstalten stets dieselbe Hausordnung wie in den Volksküchen gelte.

Zur Ergänzung des Volksküchennetzes in grösseren Städten und an Orten, wo sich die Mittel zur Begründung einer Volksküche nicht finden, könnte die Errichtung einer derart organisirten Suppen- und Thee-Anstalt im Interesse der ärmsten Kreise der Bevölkerung nur wärmstens empfohlen werden.

XIV.

## Eigene Regie der Ausspeisung in öffentlichen Spitälern und anderen Humanitäts-Anstalten.

Die möglichst allgemeine Einführung der eigenen Regie für die Ausspeisung in öffentlichen Spitälern und anderen Humanitäts-Anstalten wird in immer weiteren Kreisen als wünschenswerth bezeichnet. Zur erfolgreichen Einführung der eigenen Regie für die Ausspeisung in den Spitälern würde es sich empfehlen, dass für diesen Dienstzweig ein Normal-Kochbuch eingeführt, dass ferner eine genaue Dienstes-Instruction für die Geschäftsführung in der Spitalsküche erlassen, dass weiters ein verlässliches Inventarium über die nothwendigen Kücheneinrichtungsgegenstände eines solchen Spitales für 100, für 300 und für 500 Kranke festgestellt, und dass endlich in jedem einzelnen Falle zur verantwortlichen Geschäftsführung eine entsprechend qualificirte, gewissenhafte Person bestellt wird.

Zum Betriebe einer Spitalsküche in eigener Regie würde ein ganz vorzügliches Normale in der „Vorschrift für die Ausspeisung in den k. und k. Militär-Spitälern“ vom Jahre 1875 vorliegen. Diese Vorschrift ist nebst einer Anweisung zur Bereitung der in derselben genannten Speisen im Verlage der k. k. Hof- und Staatsdruckerei, Wien,

I., Singerstrasse, zu beziehen. In der erwähnten Vorschrift sind in den Berechnungstabellen zur Verfassung des Küchenzettels (Seite 34 bis 81) für jede Spitalsportion die genauen Quantitäten der Victualien angegeben, welche zur Zubereitung einer Speise für 1 bis zu 1000 Personen erforderlich sind. Durch diese Berechnungstabelle ist ein genauer Anhaltspunkt gegeben, um den zur Zubereitung der einzelnen Spitalsportionen erforderlichen Bedarf an Victualien für jede einzelne Speise genau berechnen zu können, andererseits ist durch eben diese Tabelle eine Grundlage geschaffen, auf welche der Victualienverbrauch in der Spitalsküche von der berufenen Buchhaltung genau controlirt zu werden vermag. In der Tabelle Beilage *B* der genannten Vorschrift ist ferner für jede einzelne Speiseportion das durchschnittliche Mass und Gewicht angegeben, welches dieselbe im zubereiteten Zustande zu haben hat, und damit ist wieder für den Spitalsverwalter wie für den ordinirenden Arzt die Basis zu einer genauen Ueberwachung des Verköstigungsdienstes geschaffen.

Die Durchführung der eigenen Verköstigungsregie in Spitälern würde sofort auf das Wesentlichste gefördert werden, wenn in einem nicht zu grossen Spitale, in welchem die Spitalsküche mit gutem Erfolge in eigener Regie bereits geführt wird, ein praktischer Curs in der Dauer von vier bis sechs Wochen organisirt wird, in welchem eine Candidatin, welche von einer Spitalsdirection für das Amt der Wirthschafterin einer Spitalsküche in Aussicht genommen wird, die entsprechende Schulung zu erhalten vermöchte.

In den gedachten Curs wären in der Regel jedesmal nur zwei, höchstens vier Candidatinnen aufzunehmen, welche bereits in einem grösseren Haushalte dem Küchenwesen vorgestanden, oder auch als Köchinnen gedient haben, vorzügliche Dienstzeugnisse und eine gute Schulbildung im Schreiben und Rechnen nachzuweisen vermögen, und nebst der geistigen auch die körperliche Fähigkeit für diesen Dienst besitzen.

Diese Candidatinnen wären während ihrer Abrichtung unter den Befehl der Wirthschafterin der Spitalsküche zu stellen und hätten nach deren Weisungen an den Arbeiten in der Spitalsküche werkthätigen Antheil zu nehmen. Die Wirthschafterin hätte hiebei nach einer besonderen Vorschrift vorzugehen.

Sobald es sich im Laufe des Curses zeigen würde, dass eine Candidatin eine vorzügliche Befähigung zu diesem streng verantwortlichen Dienste nicht besitzt, wäre sie ohne Verzug von der Spitalsverwaltung aus dem Curse zu entlassen. Jene Candidatinnen aber, deren Befähigung und pflichtgetreue Verwendung von der Wirthschafterin bestätigt wird, hätte nach Beendigung des Curses von der Spitalsdirection oder doch von der Spitalsverwaltung einer Prüfung über die Dienstes-Instruction unterzogen zu werden, und hätten nur Jene, welchen mit voller Beruhigung die verantwortliche Geschäftsführung in einer Spitalsküche übertragen werden könnte, ein Zeugniss über ihre entsprechende Qualification zu erhalten.

Selbstverständlich wäre nach der Dienstes-Instruction die Bestellung der Lieferanten für die Spitalsküche der Spitalsdirection oder der Spitalsverwaltung vorzubehalten, von welcher auch die Controle über die Qualität und den Preis der Lieferungen auszuüben wäre.

Da nun aber in keinem der öffentlichen Spitäler in Wien die Spitalsküche in eigener Regie bisher geführt wird, so würde sich zur

Einführung derselben in einem Spitale mittlerer Grösse empfehlen, dass eine oder zwei von der betreffenden Spitalsdirection für den Dienst als Wirthschafterin, beziehungsweise Unterwirthschafterin eines Spitales ausersehene Candidatinnen in einem vierwöchentlichen Curse in einer Volksküche und in einem weiteren vierwöchentlichen Curse entweder in einem Landesspitale, in welchem die Spitalsküche mit gutem Erfolge geführt wird, oder in der Küche eines von der ehrwürdigen Congregation der barmherzigen Schwestern geführten Spitales für den Dienst geschult würden.

Es steht wohl ausser Frage, dass bei einem sorgfältigen Betriebe des Verköstigungsdienstes in eigener Regie sehr namhafte Summen erspart und die Kranken nur an Güte der Kost gewinnen würden.

Was die Durchführung der eigenen Regie der Verköstigung in anderen öffentlichen Humanitäts-Anstalten betrifft, so würde die Schulung einer für diesen Dienst ausersehenen Person in einer solchen, mit Erfolg geleiteten Anstaltsküche, in einer Spitalsküche oder auch in einer Volksküche mit Nutzen erfolgen. Als Kochbücher für eine Anstaltsküche würden das im II. Theile dieser Schrift enthaltene Normal-Kochbuch des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines, oder auch die früher erwähnte Vorschrift für die Ausspeisung in den k. und k. Militär-Spitälern als geeignet erscheinen. Für die Ausspeisung in Waisenhäusern und Jugendasylen würde sich auch die Speise-Ordnung für die Zöglinge der Waisenhäuser der Stadt Wien, im Selbstverlage des Wiener Magistrates (1889), empfehlen.

XV.

## Verköstigungsdienst in den Vereins-Reservespitälern des Rothen Kreuzes.

Die Einführung der eigenen Regie des Verköstigungsdienstes in den öffentlichen Spitälern wäre für den Staat noch mit einem weiteren, sehr wichtigen Vortheile verbunden. Die Anschauungen, welche ich als Bundesausschuss-Mitglied der Oesterreichischen Gesellschaft vom Rothen Kreuze und als Schriftführer des Patriotischen Frauen-Hilfsvereines vom Rothen Kreuze für Niederösterreich zu gewinnen Gelegenheit hatte, lassen mir die Fürsorge für die wohlgeordnete Sicherstellung der einstigen Errichtung einer möglichst grossen Anzahl von Vereins-Reservespitälern als eine der wichtigsten Friedensaufgaben des Rothen Kreuzes erscheinen. Der seinerzeitige Betrieb dieser Anstalten würde einst überaus gefördert werden, wenn in diesen verschiedenen Vereins-Reservespitälern der Verköstigungsdienst in eigener Regie besorgt werden könnte. Dies wäre aber erst dann möglich, wenn in öffentlichen Spitälern entsprechend qualificirte Personen im Bedarfsfalle rasch, eventuell auch schon im Frieden für den Verköstigungsdienst geschult werden, um dann mit voller Verlässlichkeit diesen Dienst in den Vereins-Reservespitälern an der Hand bereits erprobter Dienstes-Instructionen besorgen zu können.

Die Schulung einer Candidatin, welche zur Wirthschafterin der Küche eines Vereins-Reservespitales ausersehen ist, würde in einer Volksküche nur in unzureichendem Masse erfolgen können, da eben in der Küche eines Vereins-Reservespitales Alles neu zu organisiren ist, und die betreffende Candidatin mit allen wichtigen Details des Dienstes einer Spitalsküche nicht vertraut gemacht werden könnte.

In den kleinen Vereins-Reservespitälern für 20 bis 50 Mann, welche wahrscheinlich zumeist in neuen, im Falle einer allgemeinen Mobilisirung disponiblen Schulgebäuden, die den Gesetzen der Hygiene in vollendetster Weise entsprechen, hergestellt werden dürften, könnte es vielleicht nicht überall möglich sein, eine Spitalsküche in eigener Regie im Gebäude selbst zu führen. In vielen Fällen, wo nicht eine sehr tüchtige und zugleich billige Arbeitskraft zur Verfügung steht, dürfte die eigene Regie sogar noch theurer kommen, als wenn die zur Ausspeisung erforderliche Kost aus der Küche eines grösseren Privathauses gegen Verrechnung der zur Zubereitung erforderlichen Victualien, des Brennmaterials und der nothwendigen Arbeitskraft oder auch aus der Küche eines Gasthofes gegen Verrechnung der ebenerwähnten Kosten nebst Hinzurechnung eines kleines Nutzens zugeführt würde.

Die Geschirre für diesen Speisentransport wären in sehr einfacher Weise zu beschaffen. Für den Transport von Suppe und Gemüse könnten jene Milchkannen, selbstverständlich in wohlverzinntem und gutgereinigtem Zustande in Verwendung kommen, welche heute in allen grösseren Wirthschaften zum Milchtransporte verwendet werden. Der Transport von Fleisch- und Mehlspeis-Portionen kann aber wieder in einfachen, gut schliessenden Casserollen aus verzinntem Eisenblech, wie sie heute in den meisten Haushaltungen schon im Gebrauche stehen, erfolgen. Die Handhaben dieser Casserolle müssten nur beweglich und zum Umlegen gerichtet werden. Diese Kannen und Casserolle wären beim Gebrauche jede einzeln in einer besonderen gut schliessbaren Holzkiste, welche entweder mit ordinärem dicken Filz, oder wenn ein solcher nicht zur Hand ist, mit ordinärem Winterloden sorgfältig ausgefüttert zu werden hätte, gegen Abkühlung zu verwahren.

Für einen so gearteten Verköstigungsdienst in einem Vereins-Reservespitale würde der II. und III. Abschnitt meines Organisations-Entwurfes für den Verköstigungsdienst an den Kranken-Haltstationen des Rothen Kreuzes geeignete Anhaltspunkte bieten.

## XVI.

## Zur Geschichte der Wiener Volksküchen.

Es sind nun mehr als 20 Jahre verflossen, seitdem ich im October 1869 als damaliges Mitglied der Bezirksvertretung Wieden im Gemeindehause dieses IV. Wiener Bezirkes einen grösseren Kreis von Herren zusammengebeten habe, um sie mit mir zur Begründung eines Vereines zu verbinden, welcher die Errichtung und Leitung einer Volksküche in unserem Bezirke nach dem in Deutschland, namentlich in Berlin bereits erprobten Grundsatze der Selbsterhaltung zum Zwecke hatte. Das Ergebniss dieser Versammlung war für mein Vorhaben kein günstiges. Nicht ohne Beifall wurde zwar der Vortrag aufgenommen, in welchem ich die Organisation und das Wirken des geplanten gemeinnützigen Unternehmens darlegte; bald wurde mir aber im Laufe der Debatte entgegnet, dass die Anregung eine zwar recht lobenswerthe, doch allzu ideale sei, denn wenn es vielleicht auch möglich ist, das Institut in's Leben zu rufen, so wird sich doch Niemand finden, der sich mit der Leitung und der Verwaltung desselben auf die Dauer beschäftigen möchte.

Es wurde gegen meinen Antrag hervorgehoben, dass man in Wien mit einem solchen Unternehmen bereits Erfahrungen gesammelt habe; die Rumford'schen Suppenanstalten haben in Wien zwei Jahre bestanden und sich dann wieder aufgelöst. So würde es auch mit diesem Unternehmen gehen, wahrscheinlich nur noch schneller, weil dasselbe voraussichtlich viel schwieriger zu führen sei als die erwähnten Suppenanstalten. Von anderer Seite wurde gegen mein Project vorgebracht, dass das Institut aus dem Grunde nicht in Wien bestehen können wird, weil es glücklicherweise hier zu wenig Leute gäbe, die auf dasselbe reflectiren würden, und schliesslich wurde es als gänzlich unwahrscheinlich bezeichnet, dass sich Frauen und Fräuleins finden werden, welche bereit wären, als Ehrendamen bei der Speisenabgabe am Buffet täglich abwechselnd zu wirken.

Vergeblich hatte ich mich bemüht, alle diese gewiss wohlgemeinten Erwiderungen zu entkräften; meine Anregung wurde schliesslich mit grosser Majorität dankend abgelehnt, und es blieb mir nichts übrig, als die Herren zu versichern, dass ich die Angelegenheit nicht fallen lassen werde.

Für mich liegt nun eine ganz ausserordentliche Genugthuung darin, dass heute, 20 Jahre später, unmittelbar anstossend an jenes Gebäude, in welchem meine erste Anregung zur Errichtung eines Volksküchen-Vereines in Wien so wenig Beistimmung gefunden hat, das Kaiser Franz Josef-Stiftungshaus des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines steht, dass dieses Haus, in welchem die Erste Wiener Volksküche nunmehr nach 17jährigem Bestande ein dauerndes Heim gefunden hat, den erlauchten Namen Sr. Majestät unseres allergnädigsten Kaisers führen darf, und dass in dieser Volksküche im Durchschnitte täglich 1100 Personen zusprechen und von derselben mit Vortheil und mit Befriedigung Gebrauch machen.

Das Resultat der im Jahre 1869 stattgehabten Versammlung hat mich belehrt, dass ich dem Projecte der Volksküche bei uns nur dann die Bahn zu brechen vermag, wenn ich einen möglichst kleinen Kreis von Männern mit mir verbinde, von welchen ich vorher mit jedem Einzelnen die Angelegenheit genau durchgesprochen und mich seiner vollen Beistimmung versichert habe. So kam es am 27. April 1872 im Gemeindehause Wieden zu einer neuerlichen Sitzung, in welcher sich über meine Einladung der damalige Bezirksvorstand Herr Franz Winkler v. Forazest, der Herr Primararzt Dr. Robert Ritter v. Eisenstein, der ehemalige Restaurateur Herr Anton Schindler und Herr Dr. Franz Lukas mit mir als Gründungs-Comité des Vereines „Erste Wiener Volksküche" verbanden.

In dieser Sitzung wurde das von mir bereits entworfene Programm von den Anwesenden genehmigt. Herr v. Winkler-Forazest übernahm die Cassengebahrung, Herr Dr. v. Eisenstein die Cassencontrole und Herr Dr. Lukas das Schriftführeramt, während ich von den Herren mit der Obmannschaft des Comité betraut wurde.

Unser Programm wurde von uns veröffentlicht und in mehreren tausenden Exemplaren ausgesendet. Von dieser Stunde an haben wir thatsächlich Erfolg auf Erfolg zu verzeichnen gehabt.

Eine unserer ersten Aufgaben war es, zur Verwirklichung unseres Planes uns um die Mitwirkung hochherziger Frauen zu bewerben, und muss ich es hier mit aufrichtigstem Danke hervorheben, dass sich sofort eine grosse Zahl von Damen uns angeschlossen und unsere Bestrebungen

wesentlich gefördert haben. Die in unserem Programme festgestellten Grundsätze wurden in der constituirenden Versammlung des Vereines „Erste Wiener Volksküche im Bezirke Wieden“ am 10. November 1872 genehmigt. Die Eröffnung der gleichbenannten Volksküche erfolgte am 22. Jänner 1873 im Hause IV., Hechtengasse 7. Diese Volksküche wurde damals nur Mittags von $^1/_2$12 bis 2 Uhr geöffnet und an Speisen nur Gemüse und Rindfleisch, kurze Zeit später auch Mehlspeise und an Sonn- und Feiertagen auch eine Extraspeise gegeben. Die Suppe wurde zur Zubereitung des Gemüses verwendet.

Der zahlreiche Zuspruch, dessen sich unsere Anstalt zu erfreuen hatte, die ungetheilte Befriedigung unserer Gäste und die dankenswerthe Förderung, welche unserem Vereine von der gesammten Wiener Presse zutheil wurde, haben es mit sich gebracht, dass wir uns schon wenige Wochen nach Eröffnung und Regelung des Betriebes unserer Anstalt mit dem Gedanken beschäftigen konnten, nun auch in anderen Bezirken Wiens Volksküchen unseres Vereines zu errichten, ja wir wurden durch die namhaften Mittel, welche unserem Vereine durch den menschenfreundlichen Sinn unserer Bevölkerung zugewendet wurden, förmlich hiezu verpflichtet.

Der Wunsch, dass in Wien alle weiteren Volksküchen von unserem Vereine in's Leben gerufen und geführt werden sollten, fand damals in dem Vereinsvorstande warme Vertreter. Diesem Verlangen gegenüber mussten wir uns sagen, dass eine allzugrosse rasche Ausdehnung des Unternehmens die Leitung und Controle desselben wesentlich erschweren würde, und wir nur zu leicht in den Fall kommen könnten, durch die Grösse des Unternehmens dasselbe zu gefährden. Wir haben daher damals den wichtigen Beschluss gefasst, vorläufig nur in den Bezirken Neubau und Mariahilf, in welchen sich die Errichtung von Volksküchen mit Rücksicht auf die dortige zahlreiche Arbeiterbevölkerung vor Allem empfohlen hat, sowie im I. Bezirke, in welchem uns die erforderlichen Mittel in hochherziger Weise zur Verfügung gestellt wurden, Volksküchen unseres Vereines zu errichten, in anderen Bezirken aber die Errichtung besonderer Volksküchen-Vereine werkthätig zu fördern.

In Ausführung dieses Beschlusses haben wir in der Plenar-Versammlung vom 30. Mai 1873 die diesfalls erforderlichen Abänderungen unserer Statuten vorgenommen und uns als „Erster Wiener Volksküchen-Verein“ mit erweitertem Wirkungskreise neu constituirt.

Dank der hervorragenden persönlichen und materiellen Förderung, welche unserem Vereine zutheil geworden, waren wir in der Lage, am 2. December 1873 unsere Neubauer Volksküche, VII., Bandgasse 14, am 25. Februar 1874 unsere Mariahilfer Volksküche, VI., Liniengasse 9, und nach langen Bemühungen zur Erlangung eines geeigneten Locales am 18. März 1875 unsere Volksküche im I. Bezirke, Schönlaterngasse 9, zu eröffnen.

In kurzer Zeit war inzwischen auf Grund unserer Statuten die Gründung weiterer Volksküchen-Vereine in Wien erfolgt, wobei es mir gegönnt war, an den Arbeiten der einzelnen Comités thätigen Antheil zu nehmen.

Von Ihrer Durchlaucht der Frau Marie Fürstin zu Hohenlohe-Schillingsfürst wurde schon im Jahre 1873 der Erste Leopoldstädter Volksküchen-Verein in's Leben gerufen. In das Jahr 1874 fällt die Errichtung des Alservorstädter Volksküchen-

Vereines, welcher vier Jahre später sich wieder aufgelöst hatte, des von unserem Verein speciell in's Leben gerufenen Landstrasser Volksküchen-Vereines und des Vereines zur Errichtung von Volksküchen nach israelitischem Ritus, der seither seine Volksküche im II. Wiener Bezirke im eigenen Hause untergebracht hat. Im Jahre 1874 wurde über Anregung des Fräuleins Marie v. Miller-Aichholz auch der Volksküchen-Verein im Vororte Meidling gegründet, dessen Volksküche Dank der hervorragenden Förderung, welche diesem Vereine von weiland Ihrer Durchlaucht der Frau Franziska Fürstin von und zu Liechtenstein zutheil wurde, in einem von der dahingegangenen hohen Gönnerin für wohlthätige Zwecke gestifteten Hause in höchst entsprechender Weise für bleibende Zeiten unentgeltlich untergebracht ist. Im Jahre 1876 erfolgte gleichfalls über Anregung unseres Vereines die Constituirung des Volksküchen-Vereines im Vororte Sechshaus, welcher die Mittel zur Errichtung und zum Betriebe seiner Volksküche aus dem Reinertrage des in eben diesem Jahre unter dem Ehrenpräsidium weiland Ihrer Durchlaucht der Frau Johanna Fürstin Auersperg abgehaltenen Wohlthätigkeits-Bazars erhalten hat.

Von jedem der genannten sechs Vereine wurde eine Volksküche eröffnet.

Unser Unternehmen nahm bald nach seinem Inslebentreten einen bedeutenden Aufschwung. Mächtig gefördert wurde dasselbe durch die huldvolle Theilnahme, welche Seine Majestät der Kaiser, Allerhöchstwelcher besondere Verdienste um das Institut in allergnädigster Weise auszeichnete, Ihre Majestät die Kaiserin, Allerhöchstwelche schon am 10. Mai 1874 das Protectorat über unseren Verein allergnädigst zu übernehmen geruhte, sowie die übrigen durchlauchtigsten Mitglieder des Allerhöchsten Kaiserhauses für unsere gemeinnützigen Bestrebungen bezeugten.

Diese mächtige Förderung und die freundliche Aufnahme der Bevölkerung mussten uns wohl ein Sporn sein, unser Institut im Sinne der demselben grundsätzlich vorgezeichneten Richtung immer mehr auszubilden und dessen Vortheile immer weiteren bedürftigen Kreisen zugänglich zu machen.

Wir haben dies dadurch ermöglicht, dass wir schon im Jahre 1875 unsere Volksküchen auch in den Morgen- und Abendstunden dem Publicum eröffneten und seitdem Morgens Thee und Suppe, Abends Thee und warme Speisen verabfolgen, eine Einrichtung, welche sich namentlich in der strengen Jahreszeit als sehr wohlthätig erweist. Durch die in demselben Jahre beschlossene Verabreichung von Rindsuppe und von Gemüseportionen haben wir unsere Anstalten auch dem Aermsten zugänglich und vortheilbringend gestaltet.

Die Portionenpreise sind heute, mit Ausnahme des Preises der kleinen Fleischportion mit Gemüse, welche ursprünglich mit 8 kr. berechnet war, vom 1. August 1876 an mit 9 kr. festgesetzt worden ist, dieselben wie anfänglich, Ausmass und Gewicht der Portionen sind aber seitdem erheblich erhöht, und ist unsere derzeitige Portionirung in dem Normal-Kochbuch des Vereines ersichtlich gemacht.

Der grosse Zuspruch, welcher in unserer im März 1875 im I. Bezirke, Schönlaterngasse, eröffneten Volksküche stattfand, hat uns veranlasst, im I. Bezirke eine zweite Volksküche, und zwar in der Kleeblattgasse, im December 1875 zu eröffnen.

Nur zu bald mussten wir jedoch die Wahrnehmung machen, dass der Besuch in den beiden Volksküchen im I. Bezirke sich nicht in dem Masse vermehrte, als dies namentlich mit Rücksicht auf die hohen Miethzinse und die grössere Regie zur Deckung der Selbsterhaltungskosten dieser beiden Anstalten erforderlich gewesen wäre. Wir sahen uns daher in Anbetracht grosser Verluste, welche für den Verein in den Jahren 1876 und 1877 hiedurch entstanden waren, genöthigt, die Volksküche in der Kleeblattgasse nach zweijährigem Bestande wieder aufzulassen.

Am 17. December 1887 wurde von unserem Vereine im X. Wiener Bezirke, in welchem eine bedeutende Anzahl grosser industrieller Unternehmungen mit ihren tausenden von Arbeitern und Arbeiterfamilien, wie auch ein sehr grosser Theil der ärmsten Bevölkerung Wiens sich befindet, eine Volksküche eröffnet, welche heute einen sehr zahlreichen Zuspruch aufweist.

In eben diesem Jahre wurde in Folge des sich stetig mehrenden Zuspruches der Kesselherd der Wiedener Volksküche um 300 Liter erhöht; es wurde ferner in der Volksküche im I. Bezirke, Schönlaterngasse, eine Reserveküche für 750 Liter errichtet. Weiters ist in diesem Jahre in Folge der höchst dankenswerthen Anregung unseres Schatzmeisters Herrn Franz Hiess sen. der Verein mit seiner gesammten Cassengebahrung dem Check- und Clearingverkehre der k. k. Postsparcasse beigetreten.

Anfangs des Jahres 1888 haben wir beschlossen, auf Grund unserer Calculationsbücher Kochrecepte und Speisekarten für unsere Vereinsküchen nach einem bestimmten, vom Vereinsvorstande festgesetzten Programme von einer unserer tüchtigsten Wirthschafterinnen ausarbeiten zu lassen; dieselben wurden sonach drei Monate in unseren Vereinsküchen erprobt und nach Vornahme nur weniger unwesentlicher Aenderungen im Jänner 1889 in einem besonderen Normal-Kochbuch für unsere sämmtlichen Vereinsküchen aufgestellt.

In unserer 17. Generalversammlung vom 11. Mai 1889 wurde die gänzliche Trennung der Aufsicht von der Geschäftsführung in der Verwaltung unserer Volksküchen beschlossen und dieser Beschluss in dem gegenwärtigen Vereinsstatute durchgeführt. Demgemäss wurde auch unsere bisherige Geschäftsordnung für die Verwaltung des Vereines und seiner Volksküchen von mir unter Beistimmung des Vereinsvorstandes entsprechend modificirt und wird dieser neue Entwurf der nächsten Generalversammlung zur Genehmigung vorgelegt werden.

In Wien und dessen Vororten bestehen heute 10 Volksküchen. Davon führt der Erste Wiener Volksküchen-Verein 5 Volksküchen, und zwar: je eine im I. Bezirke Innere Stadt, Schönlaterngasse 9, im IV. Bezirke Wieden, Hechtengasse 4 (Stiftungshaus), im VI. Bezirke Mariahilf, Liniengasse 9, im VII. Bezirke Neubau, Bandgasse 14, und im X. Bezirke Favoriten, Laxenburgerstrasse 21. Ferner führen je eine Volksküche der Erste Leopoldstädter Volksküchen-Verein im II. Bezirke, Haidgasse 1, der Verein zur Errichtung von Volksküchen nach israelitischem Ritus im II. Bezirke, Krummbaumgasse 8, der Landstrasser Volksküchen-Verein im III. Bezirke, Blumengasse 4, der Meidlinger Volksküchen-Verein im Vororte Meidling, und der Sechshauser Volksküchen-Verein im Vororte Sechshaus.

Würde heute in Wien der Alservorstädter Volksküchen-Verein mit seiner Volksküche bestehen, so könnten wir gegenwärtig das Volks-

küchennetz für das Wiener Gemeindegebiet als abgeschlossen betrachten, und würde nur die Errichtung einer Volksküchen-Filiale in der Brigittenau noch als wünschenswerth erscheinen. So müssen wir es aber als unsere nächste Aufgabe bezeichnen, noch in der Alservorstadt eine Volksküche und in der Brigittenau eine Volksküchen-Filiale durch unseren Verein der Errichtung zuzuführen, um das Wirken unseres Instituts in unserer Stadt über das dermalige Wiener Gemeindegebiet ausgedehnt zu sehen. Immer wird es sich wohl empfehlen, wenn die Neuerrichtung einer Volksküche in Frage kommt, zu beachten, dass wenige, gutgelegene und sorgfältig geleitete Volksküchen in einer grossen Stadt der Bevölkerung weit mehr Dienste leisten als eine grosse Zahl solcher Anstalten, die der nöthigen Sorgfalt in ihrer Leitung und Beaufsichtigung, wie auch in ihrer unmittelbaren Verwaltung nur zu leicht entbehren könnten.

Als eine dauernde Aufgabe des Vereinsvorstandes muss aber auch die Fürsorge für einen regen Beitritt von Mitgliedern zu dem Verein bezeichnet werden. Wir haben, nachdem die Mittel zur Errichtung und zum Betriebe unserer Volksküchen und zur bleibenden Sicherstellung unseres Institutes beschafft waren, uns um weitere Beitritte zu unserem Vereine nicht mehr beworben. Indess hat sich aber die Zahl der Mitglieder unseres Vereines seither in naturgemässer Weise so sehr verringert, dass die eben erwähnte Fürsorge für uns nun selbst eine dringende Pflicht geworden ist. In diesem Bestreben sind wir auch für den nach unserem Statute festgesetzten kleinsten jährlichen Beitrag überaus dankbar, da wir mit dieser Bewerbung wesentlich nur den gemeinnützigen Zwecken unseres Vereines in den glücklicher gestellten Kreisen der Bevölkerung die weiteste Verbreitung, und dadurch auch den unentgeltlichen Ehrenämtern, in welchen unser Verein wie unsere Anstalten geführt werden, stets die Mitwirkung hochherziger Personen am besten zu sichern glauben.

In der am 12. Mai 1888 im Gemeinderaths-Sitzungssaale des Wiener Rathhauses stattgehabten 16. ordentlichen Generalversammlung wurde anlässlich des damals bevorgestandenen vierzigjährigen Regierungs-Jubiläums Seiner Majestät des Kaisers die Errichtung einer Stiftung des Ersten Wiener Volksküchen-Vereins beschlossen und der weitere Beschluss gefasst, allerhöchsten Ortes um die gnädigste Bewilligung einzuschreiten, dass diese Stiftung „Kaiser Franz Josef-Stiftung des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines“ genannt werden dürfe.

Am 20. November 1889 hatte ich die Ehre, zur Schlussfeier dieser Stiftung in ausserordentlicher Generalversammlung die nachfolgende Ansprache zu halten, und glaube mit deren Wiedergabe, sowie mit der Mittheilung des Stiftbriefes der Kaiser Franz-Josef-Stiftung des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines, den geschichtlichen Rückblick über den bisherigen Entwicklungsgang des Volksküchenwesens in Wien schliessen zu können.

## Hochverehrte Anwesende!

In der am 11. Mai 1889 stattgehabten ordentlichen Generalversammlung des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines wurde der Beschluss gefasst, im Herbste eine ausserordentliche Generalversammlung im Hause der Kaiser Franz Josef-Stiftung des Vereines einzuberufen und mit derselben die Schlussfeier dieser Stiftung zu begehen. Es fällt mir daher heute die Ehre zu, die hochgeehrte Versammlung in diesen Räumen zu

begrüssen und vor Allem die Gründe darzulegen, welche es unserem Vereine ermöglicht haben, in seiner 16. Jahres-Generalversammlung am 12. Mai 1888 anlässlich des vierzigsten Gedenktages der Thronbesteigung Seiner Majestät des Kaisers eine Stiftung zu errichten, durch welche das gemeinnützige Wirken des Vereines dauernd gesichert werden soll.

Von unserem Vereine wurde im Jahre 1876 unter dem Ehrenpräsidium weiland Ihrer Durchlaucht der Frau Johanna Fürstin Auersperg ein Wohlthätigkeitsbazar abgehalten, dessen Ertrag zur Errichtung von Volksküchen in Wien bestimmt war. Der Reingewinn dieses Bazars im Betrage von ungefähr 31.000 fl. wurde in der Sparcasse fruchtbringend angelegt und unter Aufsicht eines besonderen Curatoriums unseres Vereines verwaltet. Nach dem, auch von unserem Vereine auf das Tiefste beklagten Ableben Ihrer Durchlaucht der Frau Johanna Fürstin Auersperg wurde das Präsidium in diesem Curatorium über unser Ansuchen von Ihrer Excellenz der Frau Alexandrine Gräfin Hunyády übernommen. Es wurden aus dem erwähnten Fonde dem von unserem Vereine in's Leben gerufenen „Sechshauser Volksküchen-Verein“ die erforderlichen Mittel zur Errichtung und zum Betriebe einer Volksküche in Sechshaus übergeben, es wurde ferner eben dieser Verein, sowie insbesonders der „Alservorstädter Volksküchen-Verein“ wiederholt mit sehr namhaften Beträgen unterstützt. Die grossen Schwierigkeiten, mit welchen die Verwaltung dieser beiden Volksküchen-Vereine, von welchen der letztere seine Volksküche und schliesslich sich selbst aufgelöst hat, verbunden war, haben uns zu dem Beschlusse geführt, mit der Errichtung von weiteren Volksküchen-Vereinen und ebenso von Volksküchen aus diesen Mitteln innezuhalten, damit nicht der erwähnte, für die Zukunft unseres Institutes höchst werthvolle Betrag gänzlich verloren gehe.

Hiedurch, wie auch in Folge der wohlgeordneten pflichtgetreuen Verwaltung des Vereines und seiner im I., IV., VI., VII. und X. Bezirke gelegenen fünf Volksküchen, wurde der Verein in seiner vorjährigen Generalversammlung in die Lage versetzt, den erwähnten Bazar-Ertrag, welcher durch die Zinsen nahezu die ursprüngliche Höhe wieder erreicht hatte, nebst weiteren für den Betrieb seiner Volksküchen nicht unumgänglich nothwendigen Vereinsmitteln, die im Laufe der ersten 15 Vereinsjahre aus Mitgliederbeiträgen, Spenden und Amortisationsquoten sich gebildet haben, zusammen im Betrage von 40.000 fl. ö. W., aus dem Vereinsvermögen ausscheiden und als Stiftungscapital umsomehr bestimmen zu können, als ein Verbrauch dieser Vereinsmittel im Küchenbetriebe nach dem Vereinsstatute als ausgeschlossen betrachtet werden musste.

Die Stiftung wurde von dem Gemeinderathe der Stadt Wien, soweit die Stadt Wien durch dieselbe berechtigt oder verpflichtet wurde, und von der hohen k. k. Statthalterei für Niederösterreich als Stiftungsbehörde genehmigt. Dem jeweiligen Bürgermeister der Stadt Wien wird stiftbrieflich die Pflicht übertragen, auf die Dauer von je fünf Jahren zwei Stiftungs-Commissäre zu ernennen, welche eine genaue Verwaltung des Stiftungsvermögens zu überwachen haben.

Von dem hochgeehrten ehemaligen Bürgermeister der Stadt Wien, Herrn Eduard Uhl, wurde, nachdem der Gemeinderath unserem Stiftbriefe seine Beistimmung ertheilt hatte, der erste Vice-Bürgermeister der Stadt Wien, Herr Dr. Johann N. Prix, und der Magistrats-Director der Stadt Wien, Herr Alois Bittmann, zu Stiftungs-Commissären

gewählt, und haben diese verehrten Herren die auf sie gefallene Wahl in geneigter Weise angenommen.

Von dem Stiftungsvorstande wurde im Sommer 1888 der Baugrund in der Hechtengasse Nr. 4 gekauft und der Bau des Stiftungshauses unter der Leitung des Herrn Architekten Julius Fröhlich, welcher die Pläne für den Bau in höchst befriedigender Weise entworfen hatte, von dem Herrn Stadtbaumeister Alois Schumacher, der das günstigste Offert vorgelegt hatte, in Angriff genommen.

Die Miethzinse des Stiftungshauses sind für die nächsten 17 Jahre, nach Abzug der Steuer, zur allmäligen Rückzahlung der zum vollständigen Ausbaue des Stiftungshauses von der Ersten österreichischen Sparcasse aufgenommenen vierpercentigen Satzpost zu verwenden.

Das Stiftungsvermögen ist nach den Bestimmungen des Stiftbriefes, welchen wir in unserem letzten Jahresberichte veröffentlicht haben, vom Stiftungsvorstande zu verwalten, und fällt dasselbe im Falle der Auflösung des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines der Gemeinde Wien zu, welche den jährlichen Reinertrag dieser Stiftung sodann zu wohlthätigen Zwecken zu verwenden hat.

Seine Majestät der Kaiser hat in Anbetracht des gemeinnützigen Zweckes der Stiftung allergnädigst zu gestatten geruht, dass dieselbe den Namen „Kaiser Franz Josef-Stiftung des Ersten Wiener Volksküchen Vereines“ führen darf.

Am 29. Juli d. J. wurde dieses Stiftungshaus über unser Ansuchen von dem hochw. Pfarrer unserer Paulanerkirche, Herrn geistl. Rath Friedrich Müller, in Gegenwart der damals in Wien anwesenden Vorstandsmitglieder eingeweiht; am 30. Juli d. J. wurde dasselbe seinem gemeinnützigen Zwecke dadurch übergeben, dass die Erste Wiener Volksküche, welche inzwischen aus ihrem bisherigen Locale, Wieden, Hechtengasse 7, in das Stiftungshaus übersiedelt war, in demselben eröffnet wurde.

Heute nun, an dieser Stelle ist es die Pflicht des Vereinsvorstandes, in ehrfurchtsvoller Dankbarkeit der Huld und Gnade zu gedenken, in welcher Seine Majestät unser allergnädigster Kaiser und Herr vom Anbeginne an unser Wirken begleitet und nun auch allergnädigst zu gestatten geruht hat, dass diese Stiftung mit höchstdessen erlauchtem Namen für immerwährende Zeiten in Verbindung gebracht — Kaiser Franz Josef-Stiftung des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines genannt werden darf. Ebenso gedenkt heute der Vereinsvorstand mit ehrfurchtsvollstem Danke der hohen Auszeichnung, welche Ihre Majestät die Kaiserin unserem Vereine seit mehr als 15 Jahren durch die schon am 10. Mai 1874 erfolgte allergnädigste Uebernahme des Protectorates über denselben huldreich zutheil werden lässt.

Wir haben heute auch mit innigstem Danke aller hochherzigen Stifter, Gründer und Mitglieder unseres Vereines eingedenk zu sein, welche im Laufe der Jahre beigetragen haben, dass an die Errichtung dieser Stiftung, an die bleibende Sicherstellung unseres Vereinszweckes in Wien geschritten werden konnte.

Der aufrichtige Dank des Vereinsvorstandes gebührt auch den verehrten Mitgliedern des Stiftungsvorstandes für deren aufopferungsvolle Bemühungen um die Stiftung, und zwar den beiden Stiftungs-Commissären, dem ersten Vice-Bürgermeister der Stadt Wien, Herrn Dr. Johann N. Prix, und dem Magistrats-Director der Stadt Wien, Herrn Alois Bittmann, den beiden Vice-Präsidenten der Stiftung, Herrn kaiserl. Rath Wilhelm

Bächer und Herrn k. und k. Major d. R. Alois Freiherrn v. Buol, dem Stiftungscassier Herrn Franz Hiess sen., dem Stiftungscontrolor Herrn Josef Haas, dem ehemaligen technischen Leiter des Vereines, Herrn Ingenieur Heinrich Lichtblau, welcher zu unserem lebhaften Bedauern in Folge geschäftlicher Ueberbürdung von seinem Ehrenamte zurückgetreten ist, sowie dem gegenwärtigen technischen Leiter der Stiftung, Herrn Stadtbaumeister Gemeinderath Ferdinand Dehm.

Mit Rücksicht auf den ebenso zweckentsprechenden als geschmackvollen Bau des nun vollendeten Stiftungshauses ist der Vereinsvorstand verpflichtet, dem Herrn Architekten Julius Fröhlich für die umsichtige und höchst befriedigende Leitung des Baues nach den von demselben entworfenen Plänen, sowie für dessen bei Installirung der Ersten Wiener Volksküche in ihrem neuen Heim dem Vereine gegenüber bethätigte Förderung den wärmsten Dank auszusprechen; ebenso ist der Vereinsvorstand verpflichtet, dem Herrn Stadtbaumeister Alois Schumacher für die mit höchst anerkennenswerther Sorgfalt durchgeführten soliden Bauarbeiten auf das Beste zu danken. Der Vereinsvorstand dankt gleichfalls allen bei dem Baue des Stiftungshauses und bei der Installirung der Ersten Wiener Volksküche in demselben betheiligt gewesenen Geschäftsfirmen.

Der Vereinsvorstand muss auch dankbar Derjenigen gedenken, welche in den Tagen der Uebersiedlung der Ersten Wiener Volksküche aus dem alten Locale in das neue Stiftungshaus die Ueberwachung und Leitung der diesfälligen Arbeiten in aufopferungsvoller Weise besorgt haben; in dieser Richtung gebührt der Dank der verehrten Vorsteherin dieser Küche, Frau Marie Fischer-Ullrich, und der bewährten, pflichtgetreuen Wirthschafterin dieser Anstalt, dem Fräulein Wilhelmine Marischka.

Mit vereinten Kräften waren wir im Laufe unserer siebzehnjährigen Vereinsthätigkeit unablässig bemüht, den Ersten Wiener Volksküchen-Verein immer zweckentsprechender und grösser zu gestalten, seinen Bestand, soweit menschliche Erwägung es vermag, zu sichern und durch denselben bahnbrechend auf dem Gebiete des gemeinnützigen, auf Selbsterhaltung beruhenden Volksküchenwesens in unserem Vaterlande zu wirken.

Möge nun diese Stiftung unter Gottes allmächtigem Schutze unserem Vereine immer eine starke Stütze sein, damit derselbe seinem menschenfreundlichen Zwecke stets in umso sicherer und vollendeter Weise zu entsprechen vermag; dieser Vereinszweck wird wohl in ferner Zukunft eben derselbe wie heute sein und darin bestehen, der Verarmung dadurch entgegenzuarbeiten, dass dem unbemittelten Theile der Bevölkerung eine gute und nahrhafte Kost zu möglichst niederen Preisen geboten und es dadurch dem Einzelnen erleichtert wird, sich kräftig zu ernähren und Ersparnisse zu erzielen, und dass es ferner auch der öffentlichen Armenpflege wie der Privatwohlthätigkeit eher ermöglicht wird, gänzlich Verarmte in einer zweckentsprechenden Weise, von welcher ein Missbrauch nicht leicht gemacht werden kann, durch Betheilung mit Speisemarken jederzeit in ausreichendstem Masse unterstützen zu können.

Noch in ferner Zukunft werden unsere Stiftung und dieses Gebäude, welches an seiner Front die hochehrende Bezeichnung: „Kaiser Franz Josef-Stiftungshaus des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines“ trägt, kommenden Generationen Kunde bringen von dem väterlichen Wohlwollen, welches Seine Majestät Kaiser Franz Josef I. jeder zur Hebung der Wohlfahrt seines Volkes dienenden Bestrebung angedeihen lässt, sie

werden demselben aber auch die Liebe und Treue bezeugen, welche wir unserem innigstgeliebten Monarchen und unserem erhabenen Herrscherhause aus voller Seele entgegenbringen. Diesen Gefühlen des Dankes und der treuen Ergebenheit Ausdruck zu geben, lade ich Sie, hochverehrte Anwesende, ein, mit mir in den Ruf einzustimmen: „Seine Majestät Kaiser Franz Josef I. und Ihre Majestät Kaiserin Elisabeth, unsere allergnädigste Protectorin, leben hoch! hoch! hoch!“

Der Stiftbrief für die Kaiser Franz Josef-Stiftung des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines lautet:

## Stiftbrief.

Der Bürgermeister und der Gemeinderath der k. k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien, dann die gefertigten Dr. Josef Kühn, Realitätenbesitzer in Wien, IV., Waaggasse Nr. 10, als Präsident, Wilhelm Bächer, kaiserlicher Rath, Realitätenbesitzer in Wien, IV., Gusshausstrasse Nr. 18, und Alois Freiherr von Buol, k. k. Major in Wien, I., Seilergasse Nr. 15, als Vice-Präsidenten des Stiftungsvorstandes, Franz Hiess sen., Realitätenbesitzer in Wien, IV., Wienstrasse Nr. 31, als Stiftungscassier, Ferdinand Dehm, Architekt und Stadtbaumeister in Wien, IX., Porzellangasse Nr. 58, als technischer Leiter des Stiftungsvorstandes, Josef Haas, Realitätenbesitzer in Wien, IV., Schaumburgergasse Nr. 1, als Controlor des Stiftungsvorstandes, Dr. Johann N. Prix, erster Bürgermeister-Stellvertreter der k. k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien und Hof- und Gerichtsadvocat in Wien, IV., Waaggasse Nr. 8, und Alois Bittmann, Magistrats-Director der Stadt Wien, als Stiftungscommissäre bekennen kraft dieses Stiftbriefes:

„Die am 12. Mai 1888 abgehaltene XVI. ordentliche Generalversammlung des unter dem Protectorate Ihrer Majestät der Kaiserin Elisabeth stehenden Ersten Wiener Volksküchen-Vereines hat anlässlich des vierzigjährigen Regierungs-Jubiläums Seiner k. u. k. Apostolischen Majestät des Kaisers Franz Josef I. beschlossen:

1. Es sei ein Betrag von 40.000 fl. ö. W., schreibe Vierzigtausend Gulden österr. Währung, sammt Zinsen vom 1. Jänner 1888 aus dem Vereinsvermögen auszuscheiden und als ein gestiftetes Vermögen zu dem Zwecke besonders zu verwalten, um mit demselben ein Haus zu erbauen oder zu erwerben, in dessen Parterre-Localitäten die Erste Wiener Volksküche im Bezirke Wieden zu mässigem Zinse bleibend unterzubringen ist. Sollte es dermalen dem Vereinsvorstande und nach Errichtung der Stiftung dem Stiftungsvorstande nicht möglich sein, im Bezirke Wieden oder Margarethen ein passendes Object zur Unterbringung der Ersten Wiener Volksküche zu erwerben, so wird dieser ermächtigt, für eine andere Volksküche des Vereines das erste Stiftungshaus zu errichten.
2. Diese Stiftung soll den Namen „Kaiser Franz Josef-Stiftung des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines, begründet am 2. December 1888“ führen.
3. Das zu erbauende oder zu erwerbende Haus soll Eigenthum der „Kaiser Franz Josef-Stiftung des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines“ werden und an demselben eine Tafel mit

der Inschrift angebracht werden: „Kaiser Franz Josef-Stiftungshaus des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines“.

4. Die Netto-Miethzinse dieses Stiftungshauses sind zur allmäligen Abzahlung der auf dem Hause etwa haftenden Satzposten zu verwenden.
5. Sind die auf dem Hause haftenden Satzposten vollständig getilgt, so werden die reinen Miethzinse des Hauses in pupillarsicheren Papieren so lange fruchtbringend angelegt, bis sich eine günstige Gelegenheit zum Ankaufe eines zweiten Hauses für die Unterbringung einer zweiten Volksküche des Vereines in der oben (Abs. 1) angegebenen Weise ergibt.
6. Zum Zwecke der Erbauung oder Erwerbung eines zweiten Hauses kann das erste Stiftungshaus bis zur Hälfte seines Schätzwerthes eingeschuldet werden.
7. Die Miethzinse des zweiten Stiftungshauses sind in derselben Weise zu verwenden, wie dies oben (Abs. 4) bezüglich des ersten Stiftungshauses vorgeschrieben wurde.
8. Auch das zweite Stiftungshaus soll eine Tafel mit der Inschrift: „Kaiser Franz Josef-Stiftungshaus des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines“ erhalten.
9. Nach vollständiger Tilgung der auf dem zweiten Stiftungshause etwa haftenden Satzposten sollen die reinen Miethzinse dieses Hauses sowie die reinen Miethzinse des ersten Stiftungshauses zur Erbauung oder Erwerbung eines dritten Stiftungshauses zur Unterbringung einer dritten Volksküche verwendet werden.
10. Im Falle der Erbauung oder Erwerbung eines dritten Stiftungshauses können die schon vorhandenen beiden Stiftungshäuser bis zur Hälfte ihres Schätzwerthes eingeschuldet werden.
11. Mit der Erbauung oder Erwerbung von Stiftungshäusern kann in der vorgeschriebenen Art und Weise so lange vorgegangen werden, bis die sämmtlichen derzeit oder künftig bestehenden Küchen des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines in eigenen Stiftungshäusern untergebracht sind.
12. Keines der Stiftungshäuser darf zu einem anderen als dem oben angegebenen Zwecke der Erbauung oder Erwerbung von Stiftungshäusern und keinesfalls höher als bis zur Hälfte seines Schätzwerthes belastet werden.
13. So lange die Kaiser Franz Josef-Stiftung des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines zur Unterbringung von Vereinsküchen Stiftungshäuser errichtet, haben alle in denselben untergebrachten Vereinsküchen eine mässige Miethe zu entrichten. Sobald alle Vereinsküchen in eigenen Stiftungshäusern untergebracht und die Satzposten der Stiftungshäuser amortisirt sind, sollen sämmtliche in den Stiftungshäusern untergebrachten Volksküchen fernerhin von der Entrichtung einer Miethe enthoben bleiben und für den übrigen Reinertrag der Stiftungshäuser vom Stiftungsvorstande alljährlich Freimarken angekauft werden, welche dem jeweiligen Bürgermeister zur allmäligen Vertheilung an die Armen durch die Armen-Institute Wiens übergeben zu werden haben. — Der Entfall der Miethe hat dann aber den Gästen aller unserer Vereinsküchen dadurch zu Gute zu kommen, dass jene Portion, welche von den ärmsten Besuchern unserer Anstalten zumeist ge-

wählt wird, entweder im Preise ermässigt oder — wenn dies nicht möglich — in der Portionirung vergrössert wird.

14. Die Verwaltung und Vertretung der Stiftung geschieht durch den Stiftungsvorstand, welcher aus dem Präsidenten, den beiden Vicepräsidenten, dem Schatzmeister, dem Cassencurator und dem technischen Leiter des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines, dann aus zwei Stiftungscommissären, welche der jeweilige Bürgermeister der Stadt Wien auf die Dauer von je fünf Jahren ernennt, besteht. — Der Präsident des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines ist zugleich Präsident des Stiftungsvorstandes. Sein Stellvertreter, sowie der Cassier und Schriftführer werden vom Stiftungsvorstande auf die Dauer eines Jahres mit absoluter Majorität gewählt.

15. Die Vertretung der Stiftung nach aussen geschieht durch den Präsidenten und in seiner Verhinderung durch den Vicepräsidenten. Rechtsverbindliche Urkunden sind von dem Präsidenten oder dem Vicepräsidenten, dem Schriftführer und einem Stiftungscommissär zu unterfertigen; andere Ausfertigungen und Bekanntmachungen der Stiftung werden vom Präsidenten oder dessen Stellvertreter unterzeichnet.

16. Sollte der Erste Wiener Volksküchen-Verein sich auflösen, so hat das sämmtliche Vermögen der Kaiser Franz Josef-Stiftung des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines der Gemeinde Wien zuzufallen, und soll der jährliche Reinertrag dieses Stiftungsvermögens zu wohlthätigen Zwecken von der Gemeinde verwendet werden."

Die Errichtung dieser Stiftung wurde mit Erlass der hohen k. k. n.-ö. Statthalterei vom 25. Mai 1888, Z. 29112, vorbehaltlich der Allerhöchsten Genehmigung für die Benennung nach dem Allerhöchsten Namen Seiner Majestät stiftungsbehördlich genehmigt, und hat Seine k. und k. Apostolische Majestät laut Erlasses des hohen k. k. Ministeriums des Innern vom 6. Juni 1888, Z. 2584/M. J., wovon der Erste Wiener Volksküchen-Verein zufolge des hohen Erlasses Sr. Excellenz des Herrn Statthalters von Niederösterreich vom 4. Juli 1888, Z. 3523, mit Decret der k. k. Polizei-Direction Wien vom 6. Juli 1888, Z. 47854 III/6302 V. B., in Kenntniss gesetzt wurde, gestattet, dass diese Stiftung den Namen Kaiser Franz Josef-Stiftung des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines führen dürfe.

Weiters hat der Gemeinderath der k. k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien in seiner Plenarsitzung vom 19. Juni 1888 zu jenen Beschlüssen der oberwähnten XVI. ordentlichen Generalversammlung des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines, welche Rechte oder Pflichten der Gemeinde Wien gegenüber der Stiftung betreffen, seine Zustimmung ertheilt und mithin auch jene Bestimmung genehmigt, wonach der jeweilige Bürgermeister der Stadt Wien auf die Dauer von je fünf Jahren zwei Stiftungs-Commissäre ernennt, und hat demgemäss der Herr Bürgermeister der Stadt Wien mit dem Decrete vom 21. Juni 1888, G. R. Z. 3528, die Herren Dr. Johann N. Prix und Alois Bittmann zu Stiftungs-Commissären ernannt, welche dieses Amt angenommen haben.

In Gemässheit der Bestimmungen der Stiftungsstatuten wurde zum Behufe der Erbauung des Stiftungshauses die Baustelle in der Hechtengasse Grundbuchseinlage 1063 des Grundbuches des IV. Bezirkes in

Wien angekauft und das Eigenthumsrecht hierauf für die Kaiser Franz Josef-Stiftung des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines einverleibt und sohin der Bau des Hauses in Angriff genommen.

Der Stiftungsvorstand, dann der Bürgermeister und der Gemeinderath der k. k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien verpflichten sich, für die genaue und gewissenhafte Verwaltung und Vollziehung der erwähnten Stiftung, sowie für die Verwaltung des Stiftungsvermögens und für die genaue Einhaltung der Stiftungsstatuten jetzt und alle künftige Zeit Sorge zu tragen.

Urkund dessen wurde dieser Stiftbrief in drei gleichlautenden Exemplaren ausgefertigt, von denen nach erfolgter stiftungsbehördlicher Genehmigung eines der hohen k. k. n.-ö. Statthalterei vorgelegt, das zweite dem Herrn Dr. Josef Kühn als Präsidenten des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines und des Vorstandes der Kaiser Franz Josef-Stiftung des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines überlassen, das dritte im Archive der Stadt Wien deponirt worden ist.

Urkund dessen nachstehende Fertigungen.

Wien, am 2. December 1888.

Der Stiftungsvorstand.

II.

# Organisation des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines.

---

## I. Statut des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines.

---

§ 1. Der Verein hat den Zweck, in den von ihm eingerichteten auf dem Grundsatze der Selbsterhaltung beruhenden Küchen gute und nahrhafte Kost zu bereiten und dieselbe, unter Verzichtleistung auf jeden Gewinn, zur Consumtion in den Vereinslocalen oder nach aussen portionsweise zu verkaufen. Zweck des Vereines.

§ 2. Der Verein hat seinen Sitz in Wien. Sitz des Vereines.

§ 3. Das Vereinsvermögen wird durch ein- für allemal oder jährlich dem Vereinszwecke gewidmete Beträge gebildet. Vereinsvermögen.

§ 4. Mitglieder werden jene, welche entweder ein- für allemal den Betrag von mindestens 10 fl. oder einen Jahresbeitrag von 1 fl. zu Vereinszwecken geben, oder welche sich zu mindestens halbjähriger Thätigkeit in einem Vereins-Ehrenamte verpflichten. Mitgliedschaft. Rechte und Pflichten der Mitglieder (§ 4, 6—11).

Ehrenmitglieder werden:

*a*) als Stifter diejenigen, die ein- für allemal einen Betrag von wenigstens 500 fl. dem Vereinszwecke widmen,

*b*) als Gründer diejenigen, die entweder ein- für allemal mindestens 100 fl. oder einen jährlichen Beitrag von wenigstens 10 fl. durch 10 Jahre dem Vereine zuwenden,

*c*) diejenigen, welche wegen hervorragender Verdienste um den Verein vom Vorstande hiezu mit Stimmeneinhelligkeit ernannt werden.

§ 5. Der Vorstand des Vereines sorgt, dass diesem der besondere Schutz eines Protectorates zu Theil werde. Protectorat.

§ 6. Die ordentliche Generalversammlung findet im März jeden Jahres statt. Generalversammlung.

Derselben steht zu:

*a*) den vom Vereinsvorstande vorzulegenden Geschäfts- und Rechenschaftsbericht, sowie den Bericht des Revisions-Comités entgegenzunehmen,

*b*) die Beschlussfassung über Anträge zu diesen Berichten,

*c*) die Genehmigung und Abänderung der Geschäftsordnung,

*d*) die Wahl der Mitglieder des Vereinsvorstandes und des Revisions-Comités (§§ 12, 13, 20),

*e*) die Beschlussfassung über Anträge des Vereinsvorstandes und der Vereinsmitglieder (§§ 10, 11),

*f*) die Aenderung der Statuten und die Auflösung des Vereines (§ 11).

§ 7. Ueber Beschluss des Vorstandes oder über schriftliches Verlangen von 20 Mitgliedern ist eine Vereinsversammlung einzuberufen. Vereinsversammlungen.

§ 8. Zu jeder Vereinsversammlung sind die Stifter, Gründer und die übrigen Mitglieder des Vereines mindestens drei Tage vorher schriftlich einzuladen. Die Einladung hat die Zeit, den Ort der Versammlung und die Tagesordnung zu enthalten; sie ist unter Einem allen in Wien erscheinenden Tagesblättern zur gefälligen Mittheilung in der nächsten Nummer ihres Blattes zuzusenden. Einberufung der Vereinsversammlungen.

Beschlussfähigkeit.

§ 9. Die ordnungsmässig einberufenen Versammlungen des Vereines sind bei Anwesenheit von mindestens 25 Vereinsmitgliedern beschlussfähig. Im Falle der Nichtbeschlussfähigkeit ist die nach höchstens acht Tagen mit Angabe dieser Thatsache neu einberufene Vereinsversammlung unter allen Umständen beschlussfähig.

Die Beschlüsse werden mit absoluter Stimmenmehrheit gefasst.

Anträge der Vereinsmitglieder.

§ 10. Anträge der Vereinsmitglieder sind rechtzeitig vor der Versammlung dem Vorstande schriftlich bekannt zu geben. Derselbe entscheidet über die Vorlage an die Vereinsversammlung.

Aenderung der Statuten.

§ 11. Anträge auf Aenderung der Statuten können nur in einer Generalversammlung oder in einer zu diesem Zwecke einberufenen Vereinsversammlung zur Debatte gebracht und nur mit einer Stimmenmehrheit von zwei Dritttheilen der Anwesenden zum Beschlusse erhoben werden.

Das Gleiche gilt von dem Antrage auf Auflösung des Vereines, welcher jedoch nur vom Vereinsvorstande eingebracht werden kann.

Im Falle der Auflösung des Vereines fällt das Vereinsvermögen an die Gemeinde Wien zu Gunsten städtischer Wohlthätigkeitsanstalten.

Verwaltung des Vereines.

§ 12. Die Leitung des Vereines und der Geschäfte desselben geschieht durch den Vereinsvorstand.

Derselbe entwirft vorbehaltlich der Zustimmung der Generalversammlung die Geschäftsordnung, nach welcher der Verein und die Vereinsküchen zu führen sind; nach Massgabe derselben besorgt der Vereinsvorstand die ihm zugewiesenen Verwaltungsgeschäfte und bestimmt insbesondere die Bezugsquellen für den Bedarf aller Küchen.

Der Vereinsvorstand besteht aus dem Präsidenten, zwei Vicepräsidenten, dem Schatzmeister, den Cassencuratoren, dem technischen Leiter, zwei Schriftführern, sowie aus sämmtlichen Küchenvorsteherinnen, deren Stellvertreterinnen (Untervorsteherinnen) und den Localdirectoren.

Jedes Jahr hat der dritte Theil der Vorstandsmitglieder auszuscheiden, ist jedoch wieder wählbar. In den ersten zwei Jahren entscheidet das Los über den Austritt.

Der Präsident wird von der Generalversammlung gewählt. Alle übrigen Functionäre des Vereines werden von dem Vereinsvorstande aus seiner Mitte gewählt.

Alle Mitglieder des Vereinsvorstandes wie alle Ehrendamen verwalten ein unentgeltliches Ehrenamt.

In der Verwaltung des Vereines wie in jener der Volksküchen wird die Aufsicht von den berufenen Vorstandsmitgliedern geübt. Die Geschäftsführung wird von den für dieselbe vom Vereinsvorstande bestellten besoldeten Vereinsorganen (Bureaubeamten, Wirthschafterinnen und Cassierinnen) besorgt.

Cooptirung.

§ 13. Im Falle dauernder Verhinderung der Vorstandsmitglieder ist der Vorstand berechtigt, sich durch Cooptirung aus Mitgliedern des Vereines bis zur nächsten Vereinsversammlung zu ergänzen. Dieses Recht steht jedoch dem Vereinsvorstande gegenüber dem Präsidenten nicht zu.

Vorberathungs-Ausschuss.

§ 14. Die Vorberathung wichtiger Fragen, sowie insbesonders die Prüfung der vierteljährlichen Rechnungsabschlüsse und Portionenausweise, sowie die mindestens halbjährige Prüfung der Lieferantentabelle hat von einem Vorberathungsausschusse behufs Berichterstattung an den Vereinsvorstand zu geschehen; der Vorberathungsausschuss hat aus dem Präsidenten, den Vicepräsidenten, dem Schatzmeister, den Cassencuratoren, einem Schriftführer und den Küchenvorsteherinnen zu bestehen.

§ 15. Der Vereinsvorstand entscheidet in seinen in der Regel allmonatlich stattfindenden, nur bei Anwesenheit von mindestens neun Mitgliedern beschlussfähigen Sitzungen über die ihm gestellten Anträge mit absoluter Majorität. Vorstands-Sitzungen.

Zu den Situngen müssen die Vorstandsmitglieder wenigstens drei Tage früher unter Bekanntgabe der Tagesordnung eingeladen werden.

§ 16. Die Vereinsvertretung nach aussen geschieht durch den Präsidenten, in seiner Verhinderung durch einen der Vicepräsidenten. Ausfertigungen und Bekanntmachungen des Vereines bedürfen zu ihrer Giltigkeit der Unterschrift des Präsidenten, in seiner Verhinderung der Unterschrift eines Vicepräsidenten. Rechte und Pflichten des Vorstandes.

Der Präsident ist verpflichtet, mamens des Vereinsvorstandes die Oberaufsicht über die gesammte Verwaltung des Vereines zu führen. Er ist insbesondere für die rechtzeitige Einberufung der zur Prüfung der vierteljährlichen Rechnungsabschlüsse und Portionenausweise, wie zur Prüfung der Lieferantentabelle und der sonst erforderlichen Vorstandssitzungen verpflichtet.

Der Präsident ist dem Vereinsvorstande wie der Generalversammlung für eine genaue Erfüllung seiner Pflichten verantwortlich. Bei einer grösseren Anzahl von Vereinsküchen kann der regelmässige Inspectionsbesuch einer oder mehrerer derselben vom Präsidenten einem der Vicepräsidenten übertragen werden.

§ 17. Die Cassa- und Buchführung wie die Kanzleigeschäfte des Vereines werden vom Vereinsbureau entgeltlich unter der Controle des Vereinsvorstandes besorgt.

§ 18. Der Betrieb jeder Volksküche hat genau nach der von der Generalversammlung genehmigten Geschäftsordnung und den vom Vereinsvorstande gefassten Beschlüssen zu erfolgen.

Die Vorsteherin überwacht den geschäftsordnungsmässigen Betrieb der Volksküche. Sie überwacht insbesondere die rechtzeitige Bestellung und die gute Qualität der Lieferungen, sie überzeugt sich von der Güte der Kost, prüft die Rechnungen und weist dieselben zur Zahlung an, controlirt die genaue und pünktliche Führung der Küchenbücher und beurtheilt auf Grund derselben den Victualienverbrauch.

Die Vorsteherin sorgt, dass die Küche durch ein Comité von Ehrendamen in der durch die Geschäftsordnung vorgezeichneten Weise gefördert wird.

Die Volksküche wird von der Vorsteherin vertreten.

Die Geschäftsführung selbst ist von der vom Vereinsvorstande ernannten besoldeten Wirthschafterin zu besorgen.

Die Vorsteherin ist dem Vereinsvorstande für die Handhabung einer genauen Controle, die Wirthschafterin ist der Vorsteherin und dem Vereinsvorstande für eine gewissenhafte und pflichtgetreue Geschäftsführung verantwortlich.

Die Vorsteherin wird in ihrem Ehrenamte von ihrer ersten und zweiten Stellvertreterin und von dem Localdirector der Küche unterstützt.

Der Vereinsvorstand ist verpflichtet, stets mindestens zwei geschulte, vorzüglich qualificirte Ersatzwirthschafterinnen gegen Entlohnung zur Verfügung des Vereines zu halten.

§ 19. Die Mitglieder des Comités der Ehrendamen einer Küche erscheinen abwechselnd in derselben, um daselbst das volkswirthschaftliche Wirken des Vereines nach Massnahme der Geschäftsordnung zu vermitteln. Comité der Ehrendamen.

§ 20. Das Revisions-Comité besteht aus zwei, eventuell drei Mitgliedern. Es hat das Recht und die Pflicht, die Bücher, Schriften und die Vermögensgebahrung zu prüfen und in der nächsten Versammlung des Vereines darüber Bericht zu erstatten. Revisions-Comité.

Dasselbe ist der Gesammt-Inventur bei Abschluss der Jahresbilanz beizuziehen.

Dem Revisions-Comité ist der Rechenschaftsbericht für die Generalversammlung mindestens 14 Tage früher zur Prüfung und Berichterstattung an die letztere vorzulegen.

Die Mitglieder desselben müssen in jeder Jahres-Generalversammlung entweder neu gewählt oder wieder bestätigt werden.

Schiedsgericht.

§ 21. Streitigkeiten aus den Vereinsverhältnissen werden durch ein Schiedsgericht entschieden, zu dem jeder streitende Theil zwei Vereinsmitglieder zu wählen hat. Diese Schiedsrichter wählen einen Obmann aus ihrer Mitte.

---

Z. 58161.

Der Bestand dieses Vereines nach Inhalt der vorstehenden geänderten Statuten wird bescheinigt.

Wien, 19. October 1889.

K. k. n.-ö. Statthalterei.
In Vertretung:
**Pflügl.**

## II. Geschäfts-Ordnung des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines für die Verwaltung des Vereines und seiner Volksküchen.

---

A.

# Verwaltung des Vereines.

## Wirkungskreise.

### 1. Vereinsvorstand.

Die Leitung des Vereines und der Geschäfte desselben geschieht durch den Vereinsvorstand in seinen regelmässigen Sitzungen. (§ 12 der Statuten.)

Der Vereinsvorstand besteht aus dem Präsidenten, 2 Vicepräsidenten, dem Schatzmeister, den Casseneuratoren, dem technischen Leiter, 2 Schriftführern, sowie aus sämmtlichen Küchenvorsteherinnen, deren Stellvertreterinnen (Untervorsteherinnen) und den Localdirectoren.

1. Der Vereinsvorstand prüft die vierteljährig aufzustellenden Betriebsergebnisse der Vereins-Volksküchen, und zwar im Monate April für die ersten drei Monate, im September für die ersten sechs Monate, im November für die ersten neun Monate des laufenden Jahres und im Monate Februar rücksichtlich des abgelaufenen Vereinsjahres; zu diesem Zwecke sind dem Vereinsvorstande für die zu controlirende Verwaltungsperiode von dem Vereinsbuchhalter rechtzeitig

*a*) der vom Casseneurator geprüfte Rechnungsabschluss und

*b*) der von demselben geprüfte Ausweis über den stattgehabten Victualien-Verbrauch einer jeden Volksküche einerseits und den Markenabsatz andererseits für die betreffende Verwaltungsperiode vorzulegen.

2. Der Vereinsvorstand nominirt die Lieferanten für die Volksküchen des Vereines; derselbe ist hiebei bestrebt, jederzeit die ersten Bezugsquellen, die bestrenommirten Firmen zu wählen und, soweit es nur immer ausführbar, rücksichtlich eines Artikels oder einer Artikelgruppe einen Lieferanten für alle Vereinsanstalten zu bestellen.

Mitglieder des Vereinsvorstandes und deren Angehörige, ebenso auch Angehörige einer Wirthschafterin des Vereines dürfen zu Vereinslieferanten nicht bestellt werden.

Der Vereinsvorstand übt in den Vorstands-Sitzungen regelmässig die Controle über alle Vereinslieferanten im Frühjahre und im Herbste jeden Jahres auf Grund eines tabellarischen Verzeichnisses der Lieferanten (Lieferantentabelle) aus; diese Tabelle hat bei jedem Artikel den Namen des bestellten Lieferanten und den Preis per Kilogramm, Liter oder Raummeter zu enthalten; die Küchenvorsteherinnen berichten hiebei über die Lieferungen der Vereinscontrahenten.

Lieferanten, welche das in sie gesetzte Vertrauen missbrauchen, sind aus der Liste der Vereinslieferanten für immer zu streichen.

3. Der Vereinsvorstand bestimmt die Speisen, welche in den Vereins-Volksküchen überhaupt zur Zubereitung gelangen können; er stellt an der Hand des Vereins-Normal-Kochbuches für die verschiedenen Jahreszeiten Normal-Speisekarten auf, welche von der Wirthschafterin jeder Volksküche, soweit es die jeweiligen Marktverhältnisse gestatten, genau einzuhalten sind.

4. Der Vereinsvorstand beschliesst in allen Fragen, welche die fruchtbringende Anlage des Vereinsvermögens betreffen. Dasselbe ist entweder als ein Hypothekardarlehen auf einem Stiftungshause der Kaiser Franz Josef-Stiftung des Vereines, in Staatspapieren oder in Sparcasse-Einlagen zu fructificiren. Werthpapiere sind zu vinculiren, Sparcasse-Einlagen zu clausuliren. Zur Zeichnung bei einer Devinculirung oder zur Behebung eines Betrages aus einem clausulirten Sparcassebuche sind der Vereinspräsident, der Schatzmeister und der Cassencurator berechtigt, und haben deren Unterschriften der betreffenden Casse mit dem Beifügen bekanntgegeben zu werden, dass von diesen drei Unterschriften stets zwei zu einer rechtsgiltigen Zeichnung des Vereines erforderlich sind.

5. Jedes Mitglied des Vereinsvorstandes bekleidet ein unentgeltliches Ehrenamt, zu dessen gewissenhafter Verwaltung es sich durch die Annahme seiner Wahl verpflichtet.

Ein Vorstandsmitglied, welches durch längere Zeit verhindert ist, seinen Pflichten nachzukommen, hat dies sofort seinem Stellvertreter und dem Vereinspräsidenten anzuzeigen.

Der Stellvertreter (die Stellvertreterin) hat sonach ungesäumt den Wirkungskreis des verhinderten Vereinsfunctionärs zu übernehmen.

Mitglieder des Vereinsvorstandes, welche ihren freiwillig übernommenen Verpflichtungen eine längere Zeit hindurch ohne Entschuldigung nicht nachkommen, sind vom Vereinspräsidenten hierum zu ersuchen, und falls diese Aufforderung erfolglos bliebe, über Beschluss des Vereinsvorstandes als stillschweigend ausgetreten zu betrachten.

Im Laufe des Jahres erledigte Ehrenämter werden vom Vereinsvorstande im Wege der Cooptirung (§ 13 des Statutes) unter der daselbst ausgesprochenen Beschränkung besetzt.

6. In den Vereinsvorstand sind stets nur Personen zu wählen, von welchen eine gewissenhafte Erfüllung ihrer freiwillig übernommenen Pflichten mit Zuversicht erwartet werden kann. Alle Mitglieder des Vereinsvorstandes sind verpflichtet, sich über die Bestimmungen dieser Geschäftsordnung und insbesonders über ihren Wirkungskreis genau zu unterrichten.

7. Der Vereinsvorstand entscheidet in seinen in der Regel allmonatlich stattfindenden Sitzungen bei Anwesenheit von mindestens neun Mitgliedern mit absoluter Majorität. Die Beschlüsse des Vereinsvorstandes sind für alle Mitglieder desselben bindend und müssen den Wirthschafterinnen, soweit sie ihre Geschäftsführung betreffen, spätestens am dritten Tage nach abgehaltener Vorstandssitzung schriftlich bekanntgegeben werden.

Diese Beschlüsse haben für die Angestellten und Bediensteten des Vereines ebenso wie die Bestimmungen der Geschäftsordnung als Befehle zu gelten, die genau und pünktlich durchgeführt werden müssen.

8. Zu den Sitzungen müssen die Vorstandsmitglieder wenigstens drei Tage früher unter Bekanntgabe der Tagesordnung schriftlich eingeladen werden.

Lieferantentabellen und Bürstenabzüge des jährlichen Rechnungsabschlusses, eventuell auch Verbrauchs- und Markenausweise sind dem Vereinspräsidenten, den Vicepräsidenten, dem Schatzmeister, den Cassencuratoren und den Küchenvorsteherinnen mit der Einladung zur betreffenden Sitzung zu übersenden, den übrigen Vorstandsmitgliedern in der Vorstandssitzung vorzulegen.

Jedes Mitglied des Vereinsvorstandes ist berechtigt, während der Amtsstunden im Vereinsbureau Einsicht in die Vereinsbücher und deren Belege zu nehmen.

9. Von einem Vorstandsbeschlusse kann nur in dringenden Fällen, wenn es das Interesse des Vereines erheischt, im Falle der Beistimmung des Vereinspräsidenten abgegangen werden. Der Vereinspräsident hat in diesem Falle die Pflicht, in der nächsten Vorstandssitzung seine Entscheidung zu rechtfertigen und deren nachträgliche Genehmigung einzuholen.

10. Der Vereinsvorstand ernennt und entlässt die Vereinsbeamten sowie die Wirthschafterinnen und die Localcassierinnen des Vereines. Angehörige eines Vorstandsmitgliedes dürfen nicht angestellt werden.

11. Der Vereinsvorstand ist verpflichtet, stets mindestens zwei geschulte, vorzüglich qualificirte Ersatzwirthschafterinnen gegen Entlohnung zur Verfügung des Vereines zu halten.

12. Der Vereinsvorstand wählt für jede Volksküche einen Vereinsarzt, welcher die Verpflichtung übernimmt, das Dienstpersonale in leichteren Erkrankungsfällen mit Sorgfalt zu behandeln, ernstere Fälle ungesäumt an das Spital zu weisen und der Wirthschafterin die mögliche Dauer der Arbeitsunfähigkeit der Erkrankten bekannt zu geben.

Wird von einem Vereinsarzte ein Honorar nicht gefordert, so ist demselben alljährlich im Jahresberichte für seine Bemühungen zu danken.

## 2. Vereinspräsident.

1. Die Vereinsvertretung nach aussen geschieht durch den Vereinspräsidenten, in seiner Verhinderung durch einen der Vicepräsidenten. Ausfertigungen und Bekanntmachungen des Vereines bedürfen zu ihrer Giltigkeit der Unterschrift des Vereinspräsidenten, in seiner Verhinderung der Unterschrift eines Vicepräsidenten.

Der Vereinspräsident ist verpflichtet, namens des Vereinsvorstandes die Oberaufsicht über die gesammte Verwaltung des Vereines zu führen. Er ist insbesonders für die rechtzeitige Einberufung der zur Prüfung der vierteljährlichen Rechnungsabschlüsse und Portionenausweise, wie zur Prüfung der Lieferantentabelle und der sonst erforderlichen Vorstandssitzungen verpflichtet.

Der Vereinspräsident ist dem Vereinsvorstande wie der Generalversammlung für eine genaue Erfüllung seiner Pflichten verantwortlich. Bei einer grösseren Anzahl von Vereinsküchen kann der regelmässige Inspectionsbesuch einer oder mehrerer derselben vom Vereinspräsidenten einem der Vicepräsidenten übertragen werden.

2. Der Vereinspräsident ist berechtigt, sich jederzeit die Ueberzeugung zu verschaffen, dass in allen Vereinsküchen die gleich guten Qualitäten an Victualien verwendet werden; er ist verpflichtet, zu überwachen, dass in allen Volksküchen des Vereines die gleiche vorschriftsgemässe Portionirung gehandhabt wird. Er kostet die Speisen, um sich von deren sorgfältiger Zubereitung zu überzeugen.

3. Der Vereinspräsident hat die Pflicht, dafür Sorge zu tragen, dass die einzelnen Ehrenämter des Vereines nicht verwaist bleiben.

4. Der Vereinspräsident hat ferner die Pflicht, die zur Ernennung der Angestellten des Vereines (XV) dienenden wichtigen Besetzungsvorschläge in der Vorstandssitzung zu stellen; hiebei wird es sich empfehlen, stets im Einvernehmen mit einem der dienstältesten Vorstandsmitglieder vorzugehen, eventuell demselben auch das Referat zu übertragen.

Bei besonders pflichtwidrigem Verhalten einer Angestellten oder Bediensteten des Vereines hat der Vereinspräsident sofort eine Disciplinar-Untersuchung unter Zuziehung der Küchenvorsteherin und des Localdirectors vorzunehmen und im Einverständnisse mit diesen beiden Vereinsfunctionären das Weitere ungesäumt zu veranlassen.

## 3. Vicepräsidenten.

1. Im Falle dauernder Verhinderung des Vereinspräsidenten fällt dessen Wirkungskreis dem ersten und in dessen Verhinderung dem zweiten Vicepräsidenten zu.

2. Die Vicepräsidenten theilen sich mit dem Vereinspräsidenten in den regelmässigen Inspectionsbesuch der Vereinsküchen.

3. Sollte der erste und zweite Vicepräsident die Stellvertretung des Vereinspräsidenten nicht zu übernehmen vermögen, so ist hiezu der in § 12 der Statuten genannte nächste Vereinsfunctionär berufen.

## 4. Schatzmeister.

1. Der Schatzmeister übt die specielle Aufsicht über die Cassagebahrung des Vereines; er hält das Vereinsvermögen unter seiner Mitsperre, hat den Markenschatz in Evidenz zu führen und allfällige Veränderungen im Markenschatze in der Sitzung des Vereinsvorstandes bekanntzugeben.

2. Der Schatzmeister hat an der Cassenscontrirung mit dem Cassencurator Antheil zu nehmen; wegen fruchtbringender Anlage disponibler Vereinsgelder hat der Schatzmeister mit dem Vereinspräsidenten und dem Cassencurator die entsprechenden Anträge zu vereinbaren und in der Vorstandssitzung selbst zu stellen.

3. Der Schatzmeister hält das Vereinsarchiv unter seiner Sperre.

## 5. Cassencuratoren.

1. Der erste Cassencurator übt die Controle in allen finanziellen Angelegenheiten des Vereines aus; er revidirt monatlich die Vereinsbücher und Rechnungen, er beurkundet diese Revision durch eigenhändige Unterfertigung der monatlichen Abschlüsse der von ihm revidirten Vereinsbücher; er prüft die im Vereinsbureau zu den Localcassen geführten Gegenbücher und vergleicht deren Posten mit den unter gleichem Datum im Cassenbuche geschehenen bezüglichen Eintragungen; er nimmt unter Zuziehung des Schatzmeisters mindestens vierteljährig die Scontrirung der Vereinscasse vor und berichtet hierüber in der nächsten Vorstandssitzung; er bestätigt mit dem Schatzmeister zugleich die Mitgliederbeiträge.

2. Die Cassenscontrirung erfolgt gegenwärtig durch eine genaue Vergleichung des jeweiligen Abschlusses im Cassabuche mit dem letzteingelangten Conto-Auszug der Postsparcasse, sie umfasst aber auch eine Ueberprüfung der genauen Durchführung der einzelnen Eingangs- und Ausgangsposten in den verschiedenen Vereinsbüchern, sowie eine Ueberprüfung der vorschriftgemässen Ausfertigung der Cassabelege durch die Vornahme von Stichproben.

3. Der Cassencurator ist verpflichtet, darüber zu wachen, dass in der Postsparcasse nie ein grösserer als zu dem regelmässigen Geschäftsbetriebe erforderlicher Geldbetrag erliegt, und dass jeder Mehrbetrag sicher angelegt wird. (I, 4.)

4. Bei einer grösseren Anzahl von Vereinsküchen kann dem zweiten Cassencurator die specielle Revision rücksichtlich mehrerer Volksküchen zugetheilt werden, sonst wirkt derselbe nur als Stellvertreter des ersten Cassencurators.

## 6. Technischer Leiter.

Der technische Leiter hat bei Renovirungen oder baulichen Veränderungen in den Volksküchen im Einverständnisse mit dem Vereinspräsidenten gemäss den von dem Vereinsvorstande von Fall zu Fall eingeholten Beschlüssen vorzugehen, im Falle der Errichtung einer Volksküche den Situationsplan und die Kostenüberschläge dem Vereinsvorstande vorzulegen und auf Grund derselben die Adaptirungen zu leiten. Er prüft die einschlägigen Rechnungen und weist dieselben mit dem Vereinspräsidenten zur Zahlung an.

## 7. Schriftführer.

Den beiden Schriftführern obliegt es, in den Sitzungen des Vereines abwechselnd das Protokoll zu führen und die schriftlichen Ausfertigungen zu besorgen.

## 8. Vereinsbureau.

Die Geschäfte des Vereines werden entgeltlich durch Vereinsbeamte besorgt, und zwar:

*a*) durch den Vereinssecretär, welcher einen mit demselben schriftlich zu vereinbarenden Gehalt bezieht;

*b*) durch den Vereinsbuchhalter, und eventuell auch

*c*) durch einen Küchenrevisor, von welchen Beide eine mit ihnen schriftlich zu vereinbarende jährliche Remuneration erhalten.

Die Vereinsbeamten übernehmen die Verpflichtung, dem Vereine treu und gewissenhaft zu dienen und je nach der mit ihnen getroffenen schriftlichen Vereinbarung ihre Zeit und Kraft dem Vereine zu widmen. Sie werden gegen halbjährige Kündigung angestellt, wobei jedoch dem Vereine bei einem pflichtwidrigen oder ungenügenden Verhalten des Angestellten das Recht einer früheren, ja auch sofortigen Dienstesentlassung zusteht.

Jeder neuernannte Vereinsbeamte leistet in der nächsten Vorstandssitzung das Gelöbniss, seinen Pflichten treu und gewissenhaft zu entsprechen und die in seinem Vereinsamte gewonnenen Erfahrungen der vollen Wahrheit gemäss, jederzeit, auch ohne Aufforderung dem Vereinspräsidenten wie dem Vereinsvorstande mitzutheilen.

Während der Bureaustunden dürfen keine Besuche empfangen werden.

Die Vereinsbeamten dürfen ausser den ihnen vom Vereinsvorstande zuerkannten Bezügen keinen wie immer gearteten Sportel aus ihrem Dienstverhältnisse beziehen.

Die Vereinsbeamten haben in der Regel den Vorstandssitzungen mit berathender Stimme beizuwohnen, jedoch bei der Berathung ihrer Personalangelegenheiten abzutreten.

### *a*) Vereinssecretär.

1. Der Vereinssecretär hat die tägliche Abrechnung mit den Localcassierinnen auf Grund des von jeder derselben zu führenden Local-Cassabuches und des von ihm selbst zu führenden Gegenbuches einer jeden Localcasse vorzunehmen.

Der Vereinssecretär lässt sich von jeder Localcassierin aus dem Local-Cassabuche die Markenposten und ebenso auch den eingegangenen Geldbetrag langsam ansagen um dieselben in sein Gegenbuch einzutragen. Er berechnet sonach selbst die aus dem Markenverkaufe erzielte Einnahme, lässt sich die angesagten Posten noch einmal langsam recapituliren und nimmt sodann täglich das Buch der Localcassierin zur Hand, um sich nicht nur von der Richtigkeit der angegebenen Posten, sondern auch davon zu überzeugen, dass im Local-Cassabuche nichts radirt oder unleserlich gemacht wurde.

2. Der Vereinssecretär hat sich täglich durch Einsichtnahme in das Einlagsbuch der Localcassierin zu überzeugen, dass dieselbe den ausgewiesenen Cassaeingang nebst anderen allfälligen Einnahmen der Küche in die Postsparcasse pflichtgemäss und rechtzeitig eingelegt hat (XIV, 3).

3. Die für den Verkauf der Speisemarken erzielten Einnahmen einer Volksküche werden im Gegenbuche des Vereinssecretärs in Evidenz gehalten und deren monatliche Summe für den Letzten jeden Monats in das Cassabuch eingetragen.

Die eventuellen übrigen Einnahmen hat der Vereinssecretär sofort nach deren Bekanntgabe durch die Localcassierin in das Cassabuch einzutragen und die erforderlichen Empfangsbestätigungen auszustellen.

Die Reihenfolge, nach welcher die Localcassierinnen zur täglichen Verrechnung kommen, ist vom Vereinssecretär zu bestimmen; dieselbe hat von den Localcassierinnen genau eingehalten zu werden.

4. Der Vereinssecretär nimmt die Rechnungen für den Verein und von den Localcassierinnen die Rechnungen für die einzelnen Küchen entgegen. Er prüft, ob diese Rechnungen zur Zahlung ordnungsgemäss angewiesen sind und die hiezu erforderlichen Daten (XVII, 3) besitzen, trägt die richtig befundenen Rechnungen in das Cassabuch ein und veranlasst die Auszahlung durch die Postsparcasse.

Die Ausbezahlung der Rechnungen geschieht mittelst Anweisungs- (Check-) Büchel der Postsparcasse. Während auf dem im Checkbuche verbleibenden Coupon Tag der Absendung, angewiesener Betrag und Name des Adressaten verzeichnet wird, hat der Check nebst dem Stempel des Vereines das Datum der Absendung, den auszuzahlenden Betrag in Worten und in Ziffern, sowie die Unterschrift zweier zur Zeichnung berechtigter Personen zu enthalten. Die Rückseite des Checks hat Name und Wohnort des Adressaten und ebenfalls die beiden auf der Vorderseite verzeichneten Unterschriften zu enthalten. Ausserdem hat die dem Check beigegebene Ziffernreihe entsprechend dem angewiesenen Betrag sorgfältig ausgeschnitten zu werden. Der Vereinssecretär hat den von ihm ausgefertigten Check mit dem entsprechenden Cassabeleg den zur Mitfertigung Verpflichteten vorzulegen und das Weitere zu veranlassen.

5. Behufs Auszahlung im Wege der Postsparcasse sind zur Unterfertigung der Checks der Vereinspräsident, ferner der Secretär und der Buchhalter des Vereines berechtigt, und sind deren eigenhändige Unterschriften der Postsparcasse mit dem Beifügen bekanntzugeben, dass zur rechtsgiltigen Zahlungsanweisung mittelst Checks stets zwei der genannten Unterschriften erforderlich sind. Im Falle einer dauernden Verhinderung einer der drei zur Zeichnung berufenen Personen haben die beiden anderen zur Zeichnung Berechtigten die vom Vereinsvorstande zur Zeichnung berufene dritte Person unter Mittheilung deren eigenhändiger Unterschrift der Postsparcasse namhaft zu machen.

6. Alle baaren Einnahmen, die an das Bureau gelangen, sind von dem Vereinssecretär in das Cassabuch einzutragen und mittelst eines Checks des Postsparcassen-Einlagsbuches in die Postsparcasse einzulegen.

7. Von der Postsparcasse wird täglich ein Contoauszug eingesendet, in welchem die von der Postsparcasse erhaltenen und beausgabten Beträge, sowie das resultirende tägliche Guthaben des Vereines ersichtlich gemacht werden. Dieser Contoauszug wird vom Vereinssecretär mit dem Cassabuche und mit dem Checkbuche verglichen, und sind eventuelle Irrthümer der Postsparcasse unverzüglich bekanntzugeben.

Die Contoauszüge werden täglich nach erfolgter Prüfung in das Postsparcassen-Conto ausführlich eingetragen. Die Manipulationsgebühren der Postsparcasse werden besonders in Evidenz geführt, vierteljährlich summirt und in die Gebahrung einbezogen.

8. Das Cassabuch wird mit Für- und Uebertrag, Datum, Postnummer, Gegenstand und Name, Bezeichnung der Küche, und der Betrag mit besonderer Einnahms- und Ausgabsrubrik geführt, und sind diese Eintragungen vom Vereinssecretär zu besorgen.

9. Der Vereinssecretär hat den Mitgliederkataster unter genauer Angabe des Vor- und Zunamens, des Wohnortes und des jährlichen oder einmaligen Beitrages in Evidenz zu halten. Die Ausfertigung der Quittungen für die Mitgliederbeiträge und die Expedition derselben ist vom Vereinssecretär zu besorgen, ebenso hat derselbe die Einhebung der Mitgliederbeiträge durch die Localcassierinnen zu veranlassen.

10. Der Vereinssecretär führt das Inventar über den gesammten Markenschatz des Vereines; in demselben hat der jeweilige Markenbestand jeder einzelnen Vereinsküche genau ersichtlich zu sein.

Auf der ersten Seite eines jeden Local-Cassabuches und ebenso auf der ersten Seite der vom Vereinssecretär zu diesen Büchern zu führenden Gegenbücher hat der einer Localcassierin übergebene Markenschatz detaillirt, nebst der Namensfertigung des Vereinssecretärs angegeben zu sein. Auf dieser Seite hat auch jede spätere Veränderung in dem Markenbestande einer Localcassierin von dem Vereinssecretär mit Datum und Namensfertigung verzeichnet zu werden.

11. Der Vereinssecretär besorgt die gesammten Kanzleigeschäfte und die schriftlichen Expeditionen des Vereines. In Verhinderung der Schriftführer führt er die Pro-

tokolle über die Vorstandssitzungen des Vereines. Ferner hat derselbe über wichtige Einläufe ein kurzes Exhibiten-Protokoll und die Vereinsregistratur zu führen.

12. Der Vereinssecretär erhält über gemeinsame Anweisung des Vereinspräsidenten und des Buchhalters für Kanzleiauslagen ein Verlagsgeld von fl. 20·—, welches er zu verrechnen hat.

13. Im Falle in einer Vereinsküche wegen eingetretener Erkrankung einer Wirthschafterin oder einer Localcassierin eine Aushilfe benöthigt wird, besorgt der Vereinssecretär mit grösster Beschleunigung die Verständigung an die zur Aushilfe berufenen Ersatzwirthschafterinnen oder Buffetbediensteten.

14. Es ist Fürsorge zu treffen, dass der Vereinssecretär für den Fall einer Erkrankung durch den Buchhalter, und wenn dies nicht möglich, durch eine Localcassierin vertreten zu werden vermag.

15. Der Vereinssecretär hat die monatliche Einlösung der von einzelnen humanitären Vereinen im Einverständnisse mit dem Vereinsvorstande auf die Volksküchen des Vereines ausgegebenen Speisemarken durch die Postsparcasse zu veranlassen und die rechtzeitige Behebung der Interessen der Vereinscapitalien zu besorgen.

16. Der Vereinssecretär hat als Vorgesetzter der Localcassierinnen dieselben zur genauen Erfüllung aller ihrer Pflichten (XIV) zu verhalten. Der Vereinssecretär hat jedes ausgeschriebene Local-Cassabuch von der Localcassierin zu übernehmen, derselben ein neues zu übergeben und das erstere durch fünf Jahre zum Amtsgebrauche ebenso wie seine Gegenbücher zu den Local-Cassabüchern aufzubewahren.

17. Ausgeschriebene Vereinsbücher, sowie alle bezahlten Vereins- und Küchenrechnungen, sind durch fünf Jahre im Vereinsbureau aufzubewahren. Rechnungen über bauliche Herstellungen und Anschaffungen an Requisiten und Mobilien einer Volksküche dürfen erst nach 20 Jahren scartirt werden; die Sitzungsprotokolle sind für immer aufzubewahren.

18. Werden von einer Wirthschafterin Muster einer qualitätswidrigen Lieferung eingesendet, so hat der Vereinssecretär sofort den Vereinspräsidenten hievon zu verständigen, welcher unter Zuziehung eines zweiten Vorstandsmitgliedes einen Augenschein vorzunehmen und gegen den schuldtragenden Vereinslieferanten entsprechend vorzugehen hat.

19. Das Vereinsbureau ist an Wochentagen von $^1/_2$9 bis $^1/_2$1 Uhr, an Sonn- und Feiertagen von $^1/_2$9 bis $^1/_2$11 Uhr, an Wochentagen je nach Bedarf auch Nachmittags offen zu halten.

### *b*) **Vereinsbuchhalter.**

1. Dem Buchhalter obliegt die genaue Führung der Vereinsbücher, zugleich aber auch die Prüfung der Richtigkeit der im Cassabuch des Vereines und in den Local-Cassabüchern gemachten Abschlüsse, sowie aller einzelnen Cassabelege.

2. Der Buchhalter führt das Vereins- und Küchen-Contobuch. In diesem Buche ist für den Verein wie für jede einzelne Küche ein besonderes Conto mit Einnahms- und Ausgabsrubrik zu führen. Das Küchenconto wird in Subconti für „Victualien“, „Regie“, „Reparatur“, „Requisiten“ und „Mobilien“ geführt. In dieses Contobuch erfolgt die Eintragung der sämmtlichen Einnahmen und Ausgaben des Vereins unter dem im Cassabuche angegebenen Datum, Postnummer, Namen, Gegenstand und Geldbetrag. Die Abschlüsse in diesem Buche erfolgen monatlich.

3. Der Buchhalter führt ferner das Hauptbuch. Aus dem Vereins- und Küchen-Contobuch erfolgen monatlich die summarischen Uebertragungen nach den einzelnen Conti in das Hauptbuch.

4. Der Buchhalter führt das Fonds-Contobuch. Dasselbe wird getrennt nach Activen und Passiven für folgende Fonds geführt:

*a*) Betriebsfonds,
*b*) Reservefonds,
*c*) Altersversorgungs-Fonds,
*d*) Kaiser Franz Josef-Stiftungsfonds.

5. Der Buchhalter stellt ferner den monatlichen Gesammtausweis über die an den Localcassen verkauften Speisemarken, sowie über die eingegangenen Freikarten, Armenkarten und Schulkinderkarten auf Grund der von den Localcassierinnen allmonatlich zu erstattenden schriftlichen Ausweise zusammen und verfasst auf dessen Grundlage die Quartalsausweise.

6. Jedes Vierteljahr ist vom Buchhalter ein Rechnungsabschluss über die abgelaufenen Quartale des Vereinsjahres auf Grund der von ihm geführten Vereinsbücher rechtzeitig zu verfassen. (I, 1.)

7. Der Buchhalter verfasst ferner halbjährig auf Grund der während eines ihm zu bestimmenden Halbmonats eingegangenen Rechnungen die Lieferantentabelle, in welcher er für jeden Verbrauchsartikel getrennt nach Vereinsküchen den Namen des Lieferanten und den jeweiligen Preis per Kilogramm, Liter oder Raummeter genau angibt.

8 Der Buchhalter führt das detaillirte Victualien-Contobuch. Dasselbe ist für jede Vereinsküche nach den einzelnen Verbrauchsartikeln getrennt zu führen; bei jedem Artikel ist der Tag der geschehenen Lieferung, das gelieferte Quantum nach Kilogramm, Liter oder Raummeter, der Einheitspreis, der bezahlte Gesammtbetrag und der Name des Lieferanten einzutragen. Die Abschlüsse erfolgen vierteljährlich.

9. Der Buchhalter prüft die Rechnungen und Bücher der einzelnen Vereinsküchen Er wirkt bei der Aufstellung der Normal-Speisenkarte mit.

10. Es ist Fürsorge zu treffen, dass der Vereinsbuchhalter im Erkrankungsfalle durch den Vereinssecretär vertreten zu werden vermag.

### *c*) Küchenrevisor.

Sobald sich die Nothwendigkeit der dauernden Bestellung eines Küchenrevisors herausstellt, wäre für dieses Amt ein besonderer Vereinsbeamter zu bestellen.

1. Der Küchenrevisor hätte täglich abwechselnd eine Vereinsküche durch mehrere Stunden, namentlich während der Ausspeisungen, zu besuchen, den Dienstbetrieb ruhig zu beobachten, sich von der genauen Einhaltung der Küchenordnung und der Hausordnung, namentlich auch durch unerwartete Besuche zu überzeugen und im steten Verkehre mit dem Vereinspräsidenten namens desselben dort, wo Uebelstände zu Tage treten, rasch und mit Geschick einzugreifen. Der Küchenrevisor hat dem Küchenpersonale, wie den Gästen der Volksküche gegenüber sich in taktvoller, stets reservirter Weise zu benehmen.

2. Ist in einer Volksküche das Ehrenamt der Vorsteherin unbesetzt, so hat der Küchenrevisor auch öfter die Vorrathskammer zu revidiren und sich von der Richtigkeit der vierteljährlichen Inventur der Küche zu überzeugen. In diesem Falle hat der Küchenrevisor auch monatlich einmal in unerwarteter Weise den gesammten Markenschatz der Localcassierin auf Grund des Local-Cassabuches zu revidiren und allfällige Abgänge ohne Verzug dem Vereinssecretär anzuzeigen.

3. Bestehen über die Geschäftsführung in einer Volksküche oder über die Kost derselben oder über irgend eine Ausschreitung unter den Gästen Klagen, so hat der Küchenrevisor die betreffende Volksküche durch eine längere Zeit hindurch auch täglich zu besuchen und im Einvernehmen mit dem Vereinspräsidenten auf die Behebung dieser Uebelstände im Vereine mit der Küchenvorsteherin und dem Localdirector hinzuwirken.

4. Der Küchenrevisor hat sich zu verpflichten, an Wochentagen mindestens vier Stunden, an Sonn- und Feiertagen mindestens eine Stunde seinem Dienste sich zu widmen und überdies in den regelmässigen Vorstandssitzungen und beim Vereinspräsidenten oder im Vereinsbureau zur Berichterstattung zu erscheinen.

---

B.

# Verwaltung der Volksküchen.

## Wirkungskreise.

### 9. Küchenvorsteherin.

1. Die Küchenvorsteherin überwacht den Betrieb der Volksküche. Der Betrieb jeder Vereinsküche hat genau nach dieser Geschäftsordnung und nach den vom Vereinsvorstande gefassten Beschlüssen zu erfolgen. Die Küchenvorsteherin überwacht insbesonders die rechtzeitige Bestellung und die gute Qualität der Lieferungen, sie kostet die Speisen, um sich von deren Güte zu überzeugen, sie prüft die Rechnungen auf das Sorgfältigste und weist dieselben mit thunlichster Beschleunigung zur Zahlung an, sie controlirt die genaue und pünktliche Führung der Küchenbücher und beurtheilt auf Grund derselben den Victualienverbrauch.

2. Ist die Küchenvorsteherin verhindert, die Rechnungen der Küche zu revidiren und zur Zahlung anzuweisen, so ist sie ersucht, dies dem Vereinssecretär schriftlich mitzutheilen; in diesem Falle sind dann die Rechnungen über alleinige Anweisung der Wirthschafterin auszubezahlen, jedoch vom Vereinssecretär, Vereinsbuchhalter und Cassencurator desto genauer zu prüfen.

3. Die Küchenvorsteherin sorgt, dass die Volksküche durch ein Comité von Ehrendamen in der durch die Geschäftsordnung vorgezeichneten Weise (XI) gefördert wird. Ueber Beitrittserklärungen zu diesem Comité entscheidet die Küchenvorsteherin; dieselbe sorgt auch, dass die neu beigetretenen Ehrendamen in ihrem Wirken genau unterrichtet und während der ersten Functionstage entsprechend unterstützt werden.

4. Die Volksküche wird von der Küchenvorsteherin vertreten. Die Geschäftsführung selbst ist von der vom Vereinsvorstande ernannten, besoldeten Wirthschafterin zu besorgen. Die Küchenvorsteherin ist dem Vereinsvorstande für die Handhabung einer genauen Aufsicht über die Küche, die Wirthschafterin ist der Küchenvorsteherin und dem Vereinsvorstande für eine gewissenhafte und pflichtgetreue Geschäftsführung verantwortlich. Die Küchenvorsteherin wird in ihrem Ehrenamte von ihren Stellvertreterinnen und von dem Localdirector unterstützt. Im Falle dauernder Verhinderung hat sie die Beaufsichtigung der Küche ihrer Stellvertreterin zu übertragen.

5. Die Küchenvorsteherin hat bei Beaufsichtigung der Volksküche sich im Locale die Ueberzeugung zu verschaffen, dass die Küchenordnung wie die Hausordnung strenge gehandhabt wird.

6. Die Küchenvorsteherin wird ersucht, entweder selbst möglichst oft zu den verschiedenen Tagesstunden in der Küche zu erscheinen, oder eine ihrer Stellvertreterinnen oder den Localdirector zu ersuchen, sich in die Küche zu begeben, um nachzusehen, ob die Arbeiten, welche nach der Küchenordnung zu der bestimmten Stunde von dem Dienstpersonale verrichtet sein sollen, auch wirklich verrichtet sind.

7. Die Küchenvorsteherin hat jede Pflichtverletzung der Wirthschafterin zur Kenntniss des Vereinspräsidenten und in der Sitzung zur Kenntniss des Vereinsvorstandes zu bringen.

8. Die Küchenvorsteherin überwacht die genaue Durchführung der am Schlusse eines jeden Vierteljahres von der Wirthschafterin vorzunehmenden Küchen-Inventur, deren Resultat dem Vereinsbureau durch die Wirthschafterin bekanntzugeben ist.

9. Die Küchenvorsteherin überwacht insbesonders, dass die Markencontrole täglich nach den Bestimmungen der Küchenordnung (XVI. 34) vorgenommen wird. Die Küchenvorsteherin ist insbesonders ersucht, sich hiebei nicht nur auf die Controle der am Buffet eingegangenen Marken zu beschränken, sondern auch den der Cassierin nach Schluss des Locales verbliebenen Markenrest zu revidiren.

## 10. Stellvertreterinnen.

1. Die Stellvertreterinnen sind ersucht, die Küchenvorsteherin in ihrem Ehrenamte nach Kräften zu unterstützen und deren Anordnungen auszuführen.

2. Jede der Stellvertreterinnen erscheint wöchentlich einmal in der Volksküche, um während der Ausspeisung am Buffet zu wirken und gegen Schluss derselben an der in der Küchenordnung vorgeschriebenen Markencontrole Antheil zu nehmen. Uebelstände, welche die Stellvertreterin in der Küche wahrnimmt, hat sie der Küchenvorsteherin mitzutheilen.

3. Im Falle einer dauernden Verhinderung der Küchenvorsteherin führt die erste Stellvertreterin und in deren Verhinderung die zweite Stellvertreterin die Beaufsichtigung der Volksküche, wovon der Vereinssecretär durch die Localcassierin am nächsten Tage in Kenntniss zu setzen ist.

4. Die Stellvertreterinnen werden über Vorschlag der Küchenvorsteherin vom Vereinsvorstande gewählt.

## 11. Ehrendamen.

1. Die Ehrendamen der Volksküche erscheinen nach einem mit der Küchenvorsteherin vereinbarten Turnus abwechselnd alle 8 oder alle 14 Tage. Täglich erscheinen 2 bis 3 Damen.

Die Ehrendamen sind ersucht, Mittags um 11 Uhr in der Volksküche zu erscheinen, die Essbestecke zu ordnen und während der Speisestunden dem Publicum gegenüber das gemeinnützige Wirken des Vereines durch Verabreichung der Portionen gegen Entgegennahme der Marken zu vermitteln. Die Geschäftsführung der Volksküche ist allein der Wirthschafterin vorbehalten.

Sollte eine Ehrendame an ihrem Functionstage in der Volksküche zu erscheinen verhindert sein, so ist sie gebeten, entweder eine andere Ehrendame der Volksküche als Stellvertreterin zu senden oder ihr Ausbleiben der Wirthschafterin rechtzeitig bekanntzugeben, damit noch rechtzeitig für eine Stellvertreterin Vorsorge getroffen werden kann.

2. Die Ehrendamen sind ersucht, während ihres Wirkens am Buffet an ihren Kleidern keine Stecknadeln, sondern Sicherheitsnadeln, und im Falle sie offene Haare tragen, dieselben im Netze tragen zu wollen. Am Kesselherde und am Anrichttische verwendet sich einzig und allein das besoldete Dienstpersonale.

Die Marken werden erst bei der Verabfolgung der Portionen, nicht früher, den Gästen abgenommen und sonach sofort in die Buffetspalte gegeben.

Ueber die Gasse werden die Portionen nur auf der linken Seite des Buffets den Abholenden in von denselben mitgebrachten Geschirren verabreicht.

Sind mehrere Speisen zubereitet worden, so hat jeder Gast die Wahl.

Speisen und Brote werden nur gegen die für dieselben bestimmten Marken, deren Echtheit die Ehrendamen prüfen, verabreicht. Geld darf am Buffet nicht angenommen werden.

Verdorbenes Essen darf unter keiner Bedingung verabreicht werden. Alle Portionen müssen die normale Grösse haben, keiner der Gäste darf begünstigt oder verkürzt werden.

Die Ehrendamen sind ersucht, allfällige Missstände der Wirthschafterin, eventuell der Küchenvorsteherin, jedoch nicht in Gegenwart der Gäste oder des Dienstpersonales, mitzutheilen.

Die Ehrendamen sind ferner ersucht, am Buffet und überhaupt in der Volksküche weder Marken noch Geld zu verschenken und daselbst nur unsere Landessprache sprechen zu wollen.

3. In Rücksichtnahme auf unsere Gäste ist die Besichtigung der Volksküche während der Speisestunden nicht gestattet.

4. Die Ehrendamen der Volksküche geniessen schon in Folge ihres Wirkens, laut § 4 der Statuten, die Rechte der Vereinsmitglieder.

5. Sobald eine Ehrendame auf längere Zeit in der Volksküche nicht zu erscheinen beabsichtigt, ist dieselbe ersucht, die Wirthschafterin hievon rechtzeitig zu benachrichtigen. Ebenso wird ersucht, den Wiedereintritt in die Reihe der fungirenden Ehrendamen der Küchenvorsteherin bekanntgeben zu wollen.

Die Ehrendamen sind ersucht, in ihren Kreisen stets auf einen zahlreichen Beitritt zu dem Comité der Ehrendamen ihrer Volksküche hinzuwirken und Beitrittserklärungen zu diesem Comité durch die Wirthschafterin der Küchenvorsteherin bekannt zu geben, welche über dieselben zu entscheiden hat. Name und Adresse jeder Ehrendame sind in das in der Volksküche zu diesem Zwecke aufliegende Adressenbuch einzutragen und dem Vereinsbureau mitzutheilen.

6. Gegen Schluss des Buffets wird von einem Theile der Ehrendamen die Markensortirung und Markencontrole nach den Bestimmungen der Küchenordnung (XVI, 34) unter Zuziehung der Wirthschafterin vorgenommen.

## 12. Localdirector.

1. Der Localdirector hat auf die Führung der Küche keinen Einfluss zu nehmen und nur die Küchenvorsteherin in ihrem Ehrenamte, soweit sie es wünscht, zu unterstützen. Der Localdirector hat die Pflicht, während der Speisestunden wöchentlich mehrmals auf eine längere Zeit im Locale zu erscheinen und für die Aufrechthaltung der Hausordnung (XVIII) und des Verkehres der Gäste in freundlicher Weise Sorge zu tragen, sowie insbesonders die Thätigkeit des Saaldieners oder der Saaldienerin zu beaufsichtigen. Ein eventuelles Einschreiten soll stets mit der vollsten Ruhe erfolgen.

2. Bettler hat der Localdirector durch den Saaldiener oder die Saaldienerin abschaffen zu lassen, eventuell auch selbst einzuschreiten, da die Volksküchen nur die Aufgabe haben, eine gesunde und kräftige Kost zum Selbstkostenpreise unter Verzichtleistung auf jeden Gewinn zu verkaufen, nicht aber zu verschenken, und ferner in Volksküchen weder von der Anstalt, noch von deren Functionären etwas verschenkt werden darf, da ein Anfang im Betheilen ein Ende nicht absehen liesse und bei dem Verschenken von Speisen jede Controle des Verbrauches und bei den Spenden von Functionären auf die Dauer jede freiwillige Mitwirkung im Vereinsvorstande unmöglich werden würde.

Der Localdirector hat ferner zu überwachen, dass die Essbestecke und Geschirre von dem Saaldiener oder der Saaldienerin und der ihr eventuell beigegebenen Hilfsperson, welche stets reinlich gekleidet zu sein und noch im rüstigen Alter zu stehen hat, während der Ausspeisung ununterbrochen mit grösster Sorgfalt rasch abgeräumt und die Speisetische rein gehalten werden.

3. Das Sammeln der Speisereste in der Volksküche seitens dritter Personen ist, da hierdurch nur zu bald eine Belästigung der Gäste erwächst, in keinem Falle zu gestatten; der Localdirector ist ersucht, während seiner Anwesenheit öfter den Speisesaal zu durchschreiten und nach dem Rechten zu sehen.

4. Der Localdirector ist insbesonders ersucht, öfter auch ausserhalb der Speisestunden, wenn auch nur auf Augenblicke, im Locale zu erscheinen und sich zu überzeugen, ob das Personal an der Arbeit ist und keine Besuche anwesend sind.

5. Beschwerden, welche dem Localdirector möglicherweise von den Gästen vorgebracht werden, oder Uebelstände, welche er selbst in der Verwaltung der Küche

bemerkt, hat er stets in Abwesenheit der Gäste und des Dienstpersonales der Wirthschafterin, eventuell der Küchenvorsteherin persönlich oder sonst schriftlich bekanntzugeben.

6. Sind zwei Localdirectoren für eine Volksküche gewählt, so haben dieselben einen Turnus für ihr regelmässiges Erscheinen in der Volksküche unter sich zu vereinbaren.

## 13. Wirthschafterin.

Die Geschäftsführung in der Volksküche ist von der vom Vereinsvorstande ernannten besoldeten Wirthschafterin nach dieser Geschäftsordnung und nach den vom Vereinsvorstande gefassten Beschlüssen selbstständig zu besorgen. Die Wirthschafterin hat innerhalb ihres Wirkungskreises in eigener Initiative vorzugehen und für die Geschäftsführung in der Volksküche nicht nur der Küchenvorsteherin, sondern insbesonders dem Vereinsvorstande wie auch der Behörde gegenüber die volle und ungetheilte Verantwortung zu tragen.

1. Die Wirthschafterin hat nach den Bestimmungen der Küchenordnung (XVI) allen ihren Pflichten ehrlich und treu auf das Genaueste zu entsprechen, das Interesse der Volksküche zu wahren, dem Dienstpersonale mit gutem Beispiele voranzugehen und dasselbe zum Fleisse, zur Reinlichkeit und Ordnung wie zu anständigem Benehmen strenge zu verhalten.

2. Treue, Redlichkeit und Unbestechlichkeit sind die ersten Pflichten nicht nur aller Mitglieder des Vereinsvorstandes, sondern auch aller Angestellten und Bediensteten, insbesonders einer Wirthschafterin des Vereines.

3. Das Dienstpersonal der Volksküche wird von der Wirthschafterin in Dienst genommen und aus dem Dienste entlassen. Dasselbe untersteht den Befehlen der Wirthschafterin.

4. Die Wirthschafterin haftet der Küchenvorsteherin und dem Vereinsvorstande:

*a)* für die genaueste Durchführung der Küchenordnung (XVI) in allen ihren Punkten; sie haftet insbesonders ferner:

*b)* für die sorgfältige Zubereitung der täglichen Kost;

*c)* für das genaue Gewicht der geschnittenen, ganzen und halben Fleisch- sowie Brotportionen;

*d)* für eine täglich gleiche Portionirung;

*e)* für die ununterbrochene sorgfältige Verzinnung der Kessel und Geschirre;

*f)* für die sorgfältige Aufbewahrung der Speisereste;

*g)* für die sorgfältige Sperre der Vorrathskammer, des Bodens, der Kästen, der Buffetladen, und für die sorgfältige Schliessung der Eingangs- und Ausgangsthüren des Locales;

*h)* für die anständige und pflichtgetreue Haltung des gesammten Personales;

*i)* für das richtige Mass und Gewicht wie für gute, qualitätsmässige Beschaffenheit der übernommenen Lieferungen;

*j)* für die genaue, tägliche Führung der Küchenbücher und Revidirung der Rechnungen sowie für die genaue Besorgung des Bestell-, Liefer- und Verrechnungsdienstes nach den diesbezüglich bestehenden besonderen Vorschriften (XVII).

*k)* für die genaue Vornahme der täglichen Markencontrole;

*l)* für die nach dieser Controle unmittelbar stattfindende genaue Angabe der Speisereste;

*m)* für einen reichlichen Vorrath an Essbestecken und Geschirren während der Mittagsausspeisung bis $^1/_2$1 Uhr, und

*n)* in Abwesenheit der Küchenvorsteherin und des Localdirectors auch für eine genaue Beobachtung der Hausordnung (XVIII).

5. Die Wirthschafterin ist verpflichtet, über wichtige Vorfälle in der Volksküche der Küchenvorsteherin bei deren Besuch in der Küche einen kurzen Bericht zu erstatten.

6. Für den Fall, als bei der Markencontrole weder die Küchenvorsteherin, noch deren Stellvertreterinnen die Zeit haben sollten, den der Localcassierin nach Schluss des Buffets verbliebenen Markenrest zu überzählen und sich von der Richtigkeit der von der Localcassierin täglich zu gebenden schriftlichen Angabe zu überzeugen, hat die Wirthschafterin auch dieser Pflicht, längstens alle 14 Tage, in unerwarteter Weise zu entsprechen und eine allfällige Bemängelung ohne Verzug dem Vereinssecretär brieflich und der Küchenvorsteherin bei ihrem nächsten Besuche in der Küche mündlich mitzutheilen.

## 14. Localcassierin.

1. Die Localcassierin hat Mittags eine halbe Stunde und Morgens und Abends eine Viertelstunde vor Eröffnung des Locales in der Volksküche anwesend zu sein.

2. Während der Stunden, zu welchen das Local eröffnet ist, hat die Localcassierin in der Casse den Markenverkauf mit Aufmerksamkeit zu besorgen und das Publicum thunlichst rasch und höflich zu bedienen. Gegen Schluss der mittäglichen Ausspeisung hat die Localcassierin ihre Casse gewissenhaft und genau zu machen, den ihr verbliebenen Markenrest aufzuschreiben, ihre Geldlade abzusperren und mit dem erwähnten schriftlichen Nachweise, dem Markenreste und ihrem Localcassabuche an das Buffet zu treten, um dort von der die Controle übenden Ehrendame und der Wirthschafterin zunächst den ihr verbliebenen Markenrest revidiren zu lassen und sonach die am Buffet eingegangenen, bereits gezählten und aufgeschriebenen Marken zu übernehmen.

Die Eintragungen in das Localcassabuch haben sonach von der Wirthschafterin in Gegenwart der controlirenden Ehrendame unter Beifügung des Datums und der eigenen Namensfertigung zu erfolgen.

3. Die in der Volksküche bei der täglichen Markencontrole mit der Wirthschafterin verrechnete Tageseinnahme, sowie allfällige von der Wirthschafterin der Localcassierin übergebene Beträge für den Verein sind von der Localcassierin täglich, und zwar noch am Nachmittage, der nächsten Sammelstelle der k. k. Postsparcasse zu übergeben und am anderen Tage mit dem Vereinssecretär genau zu verrechnen. An Sonn- und Feiertagen hat die Uebergabe an die Postsparcasse von der Localcassierin am nächsten Morgen zuverlässig zu erfolgen.

4. Jede Localcassierin hat auf Grund des Localcassabuches am Schlusse jeden Monats einen detaillirten Ausweis über die an der Cassa verkauften Marken sammt dem hiefür erzielten Gesammt-Erlös und ferner unter Einem ein Verzeichniss über die am Buffet während des Monats eingegangenen Freikarten, Armenkarten und Schulkinderkarten zu verfassen und dem Vereinsbureau vorzulegen.

5. Die Localcassierin haftet dem Vereinsvorstande für die Richtigkeit der Casse und für eine ehrliche und gewissenhafte Erfüllung aller ihrer Dienstespflichten.

6. Der Localcassierin ist es strengstens untersagt, Marken der Volksküche zurückzukaufen; Personen, welche sie hierum ersuchen, hat sie zu sagen, dass ein Rückkauf der Marken aus dem Grunde vom Vereinsvorstande strengstens untersagt ist, weil viele wohlthätige Personen Marken der Volksküche kaufen und an Arme zu dem Zwecke verschenken, damit sie in der Volksküche eine gesunde Nahrung erhalten, welcher Zweck aber vereitelt würde, wenn die Volksküche die Marken wieder zurückkaufen würde.

7. Im Falle der Erkrankung hat die Localcassierin den Vereinssecretär mit grösster Beschleunigung in verlässlichster Weise hiervon in Kenntniss zu setzen, damit von demselben rechtzeitig eine Stellvertreterin bestellt werden kann; die Ausseracht-lassung einer rechtzeitigen Verständigung des Vereinssecretärs würde eine gänzliche

Störung des Dienstes herbeiführen, und müsste die Localcassierin hiefür zur strengsten Verantwortung gezogen werden.

8. Jede Localcassierin muss das Calculationsbuch einer Volksküche zu führen verstehen, um dieses Buch im Erkrankungsfalle der Wirthschafterin oder über Beschluss des Vereinsvorstandes sofort selbst führen zu können.

9. Die Localcassierin ist verpflichtet, über wichtige Vorfälle in der Volksküche dem Vereinssecretär einen kurzen Bericht zu erstatten.

10. Es ist der Localcassierin untersagt, während der Ausspeisungsstunden eine ihrer Tagesmahlzeiten zu sich zu nehmen.

## 15. Angestelltes und bedienstetes Personal.

1. Die Wirthschafterin einer Volksküche ist eine Beamtin des Vereines; dieselbe wird vom Vereinsvorstande ernannt und untersteht demselben. Sie übt ihre Geschäftsführung unter Aufsicht der Küchenvorsteherin aus. Jede neuernannte Wirthschafterin hat in der nächsten Vorstandssitzung das Gelöbniss abzulegen, allen ihren Pflichten stets treu und gewissenhaft zu entsprechen.

Zur Wirthschafterin ernennt der Vereinsvorstand eine erprobte, im Dienste wohlunterrichtete Ersatzwirthschafterin des Vereines. Zu Ersatzwirthschafterinnen dürfen vom Vereinsvorstande stets nur ledige Frauenspersonen oder kinderlose Witwen, welche in jüngeren Lebensjahren stehen, die körperliche Rüstigkeit wie die geistige Befähigung besitzen und vorzügliche Zeugnisse nachweisen, ernannt werden. Dieselben müssen vor ihrer Ernennung durch mindestens zwei Monate als Candidatinnen von Morgens 7 Uhr bis Abends 9 Uhr in zwei Vereinsküchen, und zwar in jeder einen Monat im Amte der Wirthschafterin von derselben unterrichtet werden und haben auch die Befähigung zum Localcassendienste durch Verwendung in der Localcasse, namentlich in den Abendstunden, sich zu erwerben. Die Wirthschafterin wie die Vorsteherin der betreffenden Volksküche haben dieselbe genau zu beobachten und für den Fall, als sich die Candidatin nicht als vorzüglich geeignet erweist, deren Entlassung beim Vereinspräsidenten ohne Verzug zu beantragen.

Die Wirthschafterin und die Ersatzwirthschafterin werden vom Vereinsvorstande gegen halbjährige Kündigung angestellt, wobei jedoch dem Vereinsvorstande bei einem pflichtwidrigen oder ungenügenden Verhalten der Angestellten das Recht einer früheren ja auch sofortigen Entlassung zusteht.

Der Vereinspräsident oder das von demselben delegirte Vorstandsmitglied hat über die probeweise Zulassung einer Candidatin zu entscheiden, dieselbe jedoch vorher im Schreiben und Rechnen zu prüfen und überhaupt nur Personen, welche sich voraussichtlich für diesen Dienst sehr gut eignen, als Candidatinnen im Bedarfsfalle zuzulassen.

2. Die Localcassierin einer Volksküche wird vom Vereinsvorstande ernannt und ist für ihre Geschäftsführung demselben sowie dem Schatzmeister und dem Vereinssecretär verantwortlich. Rücksichtlich ihres Verhaltens in der Volksküche untersteht sie der Aufsicht der Küchenvorsteherin und in deren Abwesenheit jener der Wirthschafterin.

Zur Localcassierin ernennt der Vereinsvorstand eine im Dienste der Localcasse wohlunterrichtete, bereits erprobte Ersatzcassierin.

Zu Ersatzcassierinnen sollen vom Vereinsvorstande nur anständige junge Mädchen, die im Rechnen und Schreiben gut versirt sind und die physische und geistige Befähigung besitzen, ernannt werden. Dieselben müssen vorher durch eine längere Probezeit in einer Volksküche über Anordnung des Vereinspräsidenten von der Localcassierin im Localcassendienste unterrichtet werden und vor ihrer Ernennung eine vorzügliche Befähigung für diesen Dienst dadurch nachweisen, dass sie während der Mittagsaus-

speisung den Localcassendienst rasch und in bester Ordnung führen und ihre Rechnung auf das Befriedigendste besorgen.

Ueber die Zulassung einer Candidatin zum Localcassendienste entscheidet im Bedarfsfalle der Vereinspräsident oder das von demselben delegirte Vorstandsmitglied, nachdem dieselbe vorher einer Prüfung im Schreiben und Rechnen unterzogen und für den Dienst voraussichtlich sehr gut qualificirt befunden wurde.

Die Localcassierin und die Ersatzcassierin werden vom Vereinsvorstande gegen monatliche Kündigung angestellt, wobei jedoch dem Vereinsvorstande bei einem pflichtwidrigen oder ungenügenden Verhalten der Angestellten das Recht einer früheren, ja auch sofortigen Entlassung zusteht.

3. Jede Wirthschafterin und Ersatzwirthschafterin sowie jede Localcassierin und Ersatzcassierin hat die Bestimmungen dieser Geschäftsordnung über die Verwaltung der Volksküchen und insbesonders den ihr Wirken betreffenden Abschnitt genau zu kennen und daher ein Exemplar dieser Geschäftsordnung zu erhalten.

4. Jede Candidatin für ein Vereinsamt hat während der ersten acht Tage sich unentgeltlich zu verwenden. Für ihre weitere Probezeit erhält die Candidatin für die Stelle einer Ersatzwirthschafterin die Kost der Volksküche und 20 fl. monatlich; die Candidatin für die Stelle einer Ersatzcassierin erhält während ihrer weiteren Probezeit die Kost und 10 fl. monatlich. Ueber die Entlassung einer Candidatin für ein Vereinsamt entscheidet der Vereinspräsident.

5. Vor der Ernennung zur Ersatzwirthschafterin hat jede Candidatin in Gegenwart des Vereinspräsidenten oder des von ihm delegirten Vorstandsmitgliedes zwei schriftliche Arbeiten zu machen, die darin bestehen, dass sie für die zu einer Mittagsausspeisung zuzubereitenden Speisen, deren Quantitäten ihr angegeben werden, die zur Zubereitung einer jeden derselben erforderlichen Victualien nach Mass und Gewicht, zunächst nach ihrem eigenen Ermessen, ohne Zuhilfenahme des Kochbuches genau berechnet, und dass sie, nachdem diese schriftliche Arbeit dem Vereinspräsidenten übergeben worden ist, sofort dieselbe Berechnung an der Hand des Kochbuches schriftlich durchführt. Von dem befriedigenden Ergebniss dieser Prüfung ist die Anstellung als Ersatzwirthschafterin abhängig, und sind daher beide schriftliche Arbeiten der Vorstandssitzung vorzulegen.

6. Die Verheiratung einer Wirthschafterin oder Localcassierin bringt den Verlust ihres Amtes mit sich. Alle definitiv angestellten Personen des Vereines haben in das Personalstands-Register des Vereines eingetragen zu werden.

7. Der Vereinsvorstand systemisirt die Zahl und die materielle Stellung des Dienstpersonales jeder Volksküche. Dasselbe wird von der Wirthschafterin in Dienst genommen und aus demselben entlassen. Die Wirthschafterin hat bei der Aufnahme einer Bediensteten mit grösster Sorgfalt vorzugehen, nur tüchtige, kräftige und anständige Personen zu wählen und von der Mehrzahl ihrer Bediensteten, namentlich von der Köchin und dem Buffetmädchen eine genaue Kenntniss im Schreiben und Rechnen zu verlangen. Die Wirthschafterin hat, bevor sie eine Bedienstete aufnimmt, über deren bisherige Verwendung entweder selbst oder durch die Localcassierin Nachfrage einzuholen.

Bedienstete, welche in einer Volksküche entlassen worden sind, können weder in dieser noch in einer anderen Vereinsküche wieder angestellt werden.

Die Documente und Zeugnisse der Bediensteten der Volksküche sind von der Wirthschafterin in Verwahrung zu nehmen. Jede Angestellte und Bedienstete einer Volksküche ist, insoferne sie in der Wohnung der Volksküche untergebracht ist, bei der Dienstboten-Krankencasse zu versichern und bei der Polizei anzumelden, welche Fürsorge von der Wirthschafterin rechtzeitig zu treffen ist.

8. In jeder Volksküche ist Sorge zu tragen, dass für den Fall einer Erkrankung die Wirthschafterin vorübergehend durch die Köchin und die Localcassierin durch ein bereits in den Abendstunden an der Localcasse geschultes Buffetmädchen vertreten

werden kann. (Erforderlich für den Localcassendienst ist eine genaue Kenntniss des Einmaleins, ferner die Befähigung, die Beträge, für welche sich die Gäste die Marken kaufen, schnell zu summiren und der raschen Herausgabe wegen von grösseren Geldbeträgen subtrahiren zu können.)

Ferner ist in jeder Volksküche Fürsorge zu treffen, dass von den am Herde verwendeten Dienstmädchen die Geschickteste und Bravste allmälig zur Köchin herangebildet wird, um im Falle des Bedarfes in derselben oder einer anderen Volksküche sofort eine im Dienste geschulte Köchin zur Verfügung zu haben.

9. Die Wirthschafterin und die Bediensteten einer Volksküche erhalten ausser der Dienstwohnung und Kost an Bezügen: die Wirthschafterin 400 fl. jährlichen Gehalt und nach fünfjähriger Dienstleistung für den Fall, als die Geschäftsführung einer Wirthschafterin während des Jahres eine sehr befriedigende war, am Schlusse eines jeden folgenden Betriebsjahres 50 fl. Remuneration. Die Köchin erhält einen Lohn von 15 fl., die der Köchin speciell zugetheilte Küchenmagd und die Abwaschmagd je 12 fl. und die übrigen Bediensteten je 10 fl. monatlich.

Die Localcassierin erhält 30 fl. monatlich nebst der Kost, jedoch keine Dienstwohnung

Von den beiden Ersatzwirthschafterinnen erhält jede monatlich 20 fl. und die Kost, eine derselben auch Wohnung. Die Ersatzcassierin, welche während der Mittagsstunden am Buffet verwendet wird, erhält monatlich 10 fl. und die Kost, und für den Fall, als sie eine erkrankte Localcassierin vertritt, per Tag ausserdem 50 kr.

Eine Buffetaushelferin, welche nur während der Mittagsstunden bei der Speisenausgabe am Buffet thätig zu sein hat, erhält monatlich 5 fl. und die Mittagskost. Ein Saaldiener, welcher im Bedarfsfalle während der Mittagsstunden mit dem Wegräumen der Essbestecke und Geschirre zu beschäftigen ist und für die Aufrechthaltung der Hausordnung zu sorgen hat, erhält monatlich 3 fl. und die Mittagskost, sowie eine Dienstkleidung, bestehend aus einer blauen oder weissen Blouse sammt Schürze. Eine Aushilfe zum Essbesteckputzen ist zu vermeiden, da die Einhaltung der rücksichtlich des Essbesteckvorrathes gegebenen Vorschrift (XVI, 30) eine solche Aushilfe gänzlich überflüssig macht.

Als Neujahrgeld erhält jede Wirthschafterin 15 fl., jede Ersatzwirthschafterin, Localcassierin und Köchin 10 fl. und die übrigen Bediensteten 5 fl. bis 2 fl.

Der Vereinsvorstand ist bemüht, aus Spenden, Legaten etc. einen Fonds zu sammeln, dessen Zinsen es dem Vereinsvorstande einst ermöglichen sollen, Wirthschafterinnen, welche mehr als 20 Jahre ununterbrochen dem Vereine gedient haben, im Falle sie wegen vorgerückten Alters oder körperlicher Gebrechen dienstuntauglich würden, eine entsprechende Altersversorgung gewähren zu können. In zweiter Linie hätte dieser Fonds unter den gleichen Bedingungen auch zu Gunsten der Localcassierinnen zu dienen.

## 16. Küchenordnung.

1. In dem Dienstbetriebe der Volksküche ist von der Wirthschafterin die Theilung der Arbeit thunlichst durchzuführen. Jede neueingetretene Bedienstete ist von der Wirthschafterin oder einer hiezu bestimmten anderen Bediensteten sofort in den ihr zufallenden Arbeiten genau zu unterweisen.

2. Das gesammte Dienstpersonal hat um 5 Uhr Morgens aufzustehen und spätestens um $^1/_2$6 Uhr die Arbeit zu beginnen; das Fleisch muss um $^1/_2$6 Uhr Morgens in bereits lauem Wasser zum Kochen zugesetzt sein. Jede Bedienstete hat die ihr zugewiesene Arbeit rechtzeitig und ordnungsgemäss zu verrichten.

3. Um 9 Uhr Morgens hat die Wirthschafterin mit der Köchin oder einer anderen verlässlichen Bediensteten mit dem Schneiden der Fleischportionen zu beginnen; das gekochte Fleisch muss in Scheibenform geschnitten werden, jede Portion muss das richtige Gewicht haben; bei dieser Arbeit, welche immer mit der grössten Genauigkeit

vorgenommen werden muss, hat stets die kleine Tafelwaage mit den erforderlichen Dekagewichten wohl gereinigt am Arbeitstisch zu stehen, und sind wiederholt Musterstücke für die halbe und ganze Portion Fleisch zu schneiden. Die geschnittenen Fleischportionen sind in Pfannen zu legen, mit Suppe zu übergiessen und bis zur Ausspeisung warm zu halten.

Das Gewicht der Fleischportionen ist von der Küchenvorsteherin durch Stichproben auf der Tafelwaage zu controliren.

Das Schneiden der Fleischportionen nach eröffnetem Buffet ist wo möglich zu vermeiden.

4. Um $^1/_2$11 Uhr Vormittags muss die Zubereitung der Speisen beendet sein und das Dienstpersonal das Mittagsmahl erhalten. Das Dienstpersonal hat in zwei Partien getrennt das Mittagsmahl einzunehmen, und zwar so, dass um $^1/_2$11 Uhr die eine Partie die Mittagskost nimmt, während die zweite Partie sich umkleidet; um 11 Uhr gelangt die zweite Partie zur Mittagskost, während die erste Partie sich umzukleiden hat. Bei Eröffnung des Locales haben die Wirthschafterin und das Dienstpersonal in der Küche auf ihren Posten zu sein.

Das Personal hat während der Ausspeisungsstunden reinlich und anständig gekleidet zu sein. Die Köchin und alle Dienstmägde der Volksküche, welche während der Ausspeisung im Küchenraume oder im Saale thätig zu sein haben, tragen während dieser Zeit kleine, weisse Häubchen von einfacher, aber geschmackvoller Form, welche der Vereinvorstand bestimmt. Den Bedarf an diesen Häubchen hat die Wirthschafterin bei einer vom Vereinsvorstande bestellten Firma auf Rechnung des Vereines zu beziehen.

Während der Stunden, zu welchen die Volksküche dem Publicum geöffnet ist, darf weder die Wirthschafterin, noch irgend Jemand vom Küchenpersonale eine Mahlzeit zu sich nehmen. Das Personal hat seine Mahlzeiten entweder vor oder nach den Stunden, zu welchen die Volksküche dem Publicum geöffnet ist, einzunehmen. Es ist der Wirthschafterin untersagt, weder für sich, noch für irgend jemand Anderen eine besondere Speise herstellen zu lassen.

In der Volksküche darf weder Bier noch Wein getrunken werden; es ist den Angestellten und Bediensteten der Volksküche strengstens untersagt, während der Ausspeisungsstunden solches Getränke sich holen zu lassen oder zu sich zu nehmen.

5. Die Wirthschafterin stellt auf Grund der vom Vereinsvorstande beschlossenen Normal-Speisekarten die Menus der Volksküche von Woche zu Woche unter möglichster Beachtung der Marktverhältnisse fest.

6. Die Wirthschafterin hat die zur Zubereitung einer Speise erforderlichen Victualien, bevor sie dieselben der Köchin aus der Vorrathskammer herausgibt, in der Küchenstrazza (Muster-Beilage *A*) genau zu berechnen und auf Grund dieser Aufschreibung die Victualien in besonderen Geschirren für jede Speise getrennt aus der Vorrathskammer herauszugeben.

In die Küchenstrazza wird per Tag der Victualienverbrauch für die Abendausspeisung des vorhergehenden Tages, wie für die Früh- und Mittagsausspeisung des laufenden Tages im Detail für jede Speise eingetragen. Nach der Küchenstrazza wird von der Wirthschafterin am Nachmittag des laufenden Tages die Eintragung in das Calculationsbuch (Muster-Beilage *B*) besorgt, wobei auch die Kosten der verbrauchten Victualien zu verzeichnen sind. Zu deren Gesammtbetrag werden dann noch die Tageskosten hinzugerechnet. Die Summe dieser beiden Beträge wird von der eingegangenen Tageslosung abgerechnet und ergibt entweder einen Betriebsüberschuss oder ein Betriebsdeficit des Tages.

Zur Berechnung der Tageskosten werden von der Buchhaltung die Auslagen für Regie, Reparaturen und Requisiten einer Volksküche während des letzten Betriebsjahres auf Grund des Rechenschaftsberichtes summirt und die sohin für einen Tag entfallende

Quote als Tageskosten der betreffenden Volksküche mit Beginn des nächsten Verwaltungsjahres bekanntgegeben. Unter den Regiekosten ist auch ein entsprechender Beitrag zu den Kosten der Vereinsverwaltung zu berechnen.

7. Die Köchin oder die Wirthschafterin mit einer der Mägde müssen während der Zubereitung stets im Küchenlocale in der Nähe der Kessel und des Herdes sich aufhalten, auch die zubereiteten Speisen müssen von der Köchin oder einer der am Herde Bediensteten überwacht werden.

8. Die Wirthschafterin hat zu sorgen, dass das Locale zu den bestimmten Stunden dem Publicum pünktlich geöffnet und auch geschlossen wird.

9. Vor Eröffnung und nach Schluss des Locales dürfen in keinem Falle Speisen verabfolgt werden. Gäste, welche nach Schluss des Locales und eingenommener Mahlzeit noch daselbst verweilen wollen, hat die Wirthschafterin zu verhalten, dasselbe zu verlassen.

10. In Abwesenheit der Vereinsfunctionäre hat die Wirthschafterin für die Aufrechterhaltung des Anstandes und der Hausordnung im Locale zu sorgen, eventuell ungesäumt um ein Wachorgan zu senden.

11. Die Volksküche wird täglich dreimal, und zwar Morgens von 6 bis 8 Uhr, Abends von 6 bis $^1/_2$9 Uhr und Mittags von $^1/_2$12 bis 2 Uhr dem Publicum geöffnet. An Sonn- und Feiertagen bleiben die Volksküchen Morgens und Abends geschlossen. Aenderungen an dieser Ordnung bestimmt der Vereinsvorstand, und werden dieselben in den Vereinsküchen entsprechend publicirt.

12. Morgens und Abends wird Conservensuppe, namentlich Einbrennsuppe, und Thee gegeben, für die Mittagsstunde werden täglich Suppe, eingebranntes Gemüse, Rindfleisch und Mehlspeise, mehrmals in der Woche auch eine Extraspeise nach dem vom Vereinsvorstande festgesetzten Normal-Kochbuch zubereitet. Abends werden ausser Suppe und Thee nur vom Mittag erübrigte Speisen gegeben. Zu allen Speisestunden sind Schwarzbrot und Wecken den Gästen zur Auswahl bereit zu halten.

Dieselben Gemüse, Mehlspeisen oder Extraspeisen dürfen in der Regel nicht öfter als einmal in der Woche zubereitet werden.

13. In der Volksküche dürfen nur die üblichen Normalportionen gegen die betreffenden Marken hinausgegeben werden; das Gemüse wird auch ohne Fleisch gegeben, das Fleisch darf aber in keinem Falle ohne Gemüse, Salzgurken, die Portion zu 2 kr., nur zu eingebrannten Erbsen verabreicht werden. Von Mehlspeisen wird nur eine Portion zu 8 kr., Knödel auch zu 4 kr., gegeben.

Geld darf am Buffet nicht angenommen werden.

14. Die Zubereitung der Speisen muss stets mit aller Sorgfalt auf das Reinlichste erfolgen. Das Personal der Volksküche muss schon am Morgen mit geordnetem Haare die Arbeit beginnen. Während der Speisenzubereitung haben die mit derselben beschäftigten Personen Kopftücher zu tragen. Stecknadeln dürfen an den Kleidern nicht getragen werden, sondern nur Sicherheitsnadeln. Verdorbenes Essen darf in keinem Falle gegeben werden, ebenso darf auch erkaltetes Essen nicht verabreicht werden; es soll daher nicht im Voraus angerichtet und im Winter kaltes Geschirr zum Anrichten nicht verwendet werden; das Gemüse soll stets wohlschmeckend und nach seiner Art nicht zu dick zubereitet werden. Gestocktes Gemüse muss stets mit heisser Suppe oder siedendem Wasser verdünnt und bevor es portionirt wird, sorgfältig umgerührt werden.

15. Besondere Sorgfalt ist der Zubereitung des Thees zuzuwenden. Zum Kochen des Theewassers soll ein besonderer kleiner Kupferkessel, in welchem sonst nichts Anderes zubereitet wird, verwendet werden. Wäre dies nicht möglich, so ist der Kessel in welchem das Theewasser gekocht zu werden hat, jedesmal vorher auf das Sorgfältigste zu reinigen.

Das Thee-Ei darf im Samovar und ebenso auch in dem zum Nachfüllen bestimmten Theetopfe nie länger als zehn Minuten bleiben. Samovar und Theetopf sind stets auf das Sorgfältigste geschlossen zu halten.

16. Das Anrichten der Fleischportionen ohne Zuhilfenahme der Gabel ist nicht gestattet, ebenso dürfen Gläser, Becher und Schalen von innen mit den Fingern nicht angefasst werden.

Ein unappetitliches Gebahren bei der Portionirung und der Hinausgabe der Speisen ist auf das Strengste untersagt.

17. Zur Controle der täglichen Lieferung an Schwarz- und Weissbrot hat die Wirthschafterin eine verlässliche Bedienstete zu bestellen, welche die gelieferten Stücke genau zu zählen und der Wirthschafterin zur Eintragung in deren Lieferantenbuch sofort anzusagen hat.

18. Bei Uebernahme von Kohlen- und Holzlieferungen hat die Wirthschafterin sich persönlich zu überzeugen, dass während des Transportes die Wagenladung nicht verringert wurde; Kohlen sollen immer mit Kalk überspritzt geliefert werden; die Wirthschafterin hat während des Abladens ein verlässliches Dienstmädchen auf die Strasse zu den Wagen zu stellen und dieselbe zu beauftragen, Acht zu geben, dass während des Abladens nichts entwendet wird und dass jeder Wagen auch gänzlich ausgeleert wird.

19. Die Wirthschafterin hat jedem unnöthigen Gas- und Wasserverbrauche vorzubeugen.

20. Die Wirthschafterin ist verantwortlich für das richtige Gewicht der geschnittenen Fleisch- und Brotportionen, für ein täglich gleiches Ausmass der Portionen, für die sorgfältige Zubereitung der täglichen Speisen, für die sorgfältige Verzinnung der Kessel und Geschirre, für die sorgfältige Verschliessung der Vorrathskammer, des Bodens, der Kästen, der Buffetladen, für die Schliessung der Eingangs- und Ausgangsthüren des Locales, sowie für die sorgfältige Aufbewahrung der Speisenreste.

21. Die Thüre zur Vorrathskammer, die Markenladen im Buffet, der Fleischbottich, falls das Fleisch über Nacht im Küchenraume und nicht in der Vorrathskammer aufbewahrt werden sollte, sind mit nicht leicht zu öffnenden Schlössern zu versehen.

22. Die Schlüssel zur Thür der Vorrathskammer, der Kästen und Buffetladen hat die Wirthschafterin an einem Schlüsselringe stets mit sich zu tragen; Schlüssel zum Boden sind sorgfältig aufzuheben, und jene von den Eingangs- und Ausgangsthüren des Locales hat die Wirthschafterin über Nacht stets in ihrem Zimmer aufzubewahren. Von der sorgfältigen Sperre des Locales hat sich die Wirthschafterin jeden Abend selbst zu überzeugen.

23. An Sonn- und Feiertagen hat das Personale abwechselnd Ausgang; eine Bedienstete der Küche hat immer zu Hause die Aufsicht zu führen. Vor 10 Uhr Abends muss das Personal vom Ausgange zu Hause und täglich spätestens 10 Uhr zur Ruhe sein. Ausnahmsweise kann die Wirthschafterin einen längeren Ausgang gestatten.

24. Die Angestellten und Bediensteten dürfen weder in der Dienstwohnung noch im Küchenlocale Besuche empfangen.

25. Kein Gast darf in der Volksküche begünstigt, keiner verkürzt werden; Jedermann ist ausnahmslos die normalmässige Portion zu verabreichen.

26. Die Portionen müssen in allen Volksküchen des Vereines nach gleichem Masse und Gewichte getheilt werden.

27. Die ganze Portion des gekochten Fleisches hat 8 Dekagramm, die halbe Portion desselben 4 Dekagramm zu enthalten.

Das Gemüse hat für die ganze Portion 40 Centiliter und für die halbe Portion 25 Centiliter zu enthalten. Die Portion Gemüse ohne Fleisch hat 50 Centiliter zu enthalten.

Die ganze Fleischportion mit Gemüse und die Portion Gemüse ohne Fleisch ist auf Schüsseln, die halbe Portion Fleisch mit Gemüse auf Tellern zu verabreichen.

Die Portion Suppe hat aus 40 Centiliter Suppe, die Portion Thee ohne Rum aus 25 Centiliter Thee, die Portion Thee mit Rum aus 23 Centiliter Thee und 2 Centiliter Rum zu bestehen; zu jeder Portion Thee gehören 2 grosse oder 3 kleine Stück Würfelzucker.

Die Portion Schwarzbrot zu 2 kr. hat 20 Dekagramm, die Portion zu 1 kr. 10 Dekagramm zu enthalten. Weissbrot in Weckenform hat das Stück zu 2 kr. 13 Dekagramm zu enthalten.

Die Portion Suppe kostet 3 kr., die Portion Gemüse 4 kr., Fleisch mit Gemüse die halbe Portion 9 kr., die ganze Portion 15 kr., die Portion Mehlspeise 8 kr., Thee ohne Rum 3 kr., mit Rum 4 kr., Weissbrot 2 kr., Schwarzbrot 2 kr. oder 1 kr.

In jeder Volksküche hat in der Nähe der Localcasse an der Wand eine Tafel angebracht zu sein, auf welcher die täglich zubereiteten Speisen detaillirt nebst den Portionenpreisen von der Cassierin mit Kreide aufzuschreiben sind. Die Speisen haben hiebei stets nur mit dem im Normalkochbuche angegebenen Namen bezeichnet zu werden. Die Localcassierin hat die Menutafel stets selbst zu reinigen und hiezu nie ein fettes Handtuch zu benützen.

28. In der Volksküche darf in keinem Falle etwas verschenkt werden; der Wirthschafterin wie dem Dienstpersonale ist dies bei sofortiger Entlassung untersagt. Dem Dienstpersonale, welches etwa nicht im Locale wohnt, ist es ferner untersagt, mit Körben und dergleichen in der Volksküche zu erscheinen. Die Wirthschafterin hat auf das Strengste zu wachen, dass aus der Volksküche nichts verschleppt wird. Der Ankauf von Victualien aus den Vorräthen der Volksküche ist strengstens untersagt.

29. Grössere Anschaffungen von Küchen-Einrichtungsgegenständen oder grössere Reparaturen können nur nach Genehmigung des Vereinsvorstandes veranlasst werden.

Das Inventar der Requisiten und Einrichtungsgegenstände der Volksküche ist von der Wirthschafterin aufzustellen und in Evidenz zu halten. Eine Abschrift des jeweiligen Kücheninventars ist mit Schluss jeden Jahres an das Vereinsbureau einzusenden.

Das Essbesteck hat von der Wirthschafterin alle acht Tage überzählt zu werden. Neuanschaffungen von Essbestecken sind im Bedarfsfalle ungesäumt vorzunehmen.

30. Essbestecke und Geschirre sind stets in der Weise sofort zu reinigen, dass immer der nöthige Vorrath für die Bedienung der Gäste vorhanden ist, doch hat auf alle Fälle während der Mittagsausspeisung bis ½1 Uhr ein vollkommen ausreichender Vorrath an frischen Essbestecken und Geschirren vorhanden zu sein. Sobald der grösste Andrang am Buffet vorüber ist, hat eine der Bediensteten aus dem Küchenraume sich in den Speisesaal zu begeben und beim Wegräumen der Essbestecke und Geschirre dem Saaldiener oder der Saaldienerin behilflich zu sein.

Unmittelbar nach Schluss der Ausspeisung haben die Bediensteten sofort die Reinigung der Essbestecke, Teller, Schüssel, Kessel, des Anrichttisches und Buffets vorzunehmen.

Besondere Sorgfalt ist der Reinhaltung und Lüftung des Küchenlocales zuzuwenden.

Ein Theil der Bediensteten besorgt wöchentlich einmal die Reinigung der Wäsche.

31. Die Gäste sind in jeder Volksküche zu ersuchen, Essbestecke und Geschirre am Tische liegen zu lassen; für rasches Wegräumen derselben haben der Saaldiener, die Saaldienerin und die hiezu beigegebenen Hilfskräfte eifrig Sorge zu tragen.

Der Saaldiener, die Saaldienerin und die ihnen eventuell beigegebene Aushilfsperson haben allen Gästen höflich entgegenzukommen; bei Entlassung ist diesen Personen verboten, Trinkgeld anzunehmen; der zur Aushilfe aufgenommenen Person ist es nicht gestattet, Speisenreste aus der Volksküche mit nach Hause zu nehmen. Das Sammeln von Speisenresten durch dritte Personen ist, da durch dasselbe nur zu bald, wie die Erfahrung lehrt, die Gäste belästigt werden, in keinem Falle zu gestatten.

32. Die zur Portionirung bestimmten Schöpflöffel, Teller, Schüssel, Schalen und Becher sind immer bei der vom Vereinsvorstande bestimmten Firma zu beziehen.

33. Die Ehrendamen fungiren innerhalb ihres Wirkungskreises nur während der Mittagsstunden. Die Speisenabgabe am Morgen und Abend wird von der Wirthschafterin und einem Theile des Dienstpersonales besorgt. Die übrigen nicht hiebei beschäftigten

Dienstpersonen haben Abends und Morgens ungestört für das folgende Mittagsmahl der Volksküche zu arbeiten.

34. Die Markenabrechnung in der Volksküche erfolgt täglich nach der Mittagsausspeisung, und zwar zugleich für die Einnahme des vorhergehenden Abends und für die Einnahmen am Morgen und Mittag des laufenden Tages. Vor Schluss der Localcasse wird rechtzeitig, jedoch nicht vor $^1/_2$2 Uhr Mittags, und im Parterrelocale der Volksküche Schönlaterngasse, welches bis $^1/_2$4 Uhr Nachmittags geöffnet ist, nicht vor $^3/_4$3 Uhr von einem Theile der fungirenden Ehrendamen und in deren Abwesenheit von der Wirthschafterin auf einer Seite des Buffets mit dem Sortiren der Marken begonnen, auf der anderen Seite die Hinausgabe der Portionen bis zum Schlusse des Buffets fortgesetzt.

Sind die Marken sortirt, so werden sie von den Ehrendamen gezählt und zunächst in Gruppen zu je 10 Marken und sodann in Gruppen zu je 50 Marken geordnet.

Die bereits gezählten und geordneten Marken werden sonach in Gegenwart der controlirenden Ehrendamen von der Wirthschafterin überzählt, zu je 50 in die betreffenden Hülsen gegeben und die Zahl dieser Marken in die entsprechenden Rubriken des Controlbuches (Muster-Beilage *C)* von der Wirthschafterin, welche für die Richtigkeit ihrer Eintragungen zu haften hat, eingeschrieben.

Nach Schluss der Casse hat die Localcassierin ihren Markenrest an die leere Seite des Buffets zu bringen und schriftlich anzugeben, wie viele Marken sie verkauft hat, wie viele Marken ihr verblieben sind und welchen Betrag sie für den Markenverkauf eingenommen hat. Die Localcassierin hat, sobald sie sich mit der Markencassette zur Abrechnung an das Buffet begibt, die Casseneinnahme in der Lade der Localcasse abzusperren und diese ebenfalls zu schliessen und zu versperren. Die schriftliche Angabe der Localcassierin ist täglich genau nachzurechnen, der Markenrest durch Stichproben, öfter in der Woche aber auch durch genaues Nachzählen sämmtlicher nicht verkaufter Marken zu prüfen. Die Wirthschafterin hat sonach in das Local-Cassabuch (Muster-Beilage *D*), und zwar in die betreffenden Rubriken:

1. die Summe der verkauften Marken,
2. die Summe der an der Casse verbliebenen Marken,
3. die Summe der am Buffet eingegangenen Marken,
4. die Summe der sub 2 und 3 bezeichneten Marken

und ferner die von der Localcassierin ausgewiesene Tageseinnahme nebst ihrer Unterschrift einzutragen.

Die am Buffet eingegangenen Marken werden sonach der Localcassierin übergeben, sie bilden mit den an der Casse nicht verkauften Marken den Markenvorrath für den nächsten Abend, Morgen und Mittag.

Sodann hat die Wirthschafterin die verbliebenen Speisen- und Brotreste, ferner die vorgedachte Tageseinnahme der Localcasse in die betreffenden Rubriken des Küchen-Controlbuches nebst ihrer eigenen Namenschiffre einzutragen.

In dem Controlbuche der Küche hat die Wirthschafterin ferner in die Rubrik „Anmerkung“ alle jene Einnahmen genau detaillirt sofort einzutragen, welche ihr für den Verein zukommen, und hat deren Einlegung in die Postsparcasse sowie die schriftliche Verständigung an den Vereinssecretär durch die Localcassierin zu veranlassen. Die Localcassierin hat am nächsten Tage der Wirthschafterin die Einlage eines solchen übergebenen Betrages durch Vorweisung ihres Postsparcassen-Einlagsbuches nachzuweisen.

In dem Controlbuche der Küche, wie im Local-Cassabuche, darf keine Ziffer corrigirt oder radirt werden; unrichtige Zahlen sind durchzustreichen und unter dieselben die richtigen Zahlen neu einzutragen.

Nach Schluss der Markencontrole tragen sich die Ehrendamen unter Angabe des Datums in die nächst offene Rubrik des Ehrenbuches (Muster-Beilage *E*) ein.

In Abwesenheit der controlirenden Ehrendamen hat die Wirthschafterin zur Markencontrole eine verlässliche Bedienstete der Volksküche beizuziehen.

Die bereits gezählten und eingeschriebenen Marken sind von den controlirenden Damen und in deren Verhinderung von der Wirthschafterin ununterbrochen im Auge zu behalten, bis dieselben von der Cassierin übernommen wurden.

**Die vorerwähnte Markencontrole muss täglich auf das Genaueste vollzogen werden, da sie den wesentlichsten Anhaltspunkt zur Beurtheilung des Verbrauches wie der Einnahmen der Küche bietet.**

35. Die monatlichen Löhnungen des Personales werden von der Wirthschafterin mittelst eines detaillirten Verzeichnisses, welches von der Küchenvorsteherin zur Zahlung anzuweisen ist, vom Vereinssecretär gefordert und durch diesen die Ausbezahlung des entfallenden Gesammtbetrages an die Wirthschafterin mittelst der Postsparcasse veranlasst.

36. Am Letzten jeden Quartals wird von der Wirthschafterin unter Aufsicht der Küchenvorsteherin eine genaue Inventur der Vorräthe vorgenommen, indem dieselben genau gewogen und gemessen werden, und ist das Resultat der Inventur unter genauer Angabe jedes einzelnen Vorrathes und seines Geldwerthes längstens fünf Tage später mittelst eines schriftlichen Ausweises dem Vereinsbureau bekanntzugeben; in Verhinderung hat die Küchenvorsteherin eine ihrer Stellvertreterinnen zu dieser Inventur zu delegiren.

37. Jeder neu eintretenden Ehrendame ist ein Exemplar dieser Geschäftsordnung mitzutheilen; die Wirthschafterin hat derselben die Marken zu zeigen und dieselbe in den ersten Functionstagen in ihr Wirken sorgfältig einzuführen.

38. Im Falle der Erkrankung einer Bediensteten hat die Wirthschafterin ungesäumt um den Vereinsarzt zu schicken und nach dessen Weisungen vorzugehen. Ernstlich Erkrankte sind unverzüglich in das Spital zu bringen. Ordinationsbesuche und Visiten des Arztes sind von der Wirthschafterin zu verzeichnen und dem Vereinsbureau vierteljährlich schriftlich bekanntzugeben.

39. In jeder Volksküche hat ein Adressenbuch vorhanden zu sein; in dasselbe sind einzutragen die Namen und Adressen der Ehrendamen der Volksküche sowie sämmtliche vom Vereinsvorstande bestellten Lieferanten und Professionisten der Volksküche.

40. Die sämmtlichen Küchenbücher sind vom Vereinssecretär zu bestellen und in Vorrath zu halten, und ist die Wirthschafterin verpflichtet, dieselben nur vom Bureau durch die Localcassierin rechtzeitig zu beziehen.

41. In den Büchern darf nichts radirt, noch unleserlich gemacht werden; eine unrichtige Angabe ist zu durchstreichen und die richtige unter dieselbe zu setzen. Die Küchenbücher sind durch fünf Jahre in der betreffenden Volksküche aufzubewahren. Da der Zuspruch in der Volksküche zu den verschiedenen Zeiten des Jahres ein sehr ungleicher ist, so empfiehlt es sich, in den Calculationsbüchern der letztverflossenen Jahre im Interesse ausreichender Zubereitung öfter nachzuschlagen.

42. Trank und Knochen sind sorgfältig zu sammeln; der Erlös hiefür ist von der Wirthschafterin durch die Localcassierin zur Einlage in die Postsparcasse zu übergeben.

## 17. Vorschriften für den Bestell-, Liefer- und Verrechnungsdienst in den Volksküchen des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines.

### I. Bestelldienst.

Die Wirthschafterin ist verpflichtet, jede Bestellung rechtzeitig, und zwar nur bei dem vom Vereinsvorstande ernannten Lieferanten des Vereines zu machen; Rechnungen anderer Lieferanten dürfen nicht zur Ausbezahlung angewiesen werden.

Die Bestellungen werden entweder mit Correspondenzkarten oder bei jenen Lieferanten, welche täglich in die Volksküche liefern, mündlich gemacht. Die Correspondenzkarte hat den Gegenstand der Lieferung, die zu liefernde Quantität und Tag und Stunde der Ablieferung genau zu enthalten.

Die Wirthschafterin hat jede Bestellung unter dem Datum, an welchem diese gemacht wurde, in ihr diesbezügliches Vormerkbuch (Lieferantenbuch der Wirthschafterin Muster-Beilage *F*) einzutragen.

## 2. Lieferdienst.

Jeder Lieferant ist verpflichtet, genau nach Muster, in ordentlichem Masse und zur bestimmten Frist pünktlich zu liefern. Lieferanten, welche nicht qualitätsmässig oder nicht pünktlich liefern, wie auch jene, deren Mass oder Gewicht beanständet wird, sind aus der Liste der Vereinslieferanten auf längere Zeit, eventuell auch für immer zu streichen. Dasselbe hat auch bei jenen Lieferanten zu geschehen, welche bei Bemessung ihrer Preise dem grossen Bedarfe der Volksküchen und der stets pünktlichen Bezahlung keine Rechnung tragen.

Lieferungen dürfen nur am frühen Morgen oder am Nachmittage, in keinem Falle aber während der Mittagsausspeisung oder zu jener Zeit gemacht werden, wo die Wirthschafterin das Fleisch zu schneiden oder ihre volle Aufmerksamkeit der Ueberwachung einer sorgfältigen Zubereitung der Kost zuzuwenden hat. Die Stunde der Ablieferung ist daher jedem Lieferanten von der Wirthschafterin genau zu bestimmen und von demselben pünktlich einzuhalten.

Rindfleisch darf in die Vereinsküchen im Frühjahre, Sommer und Herbst bis zum Eintritte der kälteren Jahreszeit nur am Morgen zwischen $^3/_4$5 und 5 Uhr, im Winter aber am Nachmittag zwischen $^1/_2$5 und $^1/_2$6 Uhr geliefert werden.

Die Wirthschafterin hat jede Lieferung unter Zuziehung von noch einer Bediensteten der Küche sowohl nach der Qualität, als auch nach der Quantität genau zu prüfen, jede qualitätswidrige Lieferung zurückzuweisen und jede Verkürzung im Masse oder Gewichte im Lieferscheine oder Lieferbuche sofort zu beanständen und der Küchenvorsteherin wie dem Vereinsvorstande hievon Kenntniss zu geben. Die Wirthschafterin hat die Controle unter Zuziehung der erwähnten Bediensteten der Küche stets in einem lichten Raume vorzunehmen. Rindfleisch ist stets in ausgelöstem Zustande, und zwar Fleisch und Knochen separat zu wiegen.

Würde in Folge der Zurückweisung einer qualitätswidrigen Lieferung der Dienstbetrieb gestört werden, so ist die Wirthschafterin ausnahmsweise berechtigt, bei dem nächstliegenden Geschäfte den qualitätsmässigen Bedarf vorübergehend zu decken.

Die Wirthschafterin hat jede Lieferung sofort nach Erhalt in ihr Lieferantenbuch einzutragen.

Jene Lieferanten, welche gegen Lieferschein liefern, haben mit jeder Lieferung einen Lieferschein und einen Gegenschein der Wirthschafterin zu übersenden. Der Lieferschein verbleibt in der Küche, der Gegenschein wird von der Wirthschafterin unterfertigt und dem Lieferanten zurückgestellt. Mit der Unterschrift bestätigt die Wirthschafterin nicht nur, dass sie die gelieferte Waare genau gewogen oder gemessen hat, sondern dass sie sich auch von der vorgeschriebenen guten Qualität der Lieferung überzeugt und daher dieselbe übernommen hat.

Jene Lieferanten, welche gegen Lieferbuch liefern, haben dasselbe mit jeder ihrer Lieferungen der Wirthschafterin zur Unterfertigung zu übersenden. Diese Unterfertigung erfolgt dadurch, dass die Wirthschafterin ihre Namens-Chiffre der Lieferungsangabe in der hiezu bestimmten Rubrik beisetzt.

### 3. Verrechnungsdienst.

*a) Für Rechnungen mit Lieferschein.*

In jeder Rechnung muss der Tag der geschehenen Lieferung, der gelieferte Gegenstand, die gelieferte Quantität desselben, dessen Einheitspreis per Kilogramm, Liter oder Raummeter, der zu zahlende Gesammtbetrag und der Name des Lieferanten genau und deutlich angegeben sein. Ebenso hat in derselben der dem Vereine bewilligte Rabatt angegeben und berechnet zu sein. Bei Rechnungen über Fleischlieferungen hat auch jedesmal die Knochenzuwage genau berechnet und angegeben zu werden.

Die Wirthschafterin hat jede ihr saldirt zu übergebende Rechnung, welche mit den von ihr bei der Lieferung unterfertigten Gegenscheinen Post für Post zu belegen ist, sorgfältig zu prüfen und nur, nachdem sie dieselbe nachgerechnet und richtig befunden hat, mit dem Worte „Richtig" und ihrer Unterschrift zu versehen. Sonach hat die Wirthschafterin jede Rechnung sammt den dazu gehörigen Gegenscheinen der Küchenvorsteherin zu übergeben.

Die Küchenvorsteherin prüft jede Rechnung, vergleicht dieselbe mit den Lieferscheinen und weist nach befundener Richtigkeit derselben die Rechnung zur Zahlung mit dem Wort „Auszuzahlen" und ihrer Unterschrift an.

Jede derart angewiesene Rechnung ist sammt den Lieferscheinen dem Vereinssecretär und von diesem nach erfolgter Ausbezahlung sammt den Beilagen dem Cassencurator zu übermitteln.

Der Cassencurator prüft die Richtigkeit der Rechnungen wie deren Beilagen und berichtet über etwa wahrgenommene Mängel in der nächsten Vorstandssitzung.

Die Rechnungen der Volksküchen haben von den Lieferanten spätestens 14 Tage nach geschehener Lieferung der Wirthschafterin saldirt vorgelegt zu werden. Die weitere dienstliche Vorlage an die Küchenvorsteherin, beziehungsweise an den Vereinssecretär und von diesen an den Buchhalter und Cassencurator hat ohne Verzug zu geschehen.

Die Ausbezahlung jeder Rechnung hat spätestens einen Monat nach geschehener Lieferung zu erfolgen.

Die bezahlten und von dem Cassencurator revidirten Rechnungen sammt Beilagen werden von dem Vereinssecretär zu den Acten gelegt und durch fünf Jahre aufbewahrt.

*b) Für Rechnungen mit Lieferbuch.*

Nachfolgende Artikel, u. zw. Weiss- und Schwarzbrot, Specereiwaaren in kleineren Quantitäten, eventuell auch Grünwaaren werden in die Volksküchen gegen Lieferbuch geliefert und gegen monatliche Rechnung unter Anschluss des Lieferbuches verrechnet.

Jedes Lieferbuch (Muster-Beilage *G*) muss auf seiner Aussenseite mit dem Namen der Küche und dem Namen des betreffenden Lieferanten bezeichnet sein. Für jeden Lieferanten der Volksküche haben zwei Lieferbücher zu bestehen, von denen das eine für die geraden, das andere für die ungeraden Monate zu dem Zwecke zu gelten hat, damit, während sich das für das abgelaufene Monat abgeschlossene Lieferbuch zur Verrechnung und Controle bei der Küchenvorsteherin, dem Vereinssecretär und dem Cassencurator befindet, in dem anderen sofort die laufenden Eintragungen vorgenommen werden. Das Lieferbuch für die ungeraden Monate hat mit *A*, jenes für die geraden Monate mit *B* von aussen bezeichnet zu werden.

Für jede Lieferung muss der Tag der geschehenen Lieferung, der gelieferte Gegenstand, die gelieferte Quantität desselben, deren Einheitspreis per Kilogramm oder Liter und der zu zahlende Gesammtbetrag in das Lieferbuch eingetragen werden, und muss bei jeder einzelnen Lieferung die Richtigkeit derselben durch die Unterschrift der Wirthschafterin bestätigt werden.

Im Lieferbuch des Bäckers ist frisches Gebäck getrennt im besonderen Abschnitte von altem Gebäck und Semmelbrösel und diese wieder getrennt von Schwarzbrot, wenn der Bäcker solches zugleich liefert, zu führen.

Jedes Lieferbuch ist am Ende eines Monats von dem Lieferanten genau berechnet abzuschliessen und zugleich mit der zu erlegenden Monatsrechnung, in welcher der Lieferant lediglich bestätigt, für die in die Volksküche gelieferten Waaren laut Lieferbuch *A* oder *B* den entfallenden Gesammtbetrag empfangen zu haben, der Wirthschafterin zu übergeben.

In dieser Rechnung ist der dem Vereine bewilligte Rabatt namhaft zu machen und von der betreffenden Gesammtsumme in Abzug zu bringen.

Die Wirthschafterin berechnet die Richtigkeit des von dem Lieferanten im Lieferbuche gemachten Rechnungsabschlusses, und nur wenn sie denselben, sowie die für den Monat ausgestellte Rechnung in Ordnung befunden hat, setzt sie denselben ihren Namen bei und unterfertigt die Rechnung mit dem Worte „Richtig" und ihrer Namensunterschrift.

Alle für den Monat abgeschlossenen und von der Wirthschafterin für richtig befundenen Lieferbücher und Rechnungen werden unter Einem zugleich mit dem von der Wirthschafterin zu führenden Lieferantenbuch der Küchenvorsteherin zur Handhabung der Controle vorgelegt.

Die Küchenvorsteherin vergleicht die Posten des Lieferbuches nach Datum und Gegenstand mit den Eintragungen im Lieferantenbuche der Wirthschafterin, berechnet die Richtigkeit des Rechnungsabschlusses, prüft dessen Uebereinstimmung mit der gelegten Rechnung, sowie die Berechnung des eventuellen Rabatts, unterfertigt im Falle der Richtigkeit die Lieferbücher und weist die Rechnung zur Zahlung mit dem Worte „Auszuzahlen" und ihrer Unterschrift an.

Die Lieferbücher einer jeden Küche sammt den dazu gehörigen Rechnungen haben sammt dem Lieferantenbuch der Wirthschafterin dem Vereinssecretär zur Ausbezahlung und sonach dem Buchhalter und Cassencurator zur strengen Schlusscontrole ohne Verzug vorgelegt zu werden.

Die Lieferbücher sammt bezahlten Rechnungen und das Lieferantenbuch der Wirthschafterin sind von dem Cassencurator bis spätestens 25. jeden Monats an den Vereinssecretär zurückzustellen, welcher die controlirten Rechnungen in Verwahrung nimmt und die Lieferbücher wie das Lieferantenbuch der Wirthschafterin jeder betreffenden Küche übersendet. Dort sind dieselben getrennt von den eben in Verwendung stehenden Büchern sorgfältig aufzubewahren und am Letzten des Monats den Lieferanten zur Eintragung der Lieferungen vom 1. des folgenden Monats an zu übergeben.

Das von dem Lieferanten für den abgelaufenen Monat abgeschlossene Lieferbuch, sowie die Rechnung hiezu, haben bis spätestens den 3. jeden Monats der Wirthschafterin übergeben zu werden.

Alle Lieferbücher haben rein, genau, deutlich und übersichtlich in den vorgeschriebenen Rubriken geführt zu werden. Fürtrag und Uebertrag müssen auf jeder Seite ersichtlich gemacht sein. Radirungen dürfen in diesen Büchern nicht vorgenommen werden. Eine eventuelle unrichtige Eintragung ist zu durchstreichen, und hat unmittelbar unter derselben die richtige Eintragung zu erfolgen.

### *c) Lieferantenbuch der Wirthschafterin.*

Das Lieferantenbuch der Wirthschafterin dient ausschliesslich dazu, um die mittelst Lieferschein gelieferten Waaren unter genauer Angabe des Datums, der Firma, der Quantität und des gelieferten Gegenstandes einzutragen.

Die Wirthschafterin führt dasselbe in zwei Exemplaren, und zwar in einem Exemplare für die ungeraden und einem Exemplare für die geraden Monate.

Zur leichteren und rascheren Revision der Rechnungen am Schlusse des Monates werden in diesen Büchern für jeden Lieferanten eine entsprechende Anzahl Blätter bestimmt.

Das Lieferantenbuch der Wirthschafterin hat von aussen mit dem Namen der betreffenden Küche und mit der Aufschrift „Lieferantenbuch" bezeichnet zu sein; das Lieferantenbuch für die ungeraden Monate hat mit *A*, jenes für die geraden Monate mit *B* von aussen bezeichnet zu werden.

Die Wirthschafterin hat die Eintragungen in das Lieferantenbuch täglich zu besorgen.

Am Monatsschluss unterfertigt die Wirthschafterin mit ihrem Namen die Eintragungen und übergibt das Lieferantenbuch mit den vidirten Rechnungen der Küchenvorsteherin zur Controle und Anweisung.

Die Waaren, welche mittelst Lieferbuch geliefert werden, werden in das Lieferantenbuch nicht eingetragen, da die Controle derselben ohnehin jeden Tag geschieht, und nur die gelieferten Waaren von der Wirthschafterin bestätigt werden.

*d) Verlagsbuch der Wirthschafterin.*

Zur Verrechnung jener kleinen Auslagen, welche die Wirthschafterin aus dem Verlagsgelde von monatlich höchstens 20 fl. baar auf Rechnung der Küche zu bestreiten hat, werden von ihr zwei Verlagsbücher (Muster Beilage *H*) geführt, welche von aussen mit dem Namen der Küche und der Aufschrift „Verlagsbuch" bezeichnet zu werden haben. Das eine dieser Verlagsbücher, von aussen mit *A* zu bezeichnen, ist vom 1. bis 15. eines jeden Monats, das zweite mit *B* zu bezeichnende Verlagsbuch vom 16. bis Ende des Monats zu führen.

In das Verlagsbuch ist von der Wirthschafterin Datum, Waare oder Arbeit, ferner Bezugsquelle oder Professionist, Einheitspreis und Gesammtpreis täglich einzutragen.

Für jede Ausbezahlung hat die Wirthschafterin eine Bestätigung des Empfängers dem Buche anzuschliessen und bei halbmonatlicher Verrechnung der Küchenvorsteherin vorzulegen.

Die Küchenvorsteherin, der Buchhalter und der Cassencurator üben bei dem Verlagsbuche ebenso die Controle wie bei den Lieferbüchern.

Die Eintragung in alle Bücher, welche die Wirthschafterin führt, hat reinlich, genau und deutlich mit Tinte zu erfolgen, die zu dem vorgezeichneten Verrechnungsdienst erforderlichen Bücher sind nach den vom Vereine vorgeschriebenen rubricirten Mustern zu führen. Die Lieferbücher haben von den betreffenden Lieferanten beigestellt zu werden. Die Lieferantenbücher und Verlagsbücher für die Wirthschafterinnen sind vom Vereinsbureau beizustellen und von demselben rechtzeitig zu verlangen.

## 18. Hausordnung.

In jeder Volksküche des Vereines wird im Speisesaale an gut ersichtlicher Stelle auf einer Tafel die nachstehende Hausordnung bekanntgegeben.

### Hausordnung.

Es wird ersucht, die nachstehenden im allgemeinen Interesse gelegenen Bestimmungen nicht nur selbst beachten, sondern auch jede Ueberschreitung derselben durch sofortiges Zusammenwirken hintanhalten zu wollen.

1. Es wird ersucht, sich mit Kleingeld zu versehen, um den durch das Wechseln verursachten Aufenthalt an der Casse möglichst zu vermeiden.

2. Andere als die vorgeschriebenen Normalportionen werden nicht verabfolgt; Die Verabfolgung von Speisen geschieht ausschliesslich nur gegen Marken. Geld darf am Buffet nicht angenommen werden.
3. Teller und Essbestecke sind auf den Speisetischen zu belassen.
4. In den Volksküchen darf nicht Tabak geraucht werden.
5. Die Volksküchen sind nach beendeter Mahlzeit zu verlassen.
6. Das Mitnehmen von Hunden sowie jede Belästigung durch Betteln, Hausiren, Einsammeln von Speiseresten etc. ist strenge untersagt.

*Der Vorstand des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines.*

---

Auf der Strassenseite soll sich ober der Eingangsthür einer Volksküche des Vereines folgende Aufschrifttafel befinden:

**Erster Wiener Volksküchen-Verein.**

. . . . . Volksküche.

Auf der Strassenseite hat ferner neben der Eingangsthüre eine Tafel mit folgender Mittheilung angebracht zu sein:

. . . . . Volksküche.

**Geöffnet täglich:**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Morgens* . . . . . | von | 6 | bis | 8 | Uhr. |
| *Mittags* . . . . . | „ | 1/2 12 | „ | 2 | „ |
| *Abends* . . . . . | „ | 6 | „ | 1/2 9 | „ |

**Portionenpreise:**

*Morgens und Abends.*

| | |
|---|---|
| Einbrennsuppe . . . . . | 3 kr. |
| Thee ohne Rum . . . . . | 3 „ |
| Thee mit Rum . . . . . | 4 „ |

*Mittags und Abends.*

| | |
|---|---|
| Rindsuppe oder Conservensuppe . . . . . | 3 kr. |
| Gemüse . . . . . | 4 „ |
| Fleisch mit Gemüse . . . . . | 9 kr. oder 15 „ |
| Mehlspeise . . . . . | 8 „ |

*Zu jeder Mahlzeit.*

Weissbrot 2 kr. Schwarzbrot 1 kr. oder 2 kr.

An Sonn- und Feiertagen ist diese Volksküche Morgens und Abends geschlossen.

**Erster Wiener Volksküchen-Verein.**

---

Beilage *A*.

Formular für eine Küchen-Strazza.

..... Volksküche.

KÜCHEN-STRAZZA.

Format des Buches: 23 Centimeter hoch und 20 Centimeter breit.

(Diese Bücher sind vom Vereine durch das Bureau anzuschaffen und von der Wirthschafterin zu verlangen.)

**1889. Mittwoch den 12. Juni.**

**Abends** den 11. Juni: 90 Portionen Thee.

**Morgens** den 12. Juni: 18 Liter Einbrennsuppe, 80 Portionen Thee.

**Mittags** den 12. Juni: 140 Liter Erbsensuppe, 12 Kilogr. Rindfleisch, 230 Liter Rüben, 18 Kilogr. Gollasch mit 16 Kilogr. Erdäpfel, 46½ Kilogr. Griesnudel.

**Abends**: Thee. 9 Dekagr. Thee, 2½ Liter Rum, 2 Kilogr. Zucker.

**Morgens**: Einbrennsuppe. ½ Kilogr. Schmalz, 1½ Kilogr. Mehl, 30 Dekagr. Salz.

Thee. 8 Dekagr. Thee, 2 Liter Rum, 1½ Kilogr. Zucker.

**Mittags**: Erbsensuppe mit Rindfleisch. 12 Kilogr. Rindfleisch, 2 Kilogr. 40 Dekagr. Knochen, 7 Kilogr. Erbsen, 1½ Kilogr. Schmalz, 3½ Kilogr. Mehl, 1½ Kilogr. Salz, 3 Dekagr. Pfeffer.

„ Gemüse. 75 Kilogr. Rüben, 8 Kilogr. Schmalz, 16 Kilogr. Mehl, 2½ Kilogr. Salz, 2½ Kilogr. Zwiebel.

„ Gollasch mit Erdäpfeln. 18 Kilogr. Fleisch, 3½ Kilogr Zwiebel, 2 Bündel Thymian, 2 Häuptel Knoblauch, 2 Dekagr. Paprika, 2 Dekagr. Pfeffer, 1 Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Mehl, ½ Kilogr. Salz, 16 Kilogr. Erdäpfel, ¼ Kilogr. Salz.

„ Griesnudel. 26 Kilogr. Nudel, 5 Kilogr. Gries, 2½ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Salz.

Beilage *B*.

## Formular für ein Calculationsbuch.

.....Volksküche.

# CALCULATIONSBUCH.

Format des Buches: 40 Centimeter hoch und 25 Centimeter breit.

(Diese Bücher sind vom Vereine durch das Bureau anzuschaffen und von der Wirthschafterin zu verlangen.)

**1889.** **Mittwoch den 12. Juni.**

**Mittags:** Erbsensuppe, Rindfleisch, Rüben, Gollasch mit Erdäpfeln, Griesnudel.
**Morgens:** Einbrennsuppe und Thee.
**Abends:** Reste von Mittag und Thee.

| Verbraucht | | Einheitspreis fl. | Einheitspreis kr. | Gesammtpreis fl. | Gesammtpreis kr. | Summe fl. | Summe kr. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 12 | Kilogr. Rindfleisch, 2 Kilogr. 40 Dekagr. Knochen | — | 58 | 8 | 35 | | |
| 18 | „ Gollasch | — | 44 | 7 | 92 | | |
| 22 | „ Mehl | — | 11 | 2 | 42 | | |
| 5 | „ Gries | — | 18 | — | 90 | | |
| 13½ | „ Schmalz | — | 60 | 8 | 10 | | |
| 6¼ | „ Salz | — | 12 | — | 75 | | |
| 6 | „ Zwiebel | — | 6 | — | 36 | | |
| 16 | „ heurige Erdäpfel | — | 12 | 1 | 92 | | |
| 7 | „ Erbsen | — | 15 | 1 | 5 | | |
| 26 | „ Nudel | — | 23 | 5 | 98 | | |
| 75 | „ Rüben | — | 8 | 6 | — | | |
| 17 | Dekagr. Thee | — | 3 | — | 51 | | |
| 4½ | Liter Rum | — | 48 | 2 | 16 | | |
| 3½ | Kilogr. Zucker | — | 38 | 1 | 33 | | |
| 200 | Stück Wecken | — | 2 | 4 | — | | |
| 48 | Laib Brot | — | 16 | 7 | 68 | | |
| | Tageskosten | | | 20 | — | 79 | 43 |
| | **Verkauft:** | | | | | | |
| 316 | Portionen Suppe | — | 3 | 9 | 48 | | |
| 314 | „ Gemüse | — | 4 | 12 | 56 | | |
| 110 | „ ganze Fleisch- | — | 15 | 16 | 50 | | |
| 122 | „ halbe Fleisch- | — | 9 | 10 | 98 | | |
| 163 | „ Mehlspeise | — | 8 | 13 | 4 | | |
| 170 | „ Thee mit Rum | — | 4 | 6 | 80 | | |
| 520 | „ ganze Brot- | — | 2 | 10 | 40 | | |
| 91 | „ halbe Brot- | — | 1 | — | 91 | 80 | 67 |
| | Plus | — | — | — | — | 1 | 24 |

Reste: 40 Portionen Gemüse.
20 „ Mehlspeise.

Beilage *C.*

## Formular für ein Controlbuch.

..... Volksküche.

# CONTROLBUCH.

Format des Buches: 44 Centimeter breit und 28 Centimeter hoch, doppelseitig.

(Diese Bücher sind vom Vereine durch das Bureau anzuschaffen und von der Wirthschafterin zu verlangen.)

| Datum | Portionen | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Fleisch mit Gemüse oder Beilage | | Mehlspeise | Gemüse | Suppe | Thee |
| | Ganze | Halbe | | | | |
| Sonntag | | | | | | |
| Montag | | | | | | |
| Dienstag | | | | | | |
| Mittwoch | | | | | | |
| Donnerstag | | | | | | |
| Freitag | | | | | | |
| Samstag | | | | | | |

| Brod | | Reste | Tages-Einnahme | | Anmerkung | Chiffre der Wirthschafterin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ganze | Halbe | | fl. | kr. | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Beilage *D.*

## Formular für ein Local-Cassabuch.

..... Volksküche.

# LOCAL-CASSABUCH.

Format des Buches: 30 Centimeter breit und 24 Centimeter hoch, doppelseitig.

(Diese Bücher sind vom Vereine durch das Bureau anzuschaffen. — Das vom Vereins-Secretär zu führende Gegenbuch hat dieselben Rubriken wie das Local-Cassabuch zu enthalten, nur hat statt der Rubrik „Unterschrift der Wirthschafterin" eine Rubrik „Anmerkung" geführt zu werden.)

**März 18**

| Datum | Marken | Fleisch mit Gemüse | | Mehlspeise | Gemüse | Suppe | Thee |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Ganze | Halbe | | | | |
| 8. | Markenschatz . . . | 183 | 222 | 591 | 606 | 253 | 657 |
| | verkauft . . . . . | 53 | 135 | 218 | 248 | 252 | 47 |
| | bleibt . . . . . | 130 | 87 | 373 | 358 | 1 | 610 |
| | dazu . . . . . | 46 | 161 | 212 | 245 | 233 | 47 |
| 9. | Markenschatz . . . | 176 | 248 | 585 | 603 | 234 | 657 |
| | verkauft . . . . . | | | | | | |
| | bleibt . . . . . | | | | | | |
| | dazu . . . . . | | | | | | |
| 10. | Markenschatz . . . | | | | | | |
| | verkauft . . . . . | | | | | | |
| | bleibt . . . . . | | | | | | |
| | dazu . . . . . | | | | | | |
| 11. | Markenschatz . . . | | | | | | |
| | verkauft . . . . . | | | | | | |
| | bleibt . . . . . | | | | | | |
| | dazu . . . . . | | | | | | |
| 12. | Markenschatz . . . | | | | | | |
| | verkauft . . . . . | | | | | | |
| | bleibt . . . . . | | | | | | |
| | dazu . . . . . | | | | | | |
| 13. | Markenschatz . . . | | | | | | |
| | verkauft . . . . . | | | | | | |
| | bleibt . . . . . | | | | | | |
| | dazu . . . . . | | | | | | |
| 14. | Markenschatz . . . | | | | | | |
| | verkauft . . . . . | | | | | | |
| | bleibt . . . . . | | | | | | |
| | dazu . . . . . | | | | | | |

| Brot | | Berechnung der verkauften Marken | Einnahme | | Unterschrift der Wirthschafterin |
|---|---|---|---|---|---|
| Ganze | Halbe | | fl. | kr. | |
| | | Uebertrag . . | 545 | — | |
| 702 | 222 | 53 à 15 = 7.95 | | | |
| 205 | 212 | 135 à 9 = 12.15 | 63 | 12 | Meixner |
| | | 218 à 8 = 17.44 | | | |
| 497 | 10 | 248 à 4 = 9.92 | | | |
| 212 | 276 | 252 à 3 = 7.56 | | | |
| | | 47 à 4 = 1.88 | | | |
| 709 | 286 | 205 à 2 = 4.10 | | | |
| | | 212 à 1 = 2.12 | | | |
| | | 63.12 | | | |

Beilage *E.*

## Formular für ein Ehrenbuch.

..... Volksküche.

# EHRENBUCH.

Format des Buches: 23 Centimeter hoch und 20 Centimeter breit.

(Diese Bücher sind vom Vereine durch das Bureau anzuschaffen und von der Wirthschafterin zu verlangen.)

| Datum | Controlirende Damen |
|---|---|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Beilage *F.*

Formular für das Lieferanten-Buch der Wirthschafterin.

..... Volksküche.

A.

**Lieferanten-Buch der Wirthschafterin.**

Format des Buches: 20 Centimeter hoch und 13 Centimeter breit.

(Diese Bücher sind vom Vereine durch das Bureau anzuschaffen und von der Wirthschafterin zu verlangen.)

| Tag der Bestellung | Lieferant | Zu liefernde Quantität | Gegenstand | Ablieferung |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

Beilage *G*.

## Formular für ein Lieferbuch.

.....Volksküche.

A.

LIEFERBUCH

für

Bäckermeister .....

Format des Buches: 20 Centimeter hoch und 13 Centimeter breit.

(Der Gleichheit wegen sind diese Lieferbücher vom Vereine durch das Bureau anzuschaffen, und ist der Preis eines jeden einzelnen Lieferbuches dem Vereine vom betreffenden Lieferanten bei der Uebergabe des Buches zu vergüten.)

| Datum | Quantität | Gegenstand | Einheitspreis | Gesammtpreis | | Chiffre der Wirthschafterin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | fl. | kr. | |

(Für die Monate ist keine Rubrik anzugeben; am Ersten jeden Monats ist in das Lieferbuch von dem Lieferanten in die Mitte des Blattes unter dem Abschlusse des betreffenden Vormonats der Name des Monats vor der ersten Eintragung zu schreiben.)

Beilage *H.*

## Formular für ein Verlagsbuch der Wirthschafterin.

..... Volksküche.

A.

VERLAGSBUCH

der

Wirthschafterin.

Format des Buches: 20 Centimeter hoch und 13 Centimeter breit.

(Diese Bücher sind vom Vereine durch das Bureau anzuschaffen und von der Wirthschafterin zu verlangen.)

| Datum | Waare oder Arbeit | Bezugsquelle oder Professionist | Einheits-preis | Gesammt-preis | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | fl. | kr. |

# III. Normal-Kochbuch des Ersten Wiener Volksküchen-Vereines.

---

# VORSCHRIFT.

Die Zubereitung hat in der Volksküche stets mit aller Sorgfalt und Reinlichkeit zu erfolgen. Die sorgfältige Zubereitung erfordert, dass alle nothwendigen Vorarbeiten für eine Mahlzeit genau und aufmerksam vorgenommen werden, und dass mit der Zubereitung selbst rechtzeitig begonnen wird, damit dieselbe zu dem durch die Küchenordnung festgesetzten Zeitpunkte vollendet ist. Die sorgfältige Zubereitung erheischt aber auch, dass das zu derselben verwendete Material stets von tadelloser Qualität zu sein hat, und dass daher bei der Uebernahme der Lieferungen mit aller Strenge vorgegangen werden muss. Ausgeschlossen ist die Verwendung der in Restaurationsküchen erübrigten Fettabfälle, sowie aller Fettsurrogate; in der Volksküche hat die Zubereitung nur mit gutem, reinem Schweinefett zu erfolgen. Zur Reinlichkeit der Zubereitung ist es nothwendig dass Kessel und Geschirre und alle zur Arbeit erforderlichen Geräthe stets auf das Reinlichste gehalten werden, dass auch die Personen, welche bei der Zubereitung thätig sind, stets nur mit reinen Händen und geordnetem Haare diese Arbeit vollziehen und dass ferner alle erforderlichen Materialien nur in wohlgereinigtem Zustande zur Verwendung gelangen.

Bei der Feststellung der wöchentlichen, beziehungsweise täglichen Speisenkarte haben gesunde Ernährung und Sättigung der Gäste der Volksküche als oberste Grundsätze zu gelten, wobei zu beachten ist, dass viele der Gäste zwei Speisen zu ihrem Mittagmahle wählen und daher die zu einer Mahlzeit zubereiteten Speisen ohne Störung der Gesundheit genossen zu werden vermögen. In jeder Volksküche des Vereines muss täglich eingebranntes Gemüse und Rindfleisch zubereitet werden. Gemüse wird ebenso wie Suppe und Mehlspeise auch allein gegeben, Fleisch wird jedoch nur mit Gemüse, beziehungsweise Beilage, nie aber allein verabfolgt. Dieselben Gemüse, Extraspeisen oder Mehlspeisen dürfen in der Regel nicht öfter als einmal in der Woche und nicht immer an den gleichen Wochentagen zubereitet werden. Hülsenfrüchte dürfen an zwei aufeinanderfolgenden Tagen nicht zur Zubereitung gelangen. Gestocktes Gemüse darf nicht verabreicht werden, und hat dasselbe mit siedendem Wasser oder mit heisser Suppe unter sorgfältigem Umrühren verdünnt zu werden. Erkaltete oder verdorbene Speisen dürfen in keinem Falle ausgegeben werden. Verdorbene Speisen müssen sofort unter die als Viehfutter zu verkaufenden Abfälle (Trank) kommen.

Nach der in diesem Normal-Kochbuche aufgestellten Musterspeisenkarte sind in den Vereinsküchen täglich für die Mittags- und Abend-Ausspeisung unter Einem Suppe, eingebranntes Gemüse, Rindfleisch und Mehlspeise, mehrmals in der Woche auch eine Extraspeise zuzubereiten, sobald jedoch grössere ausserordentliche Arbeitsanforderungen an das Personal der Volksküche herantreten, hat die Zubereitung einer Extraspeise nur an Sonn- und Feiertagen zu erfolgen. Wenn höhere Marktpreise die Zubereitung einer Extraspeise nicht gestatten, darf diese nicht gegeben werden. Mit Ausnahme des hachirten

Fleisches darf gebratenes oder gebackenes Fleisch nur an Sonn- und Feiertagen gegeben werden. Kalbfleisch soll seines geringen Nährwerthes wegen überhaupt nur selten, und zwar nur dann, wenn es billige Marktpreise gestatten, an Sonn- und Feiertagen zubereitet werden. Hirschfleisch darf nur vom 15. Juni bis 15. Februar zur Zubereitung gelangen. An Freitagen darf eine zweite Fleischspeise nicht zubereitet werden. Am Charfreitag und am heiligen Abend ist Stockfisch oder Schellfisch zu geben. Letzterer kann auch öfter, jedoch nur in der kalten Jahreszeit in der Volksküche gegeben werden, doch muss jeder Fisch untersucht werden, damit nur frische Waare zur Zubereitung gelangt. In Schmalz gebackene Mehlspeisen dürfen nicht zubereitet werden, ausgenommen sind hievon Krapfen, welche jedoch nur am Faschingsonntag gegeben werden.

Andere als im Kochbuch genannte Speisen dürfen nur über ausdrücklichen Beschluss des Vereinsvorstandes zubereitet werden, auch ist eine andere Art der Speisenzubereitung in den Vereinsküchen, als sie durch die nachfolgenden Kochrecepte vorgeschrieben ist, nicht gestattet. Ebenso dürfen in den Vereinsküchen nur die in diesem Kochbuche vorgezeichneten Normalportionen verabfolgt werden.

---

Die nachfolgenden Kochrecepte sind von einer unserer Wirthschafterinnen nach einem vom Vereinsvorstande festgestellten Programme auf Grund der Calculationsbücher unserer Vereinsküchen ausgearbeitet, und nach einjähriger Erprobung vom Vereinsvorstande als Normale aufgestellt worden.

---

Recept 1.

**Fertigstellung von Einbrenn zur Trockenaufbewahrung.**

Zuthat für eine Quantität zur Herstellung von 100 Liter Einbrennsuppe: 4 Kilogr. Schmalz, 9 Kilogr. Mehl, 10 Dekagr. Kümmel.

Zubereitung: Das Schmalz wird in einer 20 Liter-Casserolle über mässigem Feuer heiss gemacht, das Mehl hineingegeben, beständig gewendet und umgerührt, damit es sich nirgends anlege, der Kümmel nach und nach beigefügt und davon eine lichtbraune Einbrenn bereitet. Dieselbe muss gelbbraun sein, sich fett anfühlen und einen guten Geschmack haben. Sobald die Einbrenn abgekühlt ist, wird sie in Papiersäcken oder in Holzkisten, die vorerst mit reinem weissen Papier ausgelegt werden, an einem trockenen Orte bis zur Verwendung aufbewahrt.

## Wassersuppen.

Recept 2.

**Einbrenn-Suppe,** mit selbsterzeugter Einbrenn zubereitet.

(Die Portion 50 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 10 Kilogr. Einbrenn, $^1/_2$ Kilogr. Salz und 95 Liter Wasser.

Zubereitung: Das Wasser wird in einem 150 Liter-Kessel heiss gemacht, sodann die Einbrenn in einem Topfe mit heissem Wasser zu einem flüssigen Brei gerührt, durch ein Sieb in den Kessel passirt und unter fortwährendem Rühren mit $^1/_2$ Kilogr. Salz durch 10 Minuten aufgekocht.

Recept 3.

**Einbrenn-Suppe,** mit Einbrenn-Conserve zubereitet.

(Die Portion 50 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 7 Kilogr. Einbrenn-Conserve, 30 Dekagr. Salz und 95 Liter Wasser.

Zubereitung: Die Einbrenn-Conserve wird mit der benannten Quantität kalten Wassers zum Kochfeuer gestellt und so lange umgerührt, bis sich die Conserve vollständig aufgelöst hat; sodann wird vom Beginne des Siedens an das Kochen noch durch volle 10 Minuten, unter fortwährendem Umrühren, unterhalten. Sollte die Suppe zu dick sein, so ist sie durch Zugabe einer kleinen Quantität siedenden Wassers entsprechend zu verdünnen.

Recept 4.

**Erbsen-Suppe.**

(Die Portion 50 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 6 Kilogr. geschälte Erbsen, 3 Kilogr. Schmalz, 5 Kilogr. Mehl, $^1/_2$ Kilogr. Salz, 2 Dekagr. Pfeffer, $^1/_2$ Kilogr. Zwiebel.

Zubereitung: Die Erbsen werden in 50 Liter Wasser weich gekocht. Von dem Mehle wird eine lichte Einbrenn bereitet, wenn selbe bald gar ist, der fein geschnittene Zwiebel beigegeben und etwas geröstet. Sodann wird die Einbrenn durchpassirt, den Erbsen beigegeben, das noch fehlende Wasser hinzugefügt und das Ganze mit dem Salze und Pfeffer gut aufgekocht. Um das Anbrennen zu verhüten, muss fleissig gerührt werden.

Recept 5.

**Kartoffel-Suppe.**

(Die Portion 50 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 25 Kilogr. Kartoffel, 5 Kilogr. Mehl, 3 Kilogr. Schmalz, 2 Dekagr. Pfeffer, $^1/_2$ Kilogr. Zwiebel, einige Bündel Petersilie, $^3/_4$ Kilogr. Salz, 2 Dekagr. Majoran.

Zubereitung: Die Kartoffel werden roh geschält, in Würfel geschnitten, gewaschen und in Salzwasser weich gekocht. Von dem Mehle, dem Schmalze und der feingeschnittenen Zwiebel wird eine lichte Einbrenn bereitet. Sodann wird dieselbe unter Beifügung des Kartoffelwassers durch ein Sieb geschlagen, den gekochten Kartoffeln beigemengt, das Ganze sammt dem Pfeffer und feingehackter Petersilie gut vermischt und unter fortwährendem Rühren aufgekocht.

---

# Rindsuppen.

Recept 6.

Für 100 Liter **Rindsuppe** und 200 Portionen **Rindfleisch** à 8 Dekagr., resp. 400 Portionen à 4 Dekagr.

Zuthat: 32 Kilogr. Fleisch I. Qualität (Hinteres), 10 Stück Petersilie, 5 Stück Sellerie, 10 Stück gelbe Rüben, 8 Stück Porée, 8 Stück grosse geschälte Kartoffel, $^1/_2$ Kilogr. Zwiebel, 3 Dekagr. Gewürz, 3 Dekagr. Pfeffer, 2 Stück Muscatnüsse, 1 Kilogr. Salz, $^1/_4$ Kilogr. Leber.

Zubereitung: Das Fleisch wird sorgfältig gereinigt, das Grünzeug gehörig geputzt, in mehrere Stücke geschnitten, gewaschen und nebst dem Fleisch mit 130 Liter Wasser unter Zufügung des Gewürzes und des Salzes im Kessel zugesetzt und mindestens 3 Stunden gekocht. Mit dem Rindfleische werden auch die Knochen, nachdem sie sorgfältig gereinigt und in mehrere Stücke gehackt wurden, jedoch ohne Splitter oder zu kleinen Knochenstücken, zum Kochen zugesetzt. Während des Siedens darf der Suppenschaum nicht abgeschöpft, sondern muss bei zunehmendem Schaume etwas kaltes Wasser zugegeben oder das Feuer verkleinert werden. Wenn das Fleisch gesotten ist, wird es aus dem Kessel genommen und die Suppe durch ein Sieb aus dem Kessel geschöpft; vor dem Herausnehmen der Suppe wird das Fett abgeschöpft, welches am nächsten Tage zur Zubereitung des Gemüses verwendet wird.

Zur Herstellung der Fleischportion ist das Fleisch in erkaltetem Zustande in Stücke zu 8, resp. 4 Dekagr. zu schneiden.

Recept 7.

**Panade-Suppe.**

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Rindsuppe: 180 Stück alte Semmel, 100 Stück Eidotter.

Zubereitung: 100 Liter Rindsuppe werden heiss gemacht, währenddem gibt man 180 Semmel, die vorerst im Wasser aufgeweicht, dann ausgedrückt und fein verrührt wurden, in dieselbe und lässt sie bei beständigem Sprudeln gut aufkochen. Dann verrührt man 100 Stück Eidotter mit etwas Suppe und giesst selbe unter beständigem Sprudeln in die übrige Suppe, welche jedoch nicht mehr kochen darf.

Recept 8.

**Gries-Suppe.**

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Rindsuppe: 3 Kilogr. Gries.

Zubereitung: 100 Liter Rindsuppe werden siedend gemacht, der Gries wird langsam unter fortwährendem Umrühren in die Suppe geschüttet und $^1/_4$ Stunde gekocht.

Recept 9.

**Reis-Suppe.**

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Rindsuppe: 3 Kilogr. Reis, 1 Kilogr. Schmalz, $1^1/_2$ Kilogr. Mehl.

Zubereitung: Der Reis wird in 15 Liter Rindsuppe eine Stunde gekocht. Das Schmalz wird heiss gemacht, das Mehl hinzugefügt und davon eine lichte Einbrenn gemacht; dieselbe wird durchpassirt, in den gekochten Reis gemengt, die übrige Suppe hinzugefügt und unter beständigem Rühren gut aufgekocht. Sollte die Suppe zu dick gerathen sein, so wird dieselbe mit klarer Rindsuppe entsprechend verdünnt.

Recept 10.

**Rollgersten-Suppe.**

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Rindsuppe: 3 Kilogr. Rollgerste, 1 Kilogr. Schmalz, $1^1/_2$ Kilogr. Mehl.

Zubereitung: 3 Kilogr. Rollgerste werden in 15 Liter Rindsuppe mindestens 2 Stunden gekocht. Zubereitung im Uebrigen wie bei Reis-Suppe (Recept 9).

Recept 11.

**Einmach-Suppe.**

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Einmachsuppe: 50 Liter Rindsuppe, 45 Liter Wasser, $4^1/_2$ Kilogr. Mehl, 3 Kilogr. Schmalz, einige Bündel Petersilie, 1 Kilogr. Salz, $^1/_2$ Dekagr. Muscatblüthe, 10 Dekagr. Schwämme, 70 Stück Semmel.

Zubereitung: Von dem Mehle und dem Schmalze wird eine lichte Einbrenn bereitet und unter Zugabe der Suppe, der feingehackten Petersilie, der Muscatblüthen und der Schwämme gut aufgekocht. Die Semmelschnitten werden geröstet und beim Portioniren in die Suppe gegeben.

Recept 12.

**Brot-Suppe.**

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Rindsuppe: 6 Kilogr. Brot und $^1/_4$ Kilogr. Schmalz.

Zubereitung: Das Brot wird fein in Blättchen geschnitten, in der Bratröhre mit dem Schmalze auf einem Backbleche gebäht und kurz vor dem Anrichten in die siedendheisse Suppe gegeben.

Recept 13.

**Nudel-Suppe.**

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Rindsuppe: 4 Kilogr. Mehl, 10 Stück Eier, oder $4^1/_2$ Kilogr. Fabrikswaare.

Zubereitung: Von dem Mehle und den Eiern wird ein fester Teig bereitet, in Laibchen gut abgeknetet und hierauf zu runden Flecken ausgewalken; diese lässt man etwas trocknen und schneidet daraus feine oder breite Nudel. Die Suppe wird siedend gemacht, die Nudel unter beständigem Rühren langsam eingekocht und 5 bis 7 Minuten im Kochen erhalten.

Recept 14.

**Fleckerl-Suppe.**

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Rindsuppe: 4 Kilogr. Mehl, 10 Stück Eier, oder $4^1/_2$ Kilogr. Fabrikswaare.

Zubereitung des Teiges bleibt dieselbe wie bei den Nudeln, nur werden statt Nudel daraus Fleckerl geschnitten. Auch die übrige Zubereitung ist wie in Recept 13.

Recept 15.

**Geriebenes Gerstel-Suppe.**

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Rindsuppe: 4 Kilogr. Mehl und 10 Stück Eier.

Zubereitung: Von dem Mehle und den Eiern wird ein sehr fester Teig bereitet, in Laibchen gut abgearbeitet und am Reibeisen sehr leicht gerieben.

Die Zubereitung ist im Uebrigen wie bei der Nudel-Suppe (Recept 13).

---

# Gemüse.

Recept 16.

**Erbsen-Purée.**

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr.-Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr.-Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 16 Kilogr. geschälte Erbsen, 8 Kilogr. Mehl, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zwiebel, 1 Kilogr. Salz.

Zubereitung: 16 Kilogr. geschälte Erbsen werden sorgfältig ausgewaschen, sodann in 70 Liter Wasser durch wenigstens 2 Stunden gekocht und fortwährend gerührt, um das Anbrennen zu vermeiden. Die Einbrenn wird von 8 Kilogr. Mehl, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz und 1 Kilogr. fein geschnittener Zwiebel bereitet, und wenn die Erbsen genügend weich sind, wird die passirte, mit dem Erbsenwasser vermengte Einbrenn in den Kessel gegeben und bei fortwährendem Rühren, unter vorheriger Beigabe des Salzes und Pfeffers, gut aufgekocht.

(Sollten geschälte Erbsen vorübergehend nicht bezogen werden können und daher ungeschälte Erbsen zur Zubereitung gelangen, so müssten diese am Tage vor ihrer Zubereitung, sorgfältig geklaubt, gewaschen, über Nacht in reinem Wasser geweicht und am nächsten Morgen mit dem Wasser, in welchem sie geweicht wurden, zugesetzt, und durch mindestens 3 Stunden gekocht werden.)

Recept 17.

### Eingebrannte Linsen.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr.-Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr.-Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 16 Kilogr. Linsen, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 8 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Zwiebel, 1 Kilogr. Salz, 5 Liter Essig, 3 Dekagr. Thymian, 3 Dekagr. Pfeffer, 1 Häuptel Knoblauch.

Zubereitung: Die Linsen müssen am Tage vor ihrer Zubereitung sorgfältig geklaubt, gewaschen, in reinem Wasser über Nacht geweicht und am Morgen mit dem Wasser, in welchem sie geweicht wurden, zugesetzt und durch mindestens 3 Stunden gekocht werden. Nach dem ersten Aufkochen ist der Kesselinhalt sorgfältig abzuschöpfen, ebenso die während des Kochens aufsteigenden Häute mit dem Schaumlöffel zu entfernen. Die weitere Zubereitung ist wie beim Erbsen-Purée (Kochrecept 16), nur mit dem Umstande, dass Essig, Knoblauch und Thymian der etwas dunkler zubereiteten Einbrenn beigefügt werden.

Recept 18.

### Eingebrannte Bohnen.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr.-Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr.-Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 16 Kilogr. Bohnen, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 8 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Zwiebel, 1 Kilogr. Salz, 5 Liter Essig, 3 Dekagr. Thymian, 1 Häuptel Knoblauch und 3 Dekagr. Pfeffer.

Zubereitung: Die Bohnen müssen gleich den Linsen am Tage vor ihrer Zubereitung geklaubt, gewaschen und über Nacht in Wasser geweicht werden. Suddauer 3 Stunden. Die weitere Zubereitung wie eingebrannte Linsen. (Recept 17.)

Recept 19.

### Süss eingebrannte Kartoffel.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr.-Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr.-Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 45 Kilogr. Kartoffeln, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 8 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Zwiebel, 3 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Majoran, 1 Häuptel Knoblauch, 1 Kilogr. Salz.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden gewaschen, in der Schale gekocht, sobald sie weich sind, geschält und in Spalten geschnitten. Sodann wird von dem Mehle, dem Schmalze und Zwiebel eine lichte Einbrenn bereitet, wenn selbe gar ist, durch-

passirt, in den Kessel geleert, das noch fehlende Wasser ergänzt, die Kartoffeln sammt den Gewürzen und dem Salze beigefügt und das Ganze unter beständigem Rühren gut aufgekocht.

Recept 20.

**Sauer eingebrannte Kartoffel.**

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr.-Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr.-Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 45 Kilogr. Kartoffel, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 8 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Zwiebel, 3 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Neugewürz, 2 Dekagr. Majoran, 1 Häuptel Knoblauch, 1 Kilogr. Salz, 2 Dekagr. Thymian, 5 Liter Essig, etwas Wurzelwerk, 1 Dekagr. Lorbeerblätter.

Zubereitung: Die Zubereitung ist dieselbe wie bei den süss eingebrannten Kartoffeln, nur mit dem Unterschiede, dass die Gewürze, Wurzelwerk, Thymian und Lorbeerblätter im Essig $^1/_2$ Stunde gesotten werden und der Essig sonach dem Gemüse durch ein Sieb beigefügt wird.

Recept 21.

**Paradeis-Kartoffel.**

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr.-Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr.-Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 45 Kilogr. Kartoffel, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 8 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Zwiebel, 15 Kilogr. Paradeisäpfel, $^3/_4$ Kilogr. Zucker, 2 Liter Essig, 3 Dekagr. Pfeffer, 1 Kilogr. Salz.

Zubereitung: Die Paradeisäpfel werden geputzt, gewaschen und in einem genügend grossen Topfe gekocht, bis sich die Schale einringelt. Sodann werden sie durchpassirt und mit dem Essig und Zucker den Kartoffeln, die nach Recept 19 zubereitet wurden, beigefügt und das Ganze unter fortwährendem Rühren gut aufgekocht.

Recept 22.

**Majoran-Kartoffel.**

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr.-Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr.-Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 50 Kilogr. Kartoffel, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 8 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Zwiebel, 5 Dekagr. Majoran, 1 Kilogr. Salz, 3 Dekagr. Pfeffer.

Zubereitung: Die Kartoffel werden roh geschält, in Würfel geschnitten, gewaschen, in Salzwasser weich gekocht und alsdann fein verrührt. Von dem Schmalze, dem Mehle und der feingeschnittenen Zwiebel wird eine lichte Einbrenn bereitet, selbe wird durchpassirt, sammt dem Majoran und Pfeffer den Kartoffeln beigemengt, das noch fehlende Wasser ergänzt und das Ganze unter fortwährendem Umrühren gut aufgekocht.

Recept 23.

**Eingebrannte saure Rüben.**

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr.-Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr.-Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 35 Kilogr. Rüben, 4 Kilogr. Schmalz, $^1/_2$ Kilogr. Salz, 9 Kilogr. Mehl, $1^1/_2$ Kilogr. Zwiebel.

Recept 24.

**Eingebranntes Sauerkraut.**

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr.-Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr.-Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 30 Kilogr. Kraut, 4 Kilogr. Schmalz, 9 Kilogr. Mehl, $^1/_2$ Kilogr. Salz, $1^1/_2$ Kilogr. Zwiebel, 4 Dekagr. Kümmel.

Zubereitung für Recept 23 und 24: Die erwähnten beiden Gemüse müssen wenn sie in rohem Zustande übersäuert wären (was häufig im Frühjahre der Fall ist), vor dem Zusetzen entsprechend ausgewaschen werden. Bei der Zubereitung werden sie mit der nöthigen Menge kalten Wassers zugesetzt und nachdem sie genügend weich gekocht sind, abgeseiht. Sauerkraut wird mit 4 Dekagr. Kümmel zum Kochen zugesetzt. Die weichgekochten Gemüse werden mit der Einbrenn gut vermischt. Diese Einbrenn wird von 9 Kilogr. Mehl, 4 Kilogr. Schmalz und der feingeschnittenen Zwiebel gemacht, aufgegossen, passirt und sammt dem Salze den Gemüsen beigefügt, gut verrührt und aufgekocht.

Recept 25.

**Spinat.**

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr.-Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr.-Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 5 Butten Spinat, 4 Kilogr. Schmalz, 8 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Zwiebel, 3 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Gewürz, 1 Kilogr. Salz.

Zubereitung: Der Spinat wird gut verlesen, recht rein gewaschen und in vielem starkwallenden Salzwasser weich gekocht. (Man lasse den Spinat nicht zu lange kochen, damit er seine grüne Farbe erhält.) Alsdann giesst man ihn in einen Durchschlag, kühlt ihn mit kaltem Wasser ab, drückt ihn aus und hackt ihn recht fein. Von dem Schmalze, dem Mehle und der feingeschnittenen Zwiebel bereitet man eine lichtbraune Einbrenn, passirt selbe durch, fügt selbe dem Spinat sammt den Gewürzen bei und lässt die Speise gut aufkochen.

Recept 26.

**Kochsalat.**

(Die Portion zu 4 kr. 45 Centiliter, zur 15 kr.-Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr.-Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 140 Stück Kochsalat, 8 Kilogr. Mehl, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zwiebel, 3 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Gewürz, 1 Kilogr. Salz, 1 Häuptel Knoblauch.

Zubereitung: Der Kochsalat wird geputzt, sehr rein gewaschen und in starkwallendem Salzwasser weichgekocht. Alsdann gibt man ihn in einen Durchschlag, spült ihn mit kaltem Wasser sehr gut ab und hackt ihn nicht gar fein. Von dem angegebenen Mehle, dem Schmalze und der feingeschnittenen Zwiebel wird eine lichtbraune Einbrenn bereitet, selbe passirt man, vermischt sie gut mit dem Gemüse und lässt das Ganze bei beständigem Rühren unter Beifügung des Gewürzes und des feingehackten Knoblauch gut aufkochen.

Recept 27.

**Eingebrannter Kohl.**

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr.-Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr.-Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 100 Stück schöner Kohl, 4 Kilogr. Schmalz, 9 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Zwiebel, 3 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Gewürz, 1 Häuptel Knoblauch, 2 Dekagr. Majoran, 1 Kilogr. Salz, 5 Kilogr. geschälte Kartoffel.

Zubereitung: Der Kohl wird sorgfältig geputzt, geschnitten und mit den geschälten und gewürfelt geschnittenen Kartoffeln zugesetzt und gekocht. Von 9 Kilogr. Mehl, 4 Kilogr. Schmalz und 1 Kilogr. feingeschnittener Zwiebel wird eine Einbrenn bereitet, passirt, dem Gemüse sammt Pfeffer, Knoblauch und Majoran beigefügt und die Speise unter fortwährendem Rühren gut aufgekocht.

Recept 28.

**Eingebrannte Kohlrüben.**

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr.-Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr.-Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 150 Stück Kohlrüben, 8 Kilogr. Mehl, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zwiebel, 1 Häuptel Knoblauch, 1 Kilogr. Salz, 3 Dekagr. Pfeffer, 3 Dekagr. Kümmel.

Zubereitung: Die Kohlrüben werden geschält, in Spalten geschnitten, mit heissem Wasser überbrüht und in einen Durchschlag geschüttet. Die zarten grünen Blätter werden von den Stielen gepflückt, gewaschen, fein gehackt und mit den Kohlrüben, unter Beifügung des Kümmels, weich gekocht. Von dem Mehle, dem Schmalze und der Zwiebel bereitet man eine lichtbraune Einbrenn, passirt selbe durch, fügt sie sammt den Gewürzen und dem feingehackten Knoblauch dem Gemüse bei und lässt das Ganze bei beständigem Rühren gut aufkochen.

Recept 29.

**Eingebrannte grüne Fisolen.**

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr.-Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr.-Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 30 Kilogr. grüne Fisolen, 8 Kilogr. Mehl, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zwiebel, 2 Dekagr. Thymian, 1 Dekagr. Lorbeerblätter, 3 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Gewürz, 1 Kilogr. Salz, 5 Liter Essig.

Zubereitung: Die Fisolen werden abgefädelt, geschnitten, gewaschen und in Salzwasser weich gekocht. Von dem Mehle, dem Schmalze und der Zwiebel wird eine dunkle Einbrenn bereitet, dieselbe passirt man und fügt sie dem Gemüse bei. Der Essig wird mit dem Thymian und Lorbeerblättern aufgekocht, sammt den Gewürzen und dem feingehackten Knoblauch ebenfalls dem Gemüse beigefügt und das Ganze unter fortwährendem Rühren gut aufgekocht.

Recept 30.

**Eingebranntes süsses Kraut.**

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr.-Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr.-Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 32 Kilogr. süsses Kraut, 8 Kilogr. Mehl, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zwiebel, 3 Dekagr. Kümmel, 1 Häuptel Knoblauch, 3 Dekagr. Pfeffer, 5 Liter Essig, 1 Kilogr. Salz.

Zubereitung: Das Kraut wird geputzt, feingeschnitten, gewaschen und mit dem Kümmel in Salzwasser weich gekocht. Von dem Schmalze, dem Mehle und der Zwiebel bereitet man eine lichtbraune Einbrenn, passirt selbe, fügt sie sammt Pfeffer, Essig und feingehacktem Knoblauch dem Gemüse bei und lässt das Ganze unter sorgfältigem Rühren gut aufkochen.

Recept 31.

**Paradeis-Reis.**

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr.-Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr.-Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 10 Kilogr. Reis, $3^1/_2$ Kilogr. Mehl, 2 Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zwiebel, $^3/_4$ Kilogr. Salz, 15 Kilogr. Paradeisäpfel, $^1/_2$ Kilogr. Zucker.

Zubereitung: Der Reis wird sorgfältig geklaubt und gewaschen, über Nacht in reinem Wasser geweicht und mit demselben unter Beifügung von Rindsuppe mindestens eine Stunde bei fortwährendem Umrühren gekocht. Die Paradeisäpfel werden geputzt, gewaschen und gekocht, bis sich die Schale einringelt, sonach durchpassirt und dem Reis beigemengt. Von dem Mehle, dem Schmalze und der Zwiebel wird eine lichte Einbrenn bereitet, mit Suppe oder Wasser aufgegossen, passirt, dem Reis beigemengt und die Speise bei fortwährendem Umrühren gut aufgekocht und, wenn nöthig, entsprechend verdünnt. Der auf diese Art zubereitete Reis wird als Gemüse gegeben, muss daher dickflüssig sein.

Recept 32.

**Ritscher (Bohnen mit Reis).**

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr.-Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr.-Fleischportion 25 Centiliter).

Zuthat für 100 Liter: 12 Kilogr. Bohnen, 5 Kilogr. Reis, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 6 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Salz, 3 Dekagr. Pfeffer, 1 Häuptel Knoblauch.

Zubereitung: Die Bohnen werden gleich den Linsen (Recept 17), jedoch unter Weglassung des Essig zubereitet. Sodann wird der Reis, welcher vorher sorgfältig verlesen und gewaschen zu werden hat, in 10 Liter Rindsuppe weich gedünstet und mit den fertigen Bohnen gut vermengt.

Recept 33.

**Salzgurken.**

(Die Portion zu 2 kr. 1 Salzgurke, mindestens 6 Dekagr).

Zuthat für 50 Portionen: 50 Stück Gurken, jede mindestens 6 Dekagr., 8 Liter Wasser, 25 Dekagr. Salz, 20 Dekagr. Sauerteig, 1 Bündel Weichselblätter, 1 Bündel Gurkenkraut.

Zubereitung: Die Gurken werden gewaschen, mit einem reinen Tuche abgetrocknet, mit der Gabel einige Male eingestochen, in einen 10 Liter-Topf gelegt und mit den Weichselblättern und dem Gurkenkraut bedeckt. Die 8 Liter Wasser werden sodann lauwarm gemacht, gesalzen, der Sauerteig damit vermengt und über die Gurken gegossen. Sonach wird der Topf mit einem reinen Tuche zugebunden und an einen warmen Ort gestellt, bis die Gurken durchscheinend geworden sind; wenn die Wärme günstig ist, erfolgt dies in 3 bis 4 Tagen. Es wird hierauf das Wasser durch ein feines Sieb in einen reinen Topf gegossen, in welchen man auch die Gurken einlegt, verbindet den Topf mit einem Tuche und bewahrt die Gurken bis zum Gebrauche im Keller. Dieselben sind sofort zum Anrichten geeignet.

---

# Beigaben zu den Extra-Speisen und Braten.

Recept 34.

**Gedünsteter Reis.**

(Die Portion zu 18 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: $4^1/_2$ Kilogr. Reis, 1 Kilogr. Schmalz, 10 Dekagr. Salz, 4 Liter Rindsuppe.

Zubereitung: Der Reis wird mit kaltem Wasser gut gewaschen, einige Stunden in reinem Wasser geweicht, sodann mit demselben und mit der Rindsuppe, dem Schmalze und dem Salze weich gedünstet.

Recept 35.

**Kartoffel-Purée.**

(Die Portion 30 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 18 Kilogr. Kartoffel, $^3/_4$ Kilogr. Schmalz, $^1/_2$ Kilogr. Zwiebel, 2 Liter Milch, 20 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Kartoffel werden roh geschält, in Würfel geschnitten, gewaschen, in Salzwasser gekocht und sodann durchpassirt. Die Milch sammt der feingeschnittenen Zwiebel, die vorerst im Schmalze geröstet wurde, fügt man den Kartoffeln bei und lässt die Speise unter fortwährendem Rühren gut aufkochen.

Recept 36.

**Kartoffel-Schmarn.**

(Die Portion 18 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 18 Kilogr. Kartoffel, $1^1/_4$ Kilogr. Schmalz, $^1/_2$ Kilogr. Zwiebel, 7 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Kartoffel werden gewaschen, mit der Schale gekocht, wenn dieselben genügend weich sind, geschält und fein zerstampft. Die Zwiebel wird fein geschnitten, im Schmalz gelblich geröstet, sodann mit den Kartoffeln gut vermengt und die Speise noch etwas geröstet.

Recept 37.

**Salz-Kartoffel.**

(Die Portion 18 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 18 Kilogr. Kartoffel, $^1/_4$ Kilogr. Salz, 2 Dekagr. Kümmel.

Zubereitung: Die Kartoffel werden roh geschält, in Würfel geschnitten, gewaschen und in Salzwasser sammt dem Kümmel weich gekocht. Sodann giesst man das Wasser von den Kartoffeln ab und deckt sie bis zum Gebrauche gut zu. Die Kartoffel dürfen erst kurz vor dem Gebrauche fertig gekocht werden.

Recept 38.

**Salz-Kartoffel** in einer anderen Weise zubereitet.

(Die Portion 18 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 18 Kilogr. Kartoffel, $^3/_4$ Kilogr. Schmalz, $^1/_4$ Kilogr. Salz, einige Bündel Petersilie.

Zubereitung: Die Kartoffel werden roh geschält, in Würfel geschnitten, gewaschen und in Salzwasser weich gekocht. Wenn selbe gar sind, seiht man das Wasser davon ab, giesst das früher heissgemachte Schmalz sammt der feingehackten Petersilie über die Kartoffel und vermengt Alles gut.

Recept 39.

**Kartoffel-Salat.**

(Die Portion 20 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 18 Kilogr. Kartoffel, 4 Liter Essig, $^1/_2$ Kilogr. Oel, 1 Kilogr. Zwiebel, 2 Dekagr. Pfeffer, 7 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Man schält die reingewaschenen in der Schale gekochten Kartoffeln warm ab, schneidet sie in feine Scheiben, fügt feines Oel, Essig, ein wenig Wasser, Pfeffer, Salz und die feingeschnittene Zwiebel hinzu und mengt Alles gut zusammen.

Recept 40.

**Gurken-Salat.**

(Die Portion 20 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 25 Stück schöne Gurken, 4 Liter Essig, 8 Dekagr. Salz, $^1/_2$ Kilogr. Oel, 2 Dekagr. Pfeffer.

Zubereitung: Die Gurken werden geschält, in kaltes Wasser gegeben, sodann mit einem Messer oder einem Gurkenhobel in feine Scheiben geschnitten. Eine Stunde vor dem Gebrauche werden sie eingesalzen, stark ausgepresst und mit dem Oele, dem Essig und dem Pfeffer gut vermischt.

Recept 41.

**Häuptel-Salat.**

(Die Portion $^1/_2$ Häuptel.)

Zuthat für 50 Portionen: 25 Stück schöner Häuptel-Salat, 4 Liter Essig, $^1/_2$ Kilogr. Oel, 7 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Nachdem man den Salat von den groben grünen Blättern befreit und in Stücke getheilt hat, wird derselbe sehr rein gewaschen, ohne ihn lange zu wässern, gibt ihn in einen Durchschlag, lässt das Wasser gut ablaufen, salzt ihn und vermischt ihn mit Essig und Oel kurz vor dem Gebrauche.

Recept 42.

**Bohnen-Salat.**

(Die Portion zu 20 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Bohnen, 4 Liter Essig, $^1/_2$ Kilogr. Oel, 1 Kilogr. Zwiebel, 2 Dekagr. Pfeffer, 8 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Bohnen werden rein geklaubt, gewaschen und in nicht zu vielem Wasser weichgekocht. Sodann gibt man den Essig bei; Oel, Pfeffer und die feingeschnittene Zwiebel werden erst nach dem Erkalten der Speise hinzugefügt.

Recept 43.

**Maccaroni-Nudel.**

(Die Portion zu 17 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 5 Kilogr. Maccaroni, $^1/_4$ Kilogr. Schmalz, $^1/_8$ Kilogr. Salz

Zubereitung: Die Maccaroni werden in vielem Wasser gekocht, dann in einen Durchschlag geschüttet und, wenn das Wasser abgelaufen ist, in kaltes Wasser geschüttet, nochmals in den Durchschlag gegeben, mit frischem Wasser abgespült, sodann mit dem zerlassenen Schmalze vermengt, in eine Pfanne gegeben und warm gestellt.

Recept 44.

**Wasser-Spatzen.**

(Die Portion zu 18 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 5 Kilogr. Mehl, $^1/_4$ Kilogr. Schmalz, $^1/_4$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Das Mehl wird mit Wasser und ein wenig Salz zu einem dickflüssigen Teig mit einem Kochlöffel abgeschlagen. Sodann gibt man den Teig theilweise auf ein kleines Brett, schneidet mit einem stumpfen Messer kleine Stücke in starkwallendes Salzwasser, lässt diese etwa 7 Minuten kochen, gibt sie in einen Durchschlag, spült sie mit kaltem Wasser ab, vermengt selbe mit dem zerlassenen Schmalze, gibt sie in eine Pfanne und stellt sie warm.

Recept 45.

**Kalter Krautsalat.**

(Die Portion zu 20 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. süsses Kraut, 4 Liter Essig, $^1/_2$ Kilogr. Oel, 3 Dekagr. Pfeffer, $^1/_4$ Kilogr. Salz, $^1/_2$ Kilogr. Zwiebel.

Zubereitung: Das Kraut wird von den groben Blättern und allen Rippen befreit, in sehr feine Streifen geschnitten, gewaschen, mit heissem Wasser abgebrüht und in einen Durchschlag gegeben. Sodann wird der Essig mit 2 Liter Wasser vermengt, siedend gemacht, das Kraut damit abgebrüht, und wenn es ausgekühlt ist, Oel und Pfeffer beigemengt.

Recept 46.

**Warmer Krautsalat.**

(Die Portion zu 20 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. süsses Kraut, 4 Liter Essig, $^1/_2$ Kilogr. Speck, 3 Dekagr. Pfeffer, $^1/_4$ Kilogr. Salz, $^1/_2$ Kilogr. Zwiebel.

Zubereitung: Das Kraut wird von den groben Blättern und allen Rippen befreit, in sehr feine Streifen geschnitten, gewaschen, in Salzwasser einige Male aufgekocht und in einen Durchschlag gegeben, sodann mit 4 Liter Essig und 2 Liter Salzwasser, die vorher kochend gemacht wurden, abgebrüht. Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten, gelblich geröstet, dem Salate sammt dem Pfeffer beigemengt und die Speise warm gestellt.

---

# Extra-Speisen.

Recept 47.

**Gulyás** mit Salzkartoffeln oder Wasserspatzen.

(Die ganze Portion 12 Dekagr. Fleisch und 25 Centiliter Sauce, die halbe Portion 8 Dekagr. Fleisch und 17 Centiliter Sauce.)

Zuthat für 50 ganze oder 75 halbe Portionen: 10 Kilogr. vorderes Rindfleisch, 2 Kilogr. Zwiebel, 2 Bündel Thymian, 2 Häuptel Knoblauch, 2 Dekagr. Paprika, 2 Dekagr. gestossenen Pfeffer, 1 Dekagr. Majoran, 2 Dekagr. Kümmel, 1 Kilogr. Mehl, 40 Dekagr. Schmalz, 30 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Das Fleisch wird in nicht zu kleine Würfel geschnitten, gewaschen und mit dem Salze und ein wenig Wasser in einer Casserolle gedünstet. Die feingeschnittene Zwiebel wird im Schmalze lichtgelb geröstet und nach etwa $^1/_2$stündigem Dünsten des Fleisches sammt den übrigen Ingredienzien dem Fleische beigefügt und weiter gedünstet. Nach ungefähr 2 Stunden wird das Fett abgeschöpft und von diesem und dem Mehle eine dunkle Einbrenn bereitet; dieselbe wird durchpassirt, dem Fleische beigefügt und unter Beigabe der nöthigen Suppe die Speise gut aufgekocht. Dazu gibt man Salzkartoffel (Recept 37) oder Wasserspatzen (Recept 44).

Recept 48.

**Sauerfleisch** mit Salzkartoffeln oder Maccaroni.

(Die Portion 8 Dekagr. Fleisch und 25 Centiliter Sauce.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Fleisch, 1 Kilogr. Schmalz, 2 Kilogr. Mehl, $1^1/_2$ Liter Essig, 1 Kilogr. Zwiebel, 30 Dekagr. Salz, 2 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Neugewürz, 2 Stück Petersilie, 2 Stück gelbe Rüben, 1 Stück Sellerie, 1 Bündel Thymian, einige Lorbeerblätter, 1 Citrone.

Zubereitung: Das Fleisch wird sammt dem feingeschnittenen Wurzelwerk und Zwiebel nebst den übrigen Ingredienzien, Essig und dem nöthigen Wasser in einer Casserolle weich gedünstet. Wenn das Fleisch weich ist, wird es in überkühltem Zustande zu Portionen à 8 Dekagr. geschnitten, der Reihe nach in eine Pfanne gelegt, etwas Saft darübergegossen, zugedeckt und warm gestellt. Sodann bereitet man vom Schmalze und dem Mehle eine dunkle Einbrenn, giesst dieselbe mit dem übrigen Safte auf, passirt die gewonnene Sauce durch und lässt sie gut aufkochen. Beim Anrichten wird die Sauce so über das Fleisch gegeben; dazu gibt man Salzkartoffel (Recept 37) oder Maccaroni (Recept 43).

Recept 49.

**Beefsteak** (Fleischlaiberl) mit Kartoffelschmarn, Reis oder Kartoffelsalat.

(Die Portion 15 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 3 Kilogr. hachirtes Schweinefleisch, 3 Kilogr. hachirtes Rindfleisch, 10 Stück Semmel, $1^1/_2$ Liter Brösel, 2 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Neugewürz.

Zubereitung: Die Semmel werden im Wasser geweicht, durchpassirt, sammt den Bröseln, den Gewürzen und Salz dem hachirten Fleische beigegeben, das Ganze gut vermengt und daraus Laibchen à 15 Dekagr. geformt, welche alsdann bei jähem Feuer im Schmalz schön braun gebacken werden. Dazu gibt man entweder Reis (Recept 34), Kartoffelschmarn (Recept 36) oder Kartoffelsalat (Recept 39) etc.

Recept 50.

**Schinken mit Kraut.**

(Die Portion Schinken 8 Dekagr., Kraut 40 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Schinken, 10 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Der Schinken wird mit heissem Wasser abgebrüht, rein gewaschen und in Salzwasser weich gekocht. Sodann wird derselbe in erkaltetem Zustande zu Portionen à 8 Dekagr. geschnitten. Dazu braucht man 20 Liter Kraut (Recept 24).

Recept 51.

**Selchfleisch mit Erbsen.**

(Die Portion Selchfleisch 8 Dekagr., Erbsen 40 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Selchfleisch, 10 Dekagr. Salz.

Zubereitung bleibt dieselbe wie bei Schinken. Hiezu kommen 20 Liter Erbsen (Recept 16).

Recept 52.

**Pöckelfleisch mit Erbsen.**

(Die Portion Pöckelfleisch 10 Dekagr., Erbsen 40 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. vorderes Rindfleisch, 4 Dekagr. Salpeter, 2 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Neugewürz, 1 Dekagr. Gewürznelken, 1 Dekagr. Muscatblüthe, $^1/_2$ Dekagr. Wachholderbeeren, $^1/_2$ Dekagr. Lorbeerblätter, 2 Stück Schalotten

1 Stück Knoblauch, 2 Stück Zwiebel, 1 Bündel Thymian, $^1/_2$ Dekagr. Majoran, 20 Dekagr. Salz, 1 Dekagr. Coriander.

Zubereitung: Das zu pöckelnde Fleisch wird von den Knochen befreit, gut gewaschen, mit einem reinen Tuche abgetrocknet und mit dem Salpeter, dem Salze und den übrigen Ingredienzien, welche alle vorher gestossen wurden, tüchtig eingerieben. Hierauf legt man das Fleisch in ein passendes Gefäss, bestreut es mit den übrig gebliebenen Gewürzen sammt Schalotten, Knoblauch und Zwiebel, die alle in Scheiben geschnitten wurden, beschwert es mit einem Deckel, worauf man Gewichte oder einen Stein legt, und wendet es in drei Tagen einmal um. In 18 bis 20 Tagen ist das Fleisch fertig gepöckelt und wird in Salzwasser gekocht. Im überkühlten Zustande wird es zu Portionen à 10 Dekagr. geschnitten. Hiezu kommen 20 Liter Erbsen (Recept 16).

Recept 53.

**Sauerfleisch** in einer anderen Weise zubereitet, mit Salzkartoffeln oder Wasserspatzen.

(Die Portion 12 Dekagr. Fleisch und 25 Centiliter Sauce.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. vorderes Rindfleisch, $^3/_4$ Kilogr. Schmalz, $1^1/_2$ Kilogr. Mehl, $1^1/_2$ Liter Essig, 1 Kilogr. Zwiebel, 40 Dekagr. Salz, 1 Dekagr. Pfeffer, 1 Dekagr. Neugewürz, 2 Stück Petersilie, 2 Stück gelbe Rüben, 1 Bündel Thymian, 1 Dekagr. Majoran, 1 Häuptel Knoblauch, einige Lorbeerblätter, $^1/_2$ Dekagr. Coriander.

Zubereitung: Das Wurzelwerk sammt Zwiebel und Knoblauch wird in Scheiben geschnitten, sammt den übrigen Ingredienzien in Essig und Wasser gekocht und sonach durchpassirt. Das Fleisch wird in Würfel geschnitten, gewaschen, mit etwas Wasser zum Dünsten zugesetzt und eine Stunde gedünstet, sodann gesalzen, die Brühe hinzugefügt und weich gekocht. Von dem Mehle und dem Schmalze wird eine dunkle Einbrenn bereitet; dieselbe passirt man durch, fügt sie dem Fleische bei und lässt die Speise gut aufkochen. Hiezu gibt man Salzkartoffeln (Recept 37) oder Wasserspatzen (Recept 44).

Recept 54.

**Beuschel mit Knödel.**

(Die ganze Portion 40 Centiliter Beuschel und 28 Dekagr. Knödel, die halbe Portion 25 Centiliter Beuschel und 20 Dekagr. Knödel.)

Zuthat zum Beuschel für 50 ganze oder 75 halbe Portionen: 2 Stück Rindslungen, 2 Kilogr. Mehl, $1^1/_4$ Kilogr. Schmalz, 2 Stück Citronen, $1^1/_2$ Liter Essig, 2 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Neugewürz, 2 Bündel Thymian, einige Lorbeerblätter, 1 Häuptel Knoblauch, $^1/_2$ Kilogr. Zwiebel, etwas Wurzelwerk, $^1/_2$ Kilogr. Salz, $^1/_8$ Kilogr. Zucker.

Zubereitung: Die Lungen werden in Salzwasser weichgekocht und alsdann zu feinen Nudeln geschnitten. Wurzelwerk sammt Pfeffer, Gewürz, Thymian, Knoblauch, Zwiebel und Lorbeerblätter werden in Essig und Wasser gekocht und durchpassirt. Von dem Mehle, Schmalze und Zucker wird eine dunkle Einbrenn bereitet, dieselbe dann durchpassirt. Das Beuschel sammt dem durchpassirten Essig, der feingehackten Schale und dem Safte der Citronen wird mit der durchpassirten Einbrenn vermengt und das Ganze gut aufgekocht.

Zuthat zu den Knödeln für 50 ganze oder 75 halbe Portionen: 70 Stück Semmel, $2^1/_2$ Kilogr. Mehl, 8 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, einige Bündel Petersilie, $^1/_2$ Kilogr. Zwiebel, $^1/_2$ Dekagr. Pfeffer, $^1/_4$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Die Semmeln werden zu feinen Spalten geschnitten, sodann in lauem Salzwasser, worin die Eier abgequirlt wurden, nicht zu stark eingeweicht. In dem Schmalze röstet man die feingeschnittene Zwiebel goldgelb und schüttet beide über die geweichten Semmeln, fügt Mehl, Pfeffer und die feingehackte Petersilie

hinzu und vermischt Alles gut. Aus dem so gewonnenen Teige formt man alsdann Knödel à 28 Dekagr., welche in starkwallendes Wasser eingelegt und 20 Minuten gekocht werden.

Recept 55.

**Blutwurst mit Rüben.**

(Die ganze Portion Blutwurst 30 Dekagr., und 40 Centiliter Rüben, die halbe Portion Blutwurst 20 Dekagr. und 25 Centiliter Rüben.)

Zuthat für 50 ganze Portionen: 50 Stück Blutwürste à 30 Dekagr., $^3/_4$ Kilogr. Schmalz. Zuthat für 75 halbe Portionen: 75 Stück Blutwürste à 20 Dekagr. und $^3/_4$ Kilogr. Schmalz.

Zubereitung: Die Blutwürste werden mit heissem Wasser abgebrüht, in einen Durchschlag gegeben, wenn das Wasser abgelaufen ist, mit einem reinen Tuche abgetrocknet und im heissen Schmalze schön lichtbraun gebraten. Hiezu gibt man 20 Liter Rüben (Recept 23).

Recept 56.

**Leberwurst mit Kraut.**

(Die ganze Portion Leberwurst 30 Dekagr. und 40 Centiliter Kraut, die halbe Portion Leberwurst 20 Dekagr. und 25 Centiliter Kraut.)

Zuthat für 50 ganze Portionen: 50 Stück Leberwürste à 30 Dekagr., $^3/_4$ Kilogr. Schmalz. Zuthat für 75 halbe Portionen: 75 Stück Leberwürste à 20 Dekagr. und $^3/_4$ Kilogr. Schmalz.

Zubereitung ist dieselbe wie bei den Blutwürsten. Hiezu gibt man 20 Liter Kraut (Recept 24).

Recept 57.

**Gebackene Augsburger** mit Kartoffelschmarn, Kraut oder Kohl.

(Die ganze Portion 16 Dekagr., die halbe Portion 8 Dekagr.)

Zuthat für 50 ganze oder 100 halbe Portionen: 100 Stück Augsburger-Würste à 8 Dekagr., 4 Liter Semmelbrösel, 10 Stück Eier, $^1/_4$ Kilogr. Mehl, $1^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 10 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Augsburger-Würste werden abgehäutet, gespalten, auf der oberen Seite einige Male eingeschnitten, etwas gesalzen, mit Mehl, Eier und den Semmelbröseln einpanirt und in Schmalz bei jähem Feuer schön lichtbraun gebacken. Dazu gibt man Kartoffelschmarn (Recept 36), Sauerkraut (Recept 24), oder Kohl (Recept 27).

Recept 58.

**Frankfurter oder Wiener Würstel** mit Gulyássaft und Salzkartoffeln.

(Die ganze Portion 1 Paar Frankfurter oder 2 Paar Wiener Würstel, 24 Centiliter Sauce und 8 Dekagr. Salzkartoffel, die halbe Portion 1 Stück Frankfurter oder 1 Paar Wiener Würstel, 12 Centiliter Sauce und 10 Dekagr. Salzkartoffel.)

Zuthat für 50 ganze oder 100 halbe Portionen: 50 Paar Frankfurter oder 100 Paar Wiener Würstel, 14 Liter Gulyás-Sauce, 18 Kilogr. Kartoffel, $^1/_4$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Die Würstel werden in heissem Wasser durch 6 bis 7 Minuten erwärmt, sodann mit dem Gulyássafte und den Salzkartoffeln, welche nach Recept 37 zubereitet zu werden haben, angerichtet.

Recept 59.

**Gedünstetes Hirschenes** mit Kartoffelpurée, Maccaroni oder Reis.

(Die Portion Hirschfleisch 10 Dekagr., Sauce 25 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. Hirschfleisch, $1^1/_2$ Liter Essig, 1 Kilogr. Zwiebel, 2 Stück Petersilie, 1 Stück Sellerie, 2 Stück gelbe Rüben, 1 Häuptel Knoblauch,

$^1/_2$ Dekagr. Wachholderbeeren, 2 Dekagr. Pfeffer, 1 Dekagr. Neugewürz, $^1/_2$ Dekagr. Gewürznelken, einige Lorbeerblätter, 1 Bündel Thymian, $^1/_4$ Kilogr. Salz, 2 Stück Citronen, etwas Estragon, 2 Kilogr. Mehl, $1^1/_4$ Kilogr. Schmalz, $^1/_8$ Kilogr. Zucker, 1 Liter Rahm, 4 Dekagr. Cappern.

Zubereitung: Das Hirschfleisch wird gewaschen, mit einem reinen Tuche abgetroeknet, gesalzen und in ein genügend grosses Gefäss gelegt. Das rein geputzte, scheibig geschnittene Grünzeug sammt Zwiebel, Knoblauch und den übrigen Ingredienzien wird über das Fleisch gestreut, dasselbe mit dem mit Wasser vermischten Essig übergossen, zugedeckt und 2 Tage an einen kühlen Ort gestellt. Am dritten Tage wird das Fleisch, in dieser Beize weich gedünstet und im überkühlten Zustande, zu Portionen à 10 Dekagr. geschnitten, reihenweise in eine Pfanne gelegt, mit Saft übergossen, zugedeckt und warm gestellt.

Von dem Mehle, dem Schmalze und dem Zucker wird eine dunkle Einbrenn bereitet, dieselbe durchpassirt, mit dem gleichfalls durchpassirten Safte verdünnt und sammt den feingehackten Cappern, der Schale der Citronen und dem Safte derselben gut aufgekocht, bei Seite gestellt und mit dem Rahm gut vermischt. Beim Anrichten wird die Sauce über das Fleisch gegeben.

Recept 60.

**Paprika-Kalbfleisch** mit Reis oder Maccaroni.

(Die Portion Fleisch 8 Dekagr. und 25 Centiliter Sauce.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Kalbfleisch, $^1/_8$ Kilogr. Salz, 1 Kilogr. Schmalz, 2 Dekagr. Paprika, 4 Dekagr. Cappern, 1 Liter Rahm, 2 Stück Citronen.

Zubereitung: Das Kalbfleisch wird in starkwallendes Wasser gelegt, sofort vom Feuer genommen und einige Minuten darin gelassen, sodann in kaltes Wasser gelegt, herausgenommen, in eine Bratpfanne gegeben, gesalzen, mit heissem Schmalze übergossen und bei beständigem Begiessen mit Suppe oder Wasser saftig gebraten. Der Saft wird entfettet, mit diesem Fett und dem Mehle eine lichte Einbrenn bereitet, dieselbe mit dem Safte aufgegossen, durchpassirt, die Cappern und Paprika wie die feingehackte Schale nebst dem Safte der Citronen beigegeben, gut aufgekocht, bei Seite gestellt und der Rahm mit der so gewonnenen Sauce gut verrührt. Das Fleisch wird zu Portionen à 8 Dekagr. geschnitten und beim Anrichten die Sauce über das Fleisch gegeben. Dazu gibt man entweder Reis (Recept 34), Maccaroni (Recept 43) oder Wasserspatzen (Recept 44).

Recept 61.

**Saftbraten** mit Kartoffel-Purée, Kartoffelschmarn oder Salzkartoffeln.

(Die Portion 8 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Rindfleisch, $^1/_4$ Kilogr. Schmalz, $^1/_2$ Kilogr. Mehl, 3 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Neugewürz, 1 Dekagr. Coriander, 2 Stück Petersilie, 2 Stück gelbe Rüben, 1 Stück Sellerie, einige Lorbeerblätter, 1 Häuptel Knoblauch, 1 Kilogr. Zwiebel, 1 Dekagr. Paprika, $^1/_8$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Das Fleisch wird am Tage vorher gewaschen, mit Paprika, gestossenem Pfeffer und Salz gut eingerieben, in ein Gefäss gegeben und beschwert. Am Tage des Gebrauches wird das Wurzelwerk sammt Zwiebel und Knoblauch scheibig geschnitten. Das Fleisch wird in heisses Schmalz gelegt, alle Ingredienzien beigegeben und entweder in einer Casserolle auf dem Sparherde gedünstet oder in einer Bratpfanne in der Röhre 3—$3^1/_2$ Stunden unter fleissigem Begiessen gebraten. Der Saft wird entfettet und mit diesem Fett und dem angegebenen Mehle eine dunkle Einbrenn bereitet, dieselbe mit dem Safte aufgegossen, durchpassirt und gut aufgekocht. Das Fleisch wird in Portionen zu 8 Dekagr. geschnitten und mit dem Safte angerichtet. Dazu gibt man entweder Kartoffel-Purée (Recept 35), Kartoffelschmarn (Recept 36) oder Salzkartoffel (Recept 37).

Recept 62.

**Lungenbraten** mit Maccaroni, Salzkartoffeln oder Wasserspatzen.

(Die Portion Fleisch 8 Dekagr., Sauce 25 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Rindfleisch, 2 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Schmalz, 2 Liter Essig, 1 Kilogr. Zwiebel, 30 Dekagr. Salz, 2 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Neugewürz, 1 Dekagr. Coriander, 2 Bündel Thymian, einige Lorbeerblätter, 2 Stück Citronen, 4 Dekagr. Cappern, 1 Liter Rahm, $^1/_4$ Kilogr. Zucker, 2 Stück Petersilie, 2 Stück gelbe Rüben und 1 Stück Sellerie.

Zubereitung: Das Fleisch wird gewaschen und sammt dem feingeschnittenen Wurzelwerk, dem Knoblauch und Zwiebel nebst den anderen Ingredienzien in Essig und Wasser auf dem Sparherde in einer Casserolle weich gedünstet. Ist das Fleisch überkühlt, wird es in Portionen à 8 Dekagr. geschnitten, der Reihe nach in eine Pfanne gelegt, etwas Saft darüber gegeben, zugedeckt und warm gestellt. Von dem Mehle, dem Schmalze und dem Zucker bereitet man eine dunkle Einbrenn, giesst dieselbe mit dem Safte auf, passirt die so gewonnene Sauce, gibt die Cappern, die feingehackte Schale und den Saft der Citronen bei, lässt Alles gut aufkochen, stellt die Sauce bei Seite und mengt den Rahm hinein. Beim Anrichten wird die Sauce über das Fleisch gegeben. Dazu gibt man Maccaroni (Recept 43), Salzkartoffel (Recept 37) oder Wasserspatzen (Recept 44).

Recept 63.

**Stockfisch mit Kraut.**

(Die Portion Fisch 25 Dekagr., Kraut 40 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 18 Kilogr. gewässerten Stockfisch, $^1/_4$ Kilogr. Salz, 4 Kilogr. Zwiebel, 4 Liter Brösel, 1 Kilogr. Schmalz.

Zubereitung: Der Fisch wird über Nacht gewässert, dann schneidet man das Gelbe davon weg, zieht die Haut ab und schneidet Stücke à 25 Dekagr., legt ihn wieder in's Wasser und setzt ihn 2 Stunden vor dem Anrichten in die Nähe des Feuers, wo er nach und nach warm, doch ja nicht heiss werden darf. Kurz vor dem Anrichten setzt man den Stockfisch auf starkes Feuer, lässt ihn bis zum Punkte des Aufkochens heiss werden, nimmt ihn sodann vom Feuer, hebt ihn nach einigen Minuten mit einem Durchschlag aus dem Wasser und streut Salz darüber. Die feingesiebten Brösel und die feingehackte Zwiebel werden beide im Schmalze geröstet und beim Anrichten ein Esslöffel voll davon über jede Portion gegeben. Dazu braucht man 20 Liter Kraut (Recept 24).

Recept 64.

**Schellfisch mit Kartoffelsalat.**

(Die Portion Schellfisch 20 Dekagr.)

Zuthat für 50 Pertionen: 16 Kilogr. Schellfisch, 5 Liter Brösel, 15 Stück Eier, $^1/_2$ Kilogr. Mehl, 2 Kilogr. Schmalz.

Zubereitung: Der Schellfisch wird gewaschen und abgeschuppt (wobei man zu achten hat, dass man das Fleisch, welches sehr weich ist, nicht zerdrückt), sonach in Stücke à 20 Dekagr. geschnitten, nochmals in Wasser gelegt, in einen Durchschlag gegeben und, wenn das Wasser abgelaufen ist, in ein Gefäss gelegt und eingesalzen. Nach einigen Stunden wird der Fisch mit Mehl, Eiern und Bröseln einpanirt und bei jähem Feuer im Schmalze gebacken. Dazu gibt man Kartoffelsalat (Recept 39).

Die Seefische, welche verwendet werden sollen, müssen stets frisch vom Eise kommen und dürfen die Zeit ihrer Brauchbarkeit nicht überschritten haben. Ob die Seefische ihre gehörige Frische haben, erkennt man an der Röthe der Kiemen; sind dieselben blass, so ist der Fisch ungeniessbar und gesundheitsschädlich.

Recept 65.

**Schweinsbraten** mit Krautsalat, Häuptelsalat, Gurkensalat oder Kartoffelsalat.

(Die Portion Braten 8 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Schweinefleisch, $^1/_8$ Kilogr. Salz, 3 Dekagr. Kümmel, $^1/_8$ Kilogr. Mehl.

Zubereitung: Das Schweinefleisch wird gewaschen, mit Salz und Kümmel gut eingerieben und einige Stunden im Salze liegen gelassen. Sodann gibt man das Fleisch in eine Bratpfanne, giesst ein wenig Wasser darüber und lässt es bei fleissigem Begiessen 2—2$^1/_2$ Stunden braten. Sodann wird der Saft entfettet, abgegossen und der Bodensatz etwas mit Mehl gestaubt, mit Suppe oder Wasser aufgegossen, gut aufgekocht, durch ein Sieb dem übrigen Safte beigegeben und beim Anrichten auf je eine Portion etwas Saft gegeben. Das Schweinefleisch wird im überkühlten Zustande zu Portionen à 8 Dekagr. geschnitten. Dazu gibt man entweder Häuptelsalat (Recept 41), Kartoffelsalat (Recept 39), Gurkensalat (Recept 40) oder Krautsalat (Recept 45).

Recept 66.

**Gebackene Schweinsschnitzel** mit Kartoffelsalat, Häuptelsalat oder Gurkensalat.

(Die Portion 8 Dekagr.)

Zuthat: 5 Kilogr. Schweinefleisch, 4 Liter Brösel, 15 Stück Eier, $^1/_4$ Kilogr. Mehl, 2 Kilogr. Schmalz, $^1/_4$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Das Fleisch wird gewaschen, im rohen Zustande zu Portionen à 8 Dekagr. geschnitten, gesalzen, geklopft, mit Mehl, Eiern und Semmelbröseln einpanirt und bei jähem Feuer im Schmalze gebacken. Dazu gibt man Kartoffelsalat (Recept 39), Häuptelsalat (Recept 41) oder Gurkensalat (Recept 40).

Recept 67.

**Kalbsbraten** mit Reis, Kartoffelsalat, Häuptelsalat oder Gurkensalat.

(Die Portion Braten 10 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. Kalbfleisch, $^1/_8$ Kilogr. Salz, $^1/_8$ Kilogr. Mehl, $^1/_2$ Kilogr. Schmalz.

Zubereitung: Der Kalbsbraten wird in starkwallendes Wasser gelegt, sofort vom Feuer genommen, einige Minuten im Wasser gelassen und sodann kalt abgespült, in eine Bratpfanne gelegt, gesalzen, heisses Schmalz darübergegossen und bei fleissigem Begiessen mit Suppe oder Wasser beiläufig 2 Stunden gebraten. Der Braten wird im überkühlten Zustande zu Portionen à 10 Dekagr. geschnitten. Der Saft wird entfettet und abgegossen, der Bodensatz mit Mehl gestaubt, mit Suppe oder Wasser aufgegossen, aufgekocht, durchpassirt und dem anderen Safte beigegeben. Hiezu gibt man Reis (Recept 34), Kartoffelsalat (Recept 39), Häuptelsalat (Recept 41) oder Gurkensalat (Recept 40)

Recept 68.

**Hirschbraten** mit Kartoffelschmarn, Kartoffelpurée, Salzkartoffeln oder warmem Krautsalat.

(Die Portion Braten 10 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. Hirschfleisch, $^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 1 Liter Rahm, 16 Dekagr. Salz, $^1/_2$ Kilogr. Mehl, $^1/_4$ Kilogr. Speck.

Zubereitung: Zum Hirschbraten nimmt man eine Keule, diese wird gut gewaschen, glatt gehäutet und mit Speck, welcher in feine Nudeln geschnitten wird, gespickt. Dann reibt man den Braten mit Salz gut ein, legt ihn in eine Bratpfanne, giesst zerlassenes Schmalz darüber und bratet ihn bei fleissigem Begiessen mit Suppe

oder Wasser schön braun. Wenn der Braten bald gar ist, wird der Rahm beigegeben und mit demselben der Braten begossen. Der Saft wird kurz eingekocht, mit Mehl gestaubt, aufgegossen und durchpassirt. Das Fleisch wird zu Portionen à 10 Dekagr. geschnitten und beim Anrichten der Saft darüber gegeben. Dazu gibt man Kartoffelpurée (Recept 35), Kartoffelschmarn (Recept 36), Salzkartoffeln (Recept 37) oder warmen Krautsalat (Recept 46).

---

# Mehlspeisen.

Recept 69.

**Reis in der Milch.**

(Die Portion 40 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 6 Kilogr. Reis, 26 Liter Milch, $2^1/_2$ Kilogr. Zucker, 8 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Der Reis wird nach sorgfältiger Reinigung über Nacht gewässert, am folgenden Tage wird die angegebene Quantität Milch hinzugegossen und 1 Stunde unter beständigem Umrühren und Beifügung des nöthigen Wassers gekocht. Ist der Reis bald fertig, wird das Salz und der Zucker beigemengt.

Recept 70.

**Gries in der Milch.**

(Die Portion 40 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 26 Liter Milch, 6 Kilogr. Gries, $2^1/_2$ Kilogr. Zucker, 10 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Milch wird siedend gemacht, der Gries sehr langsam unter fortwährendem Rühren eingekocht, das nöthige Wasser, sowie Salz und Zucker beigegeben und hierauf $^1/_4$ Stunde gekocht.

Recept 71.

**Rosinen-Reis.**

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: $5^1/_2$ Kilogr. Reis, 6 Liter Milch, 1 Kilogr. Rosinen, 1 Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zucker, 6 Stück Eier, 12 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Der Reis wird, nachdem er rein geklaubt wurde, gewässert und am folgenden Tage die Eier mit der Milch, das Salz, das Schmalz und $^1/_2$ Kilogr. Zucker beigegeben und der Reis halbweich bei beständigem Rühren auf dem Sparherde in einer Casserolle gekocht, alsdann in die Bratröhre gegeben und darin fertig gedünstet. Der übrige Zucker wird feingestossen, gesiebt und beim Anrichten die Speise damit bestreut. Man kann den Rosinenreis auch auf folgende Weise bereiten: Nachdem der Reis rein geklaubt ist, wird derselbe mit kochendem Wasser abgebrüht und in eine Blechkiste gegeben. Sodann sprudelt man die Eier mit der Milch gut ab, fügt das Schmalz, $^1/_2$ Kilogr. Zucker und das Salz bei, giesst diese Mischung über den Reis, gibt die Rosinen bei, lässt den Reis in der Bratröhre weich dünsten und bestreut denselben beim Anrichten mit Zucker.

Recept 72.

**Zimmt - Reis.**

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: $5^1/_2$ Kilogr. Reis, 6 Liter Milch, 6 Liter Wasser 1 Kilogr. Schmalz, $1^1/_2$ Kilogr. Zucker, 20 Dekagr. Salz, 1 Dekagr. Zimmt.

Zubereitung: Die Zubereitung ist dieselbe wie bei Rosinen-Reis. Jede Portion wird beim Anrichten mit Zimmt und Zucker bestreut.

Recept 73.

**Reis-Auflauf.**

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: $5^1/_4$ Kilogr. Reis, 4 Kilogr. Aepfel, $^1/_2$ Kilogr. Rosinen, $1^1/_4$ Kilogr. Zucker, $^3/_4$ Kilogr. Schmalz, 6 Liter Milch, 5 Stück Eier, 10 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Der Reis wird rein verlesen und über Nacht gewässert; am folgenden Tage werden 4 Liter Milch hinzugefügt und auf dem Sparherde in einer Casserolle kernweich gekocht, vom Feuer genommen und zum Erkalten an einen kühlen Ort gestellt. $^1/_2$ Kilogr. Zucker wird in der übrigen Milch aufgelöst, die Eier darin abgesprudelt, das Salz beigegeben und der Reis mit der Hälfte von dieser Mischung gut vermengt. Sonach wird die Pfanne mit Schmalz bestrichen, bis zur Hälfte mit Reis angefüllt, mit den geschälten und in Spalten geschnittenen Aepfeln belegt, mit Zucker und Rosinen bestreut und sodann die Pfanne mit Reis ganz angefüllt; die übrige Milch wird sammt dem Schmalze daraufgegossen, die Speise in der Röhre schön lichtbraun gebacken und beim Anrichten mit Zucker bestreut.

Recept 74.

**Semmel-Schmarn.**

(Die Portion 28 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 140 Stück Semmel, 8 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, $^3/_4$ Kilogr. Rosinen, 1 Kilogr. Zucker, 5 Liter Mich, 10 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Semmeln werden in feine Spalten geschnitten, die Eier mit der Milch abgequirlt, $^1/_2$ Kilogr. Zucker wird in derselben aufgelöst, das nöthige Wasser und Salz beigegeben und mit dieser Mischung die Semmeln nicht zu nass eingeweicht. Sodann wird das Schmalz heiss gemacht, die geweichten Semmeln sammt den Rosinen, die vorerst rein geputzt wurden, darin etwas geröstet, in Pfannen gefüllt und in der Röhre ausgedünstet. Die Speise wird beim Anrichten mit Zucker bestreut.

Recept 75.

**Kipfel-Koch.**

(Die Portion 28 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 130 Stück Semmel, 10 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, $^1/_2$ Kilogr. Rosinen, 1 Kilogr. Zucker, 4 Liter Milch, 4 Kilogr. Aepfel, 10 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Semmeln werden in feine Spalten geschnitten, mit 2 Liter Milch, dem nöthigen Wasser und den Eiern eingeweicht. Die Pfannen werden mit Schmalz bestrichen, bis zur Hälfte mit geweichten Semmeln gefüllt, dieselben mit den geschälten und in Spalten geschnittenen Aepfeln belegt, mit Rosinen und Zucker bestreut, die Pfannen bis zum Rande mit geweichten Semmeln angefüllt und diese mit der übrigen Milch, worin $^1/_4$ Kilogr. Zucker aufgelöst wurde, und dem übrigen Schmalze begossen. Die Speise wird alsdann in der Bratröhre schön lichtbraun gebacken und beim Anrichten mit Zucker bestreut.

Recept 76.

**Obers-Nudel.**

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Maccaroni, 4 Liter Milch, 7 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zucker, 40 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Maccaroni werden in vielem Wasser mit dem Salze gekocht und in einen Durchschlag geschüttet; nachdem das Wasser abgelaufen ist, werden die Nudel in kaltes Wasser gegeben, nochmals in den Durchschlag geschüttet und mit kaltem Wasser abgespült. Alsdann werden die Nudel mit zerlassenem Schmalze vermengt, die Pfanne mit Schmalz bestrichen, die Maccaroni hineingegeben und dieselben mit dem übrigen Schmalze und der Milch, worin $^1/_2$ Kilogr. Zucker aufgelöst und die Eier abgesprudelt wurden, übergossen und in der Röhre schön licht gebacken. Beim Anrichten wird die Speise mit Zucker bestreut.

Anmerkung. Die Zeit der Siededauer lässt sich bei der Mehlspeise nicht angeben, da dieselbe von der Frische der Mehlspeise abhängt; die Mehlspeise muss daher stets untersucht und wenn sie genügend gekocht ist, sofort vom Feuer genommen werden.

Recept 77.

### Rahm-Fleckerl.

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Fleckerl, $1^1/_2$ Liter Rahm, 5 Liter saure Milch, 7 Stück Eier, $^3/_4$ Kilogr. Schmalz, $^1/_2$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Die Fleckerl werden in vielem Wasser mit Salz gekocht, gut abgewässert und in einen Durchschlag gegeben. Wenn das Wasser abgelaufen ist, werden die Fleckerl mit dem Rahm, den Eiern, etwas saurer Milch und dem Schmalze gut vermengt, die Pfannen mit Schmalz bestrichen, die Fleckerl hineingegeben, das übrige Schmalz sammt der sauren Milch darübergegossen und die Speise in der Röhre schön licht gebacken.

Recept 78.

### Gries-Schmarn mit Povidel.

(Die Portion 25 Dekagr. und 12 Centiliter Povidel-Sauce.)

Zuthat für 50 Portionen: 6 Kilogr. Gries, $1^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 5 Liter Milch, 1 Kilogr. Zucker, $2^1/_2$ Kilogr. Povidel, 10 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Milch wird mit 5 Liter Wasser vermischt, das Schmalz, $^1/_4$ Kilogr. Zucker und das Salz hinzugefügt; diese Mischung wird sodann siedend gemacht, der Gries langsam eingekocht, sodann vom Feuer genommen, in der Röhre ausgedünstet und fein zerstampft. Der Povidel wird mit etwas Wasser, $^1/_4$ Kilogr. Zucker, einigen Gewürznelken und Zimmt gut aufgekocht, passirt und je 12 Centiliter auf eine Portion Griesschmarn angerichtet und die Speise mit Zucker bestreut. Man kann auch statt Povidel Zwetschken oder Kirschen geben; dazu braucht man 7 Kilogr. Zwetschken oder Kirschen, welche mit Wasser und Zucker 20 Minuten gekocht werden. Von den Zwetschken kann man auch die Kerne auslösen und mit $^1/_2$ Kilogr. Zucker dünsten, dazu braucht man 8 Kilogr. Zwetschken.

Recept 79.

### Semmelknödel mit Povidel oder mit Linsen.

(Die Portion Knödel 28 Dekagr., Povidel-Sauce 15 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 70 Stück Semmel, $2^1/_2$ Kilogr. Mehl, 8 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, $^1/_8$ Kilogr. Salz, 3 Kilogr. Povidel, $^1/_2$ Kilogr. Zucker, 1 Dekagr. Zimmt, einige Gewürznelken.

Zubereitung: Die Semmeln werden zu feinen Platten geschnitten und in lauwarmem Salzwasser, worin die Eier abgesprudelt wurden, nicht zu stark eingeweicht. Sodann schüttet man das heisse Schmalz darüber, fügt das Mehl hinzu, vermischt das Ganze sehr gut und formt aus dem so gewonnenen Teig Knödel à 28 Dekagr., welche

man in starkwallendes Salzwasser einlegt und 20 Minuten darin kochen lässt. Der Povidel wird wie in Recept 74 bereitet und 15 Centiliter auf je ein Knödel angerichtet. Gibt man Knödel mit Linsen, so braucht man für 50 Portionen 20 Liter Linsen (Recept 17).

Recept 80.

**Zwetschken-Knödel.**

(Die Portion 36 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 9 Kilogr. Kartoffel, 3 Kilogr. Mehl, $3^1/_2$ Liter Semmelbrösel, 1 Kilogr. Schmalz, 7 Kilogr. Zwetschken, $^1/_2$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden gewaschen, mit der Schale gekocht, geschält und warm zerdrückt; das Mehl wird darübergegeben, gesalzen und davon ein Teig geknetet. Von diesem Teige schneidet man kleine Stücke, umwickelt je eine Zwetschke und formt daraus Knödel, welche man im Salzwasser etwa 5—6 Minuten kocht, in einen Durchschlag gibt und mit kaltem Wasser abspült. Die Brösel werden im Schmalze schön gelb geröstet, die Knödel darin gut umgeschwenkt und beim Anrichten mit Zucker bestreut.

Recept 81.

**Kartoffel-Nudel.**

(Die Portion 35 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. Kartoffel, 4 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Schmalz, 4 Liter Brösel.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden gewaschen, mit der Schale gekocht, warm geschält und zerdrückt; das Mehl wird darübergegeben, gesalzen und davon ein Teig bereitet. Von diesem Teige schneidet man ganz kleine Stücke, walzt dieselben zu Nudel, kocht diese etwa 5 Minuten im Salzwasser, gibt sie in einen Durchschlag, spült sie mit kaltem Wasser gut ab und gibt sie in gelbbraun geröstete Brösel, schwenkt sie darin gut um und stellt sie warm.

Recept 82.

**Abgeschmalzene Nudel** (eigene Erzeugung).

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 9 Kilogr. Mehl, 20 Stück Eier, $^1/_2$ Kilogr. Schmalz, $^1/_2$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Von dem Mehle, den Eiern und 10 Dekagr. Salz sowie etwas Wasser wird ein fester Teig bereitet, von demselben Laibchen geformt und diese fein abgearbeitet. Man rollt den Teig alsdann zu runden Flecken nicht zu fein aus, lässt diese ein wenig trocknen und schneidet davon $^1/_2$ Centim. breite Nudel. Dieselben kocht man in siedendes Salzwasser ein, lässt sie 6 Minuten kochen, schüttet sie in einen Durchschlag, spült selbe mit kaltem Wasser ab, gibt sie in zerlassenes Schmalz und vermengt sie mit demselben recht gut.

Bei Verwendung von Fabrikswaare braucht man $7^1/_2$ Kilogr. Nudeln, $^1/_2$ Kilogr. Salz, $^1/_2$ Kilogr. Schmalz.

Zubereitung wie bei den selbst erzeugten Nudeln.

Recept 83.

**Mohn-Nudel** (Bänder oder Maccaroni).

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Nudel, 2 Kilogr. Mohn, $^3/_4$ Kilogr. Zucker, 80 Dekagr. Schmalz, 50 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Nudel werden in vielem Salzwasser gekocht, in einen Durchschlag geschüttet, sodann in kaltes Wasser gethan, nochmals in den Durchschlag gegeben und mit kaltem Wasser gut abgespült. Das Schmalz wird heiss gemacht, über die Nudel gegossen, der feingemahlene Mohn sammt $^1/_4$ Kilogr. gestossenem Zucker beigefügt, die Speise gut vermischt, in Pfannen gegeben und in der Röhre ausgedünstet. Beim Anrichten bestreut man die Nudel mit feingestossenem Zucker.

Recept 84.

**Gries-Nudel oder Fleckerl** (Faden-Nudel).

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Nudel, 1 Kilogr. Schmalz, 2 Kilogr. Gries, $^1/_2$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Der Gries wird schön lichtbraun geröstet, mit kaltem Wasser abgekühlt, mit den Nudeln, die nach Recept 82 ausgekocht wurden, gut vermengt, in Pfannen gegeben und in der Bratröhre ausgedünstet.

Recept 85.

**Brösel-Nudel** (Bänder).

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Nudel, 1 Kilogr. Schmalz, 3 Liter Brösel $^1/_2$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Die Brösel werden gesiebt, im Schmalze ein wenig geröstet und mit den Nudeln, die nach Recept 82 ausgekocht wurden, gut vermischt, in Pfannen gegeben und in der Bratröhre ausgedünstet.

Recept 86.

**Topfen-Nudel** (Bänder).

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Nudel, 1 Kilogr. Schmalz, 2 Kilogr. Topfen, $^1/_2$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Die Nudel werden so wie in Recept 82 gekocht, abgeschmalzen, in Pfannen gegeben und in der Röhre ausgedünstet. Beim Anrichten werden die Nudel mit feingeriebenem Topfen bestreut.

Recept 87.

**Zwetschken-Strudel.**

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 3 Liter Milch, 5 Stück Eier, 10 Dekagr. Germ, $^3/_4$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zucker, 7 Dekagr. Salz, 7 Kilogr. Zwetschken.

Zubereitung: Man stellt das Mehl warm, weicht die Germ in lauwarmer gezuckerter Milch ein und lässt sie aufgehen. Sodann quirlt man die Eier mit der übrigen Milch, worin $^1/_4$ Kilogr. Zucker aufgelöst wurde, gut ab, gibt das nöthige Wasser, welches lauwarm sein muss, bei, lässt $^1/_2$ Kilogr. Schmalz warm werden, gibt Alles in das Mehl fügt das Salz bei und knetet davon einen Teig. Derselbe muss so lange geknetet werden, bis sich Blasen zeigen, muss weich sein, darf jedoch nicht fliessen. Man deckt den Teig mit einem reinen Tuche zu und lässt ihn aufgehen. Sodann nimmt man den Teig, u. zw. soviel als zu einem Strudel nöthig ist, auf ein Küchenbrett, staubt Mehl darunter, walkt den Teig zu länglichen Flecken aus, belegt dieselben mit Zwetschken, welche von den

Kernen befreit sein müssen, bestreut sie mit Zucker und rollt sie zu Strudeln; dieselben legt man der Reihe nach in mit Schmalz bestrichene Backbleche, bestreicht sie oben mit Schmalz, lässt sie fertig gehen und bäckt sie schön lichtbraun in der Röhre. Vor dem Gebrauche werden die Strudel zu Portionen à 25 Dekagr. geschnitten und mit Zucker bestreut.

Recept 88.

**Kirschen-Strudel.**

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 3 Liter Milch, 5 Stück Eier, 10 Dekagr. Germ, $^3/_4$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zucker, 7 Dekagr. Salz, 7 Kilogr. Kirschen.

Zubereitung: Die Kirschen werden von den Stielen gepflückt, im Uebrigen bleibt die Zubereitung wie bei Recept 87.

Recept 89.

**Aepfel-Strudel.**

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 3 Liter Milch, 5 Stück Eier, 10 Dekagr. Germ, $^3/_4$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zucker, 7 Dekagr. Salz, 6 Kilogr. Aepfel, 2 Dekagr. Zimmt.

Zubereitung: Man schält und schneidet die Aepfel in Spalten, im Uebrigen bleibt die Zubereitung dieselbe wie in Recept 87, nur mit dem Unterschiede, dass über die Aepfel mit dem Zucker auch fein gestossener Zimmt gestreut wird.

Recept 90.

**Mohn-Strudel.**

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 4 Liter Milch, 1 Kilogr. Schmalz, 10 Dekagr. Germ, 5 Stück Eier, 1 Kilogr. Zucker, 2 Kilogr. Mohn, $^1/_2$ Kilogr. Rosinen, 1 Stück Citrone, 1 Liter Brösel, 7 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Der Mohn wird gemahlen, mit den Bröseln, $^1/_4$ Kilogr. Schmalz, $^1/_2$ Kilogr. Zucker, der feingehackten Schale und dem Safte der Citrone in einem Liter Milch gedünstet. Die übrige Zubereitung bleibt dieselbe wie in Recept 87.

Recept 91.

**Topfen-Strudel.**

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 8 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zucker, 3 Liter Milch, 10 Dekagr. Germ, 7 Dekagr. Salz, 3 Kilogr. Topfen, $^1/_2$ Liter Rahm, $^1/_2$ Kilogr. Rosinen.

Zubereitung: Der Topfen wird fein gerieben, mit 3 Stück Eiern, $^1/_4$ Kilogr. Schmalz, $^1/_4$ Liter Rahm, ein wenig Salz und $^1/_2$ Kilogr. in Wasser aufgelöstem Zucker gut verrührt. Beim Füllen der Strudel wird der Topfen leicht über den Teig gestrichen, die rein verlesenen Rosinen darüber gestreut und die Strudel leicht zusammengerollt. Im Uebrigen bleibt die Zubereitung dieselbe wie in Recept 87.

Recept 92.

**Povidel-Strudel.**

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 5 Stück Eier, 3 Liter Milch, 1 Kilogr. Zucker, 1 Kilogr. Schmalz, 10 Dekagr. Germ, 7 Dekagr. Salz, 2 Kilogr. Povidel.

Zubereitung: Der Povidel wird passirt, mit etwas Wasser, $^1/_2$ Kilogr. Zucker, der feingehackten Schale und dem Safte der Citrone und $^1/_4$ Kilogr. Schmalz gut aufgekocht; sodann lässt man ihn auskühlen. Beim Füllen der Strudel streicht man den Povidel leicht über den Teig und rollt ihn zusammen. Im Uebrigen bleibt die Zubereitung wie in Recept 87.

Recept 93.

**Kartoffel-Strudel.**

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 3 Liter Milch, 10 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, $^1/_2$ Kilogr. Rosinen, 1 Kilogr. Zucker, 10 Dekagr. Germ, $^1/_2$ Liter Rahm, 7 Dekagr. Salz, 5 Kilogr. Kartoffel.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält und durchpassirt, $^1/_4$ Kilogr. Schmalz wird gut abgetrieben, 5 Stück Eierdotter nach und nach hineingerührt, die Kartoffeln sammt Rosinen, etwas Salz, dem Rahm und $^1/_2$ Kilogr. feingestossenem Zucker beigemengt und das Ganze gut verrührt. Im Uebrigen ist die Zubereitung wie in Recept 87.

Recept 94.

**Rosinen-Strudel.**

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 3 Liter Milch, 5 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, $1^1/_4$ Kilogr. Rosinen, $1^1/_4$ Kilogr. Zucker, 7 Dekagr. Salz, 10 Dekagr. Germ, 4 Dekagr. Zimmt.

Zubereitung: Man bereitet einen Germteig wie in Recept 87, rollt ihn, nachdem er aufgegangen ist, in längliche Blätter aus, bestreut dieselben mit reingeputzten Rosinen, feingestossenem Zucker und Zimmt, tropft zerlassenes Schmalz darüber, rollt die Strudel zusammen, legt dieselben in mit Schmalz bestrichene Backbleche, bestreicht sie ebenfalls mit Schmalz, lässt sie noch aufgehen und bäckt sie schön. Beim Anrichten wird die Speise mit Zucker bestreut.

Recept 95.

**Gugelhupf** (Rosinenkuchen).

(Die Portion 22 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 4 Liter Milch, 8 Stück Eier, $1^1/_2$ Kilogr. Schmalz, $1^1/_2$ Kilogr. Rosinen, $1^1/_2$ Kilogr. Zucker, 14 Dekagr. Germ, 7 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Germ wird in etwas lauwarmer Milch eingeweicht, das Mehl gesiebt, der Zucker in der Milch aufgelöst, die Eier beigegeben und gut gequirlt, das Schmalz zerlassen und Alles sammt Salz und verlesenen Rosinen mit dem Mehle gut vermengt und daraus ein feiner Teig abgeschlagen. Sodann werden die Becken mit Schmalz bestrichen, mit Mehl oder Bröseln bestreut, der Teig wird hineingeschüttet, alsdann lässt man denselben in die Höhe gehen und bäckt ihn schön lichtbraun. Beim Anrichten wird die Speise mit Zucker bestreut.

Recept 96.

**Gefüllte Buchtel.**

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 3 Liter Milch, 8 Stück Eier, $1^1/_4$ Kilogr. Schmalz, $1^1/_2$ Kilogr. Zucker, 14 Dekagr. Germ, 2 Kilogr. Povidel, 1 Stück Citrone, 7 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Von dem Mehle, der Milch, 8 Stück Eiern, $^3/_4$ Kilogr. Schmalz, $^1/_2$ Kilogr. Zucker, der Germ und dem Salze wird ein Teig nach Recept 87 bereitet, zugedeckt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Den Povidel passirt man durch und kocht ihn mit etwas Wasser, $^1/_2$ Kilogr. Zucker, der feingehackten Schale und dem Safte der Citrone gut auf. Von dem aufgegangenen Teige nimmt man Stücke auf ein Küchenbrett, staubt Mehl darunter, walkt fingerdicke Flecken aus, schneidet davon Vierecke à 12 Centimeter, gibt auf je ein Viereck einen Kaffeelöffel voll Povidel und formt diese zu länglichen Buchteln, legt sie der Reihe nach in mit Schmalz bestrichene Backbleche, bestreicht sie oben ebenfalls mit Schmalz, lässt sie noch gehen und bäckt sie schön lichtbraun. Auf je eine Portion gibt man zwei Stück Buchtel und bestreut sie mit Zucker.

Recept 97.

**Fasching-Krapfen.** (Nur für Faschingsonntag.)

(Die Portion 20 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 5 Kilogr. Mehl, 3 Liter Milch, 20 Stück Eier 2 Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zucker, 5 Dekagr. Salz, 10 Dekagr. Germ.

Zubereitung: Das Mehl macht man lauwarm, rührt die in etwas lauwarmer Milch aufgelöste Germ in der Mitte des Mehles zu einem sehr weichen Teig und lässt denselben aufgehen. Dann fügt man $^1/_4$ Kilogr. Zucker, 20 Stück Eidotter, $^1/_4$ Kilogr. erweichtes Schmalz, 3 Liter lauwarme Milch und etwas Salz bei, rührt hievon einen etwas weichen Teig an, schlägt diesen mit einem Holzlöffel so lange, bis er ganz klar und feinblasig geworden ist, deckt den Teig mit einem reinen Tuche zu und lässt ihn aufgehen. Danach gibt man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Küchenbrett, rollt ihn fingerdick aus, sticht mit einem Ausstecher, der 8 Centimeter im Durchmesser haben muss, Krapfen aus, lässt dieselben an einem warmen Orte zugedeckt stehen, bis sie schön aufgegangen, bäckt sie in nicht zu heissem Schmalze schön röthlich braun und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker. Will man die Krapfen füllen, so braucht man $^1/_2$ Kilogr. Fruchtmarmelade.

Recept 98.

**Schinken-Fleckerl.**

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Fleckerl, 2 Kilogr. Schinken, $^3/_4$ Kilogr. Schmalz, 50 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Der Schinken wird weich gekocht, nachdem derselbe ausgekühlt ist, fein gehackt und sodann mit der angegebenen Quantität Fleckerl, welche nach Recept 82 zubereitet zu werden haben, gut vermengt. Diese Speise wird sonach in Pfannen gegeben und in der Bratröhre ausgedünstet.

---

# Thee und Kaffee.

Recept 99.

**Thee.**

(Die Portion Thee 23 Centiliter, Rum 2 Centiliter.)

Zuthat für 130 Portionen Thee mit Rum: 10 Dekagr. Thee, $2^3/_4$ Liter Rum, 3 Kilogr. Zucker.

Zubereitung: Der Thee wird in einem schliessbaren eiförmigen Siebe in einen Samowar gehängt und durch längstens 10 Minuten im heissen Wasser gelassen. Wird

der Thee zum Nachfüllen in der Theekanne bereitet, so wird das gefüllte, geschlossene Theesieb gleichfalls nicht länger als 10 Minuten in der Theekanne gelassen und diese nicht nur während der Zubereitung, sondern auch bis zu dem Augenblicke, wo der Thee in den Samowar geleert wird, auf das sorgfältigste geschlossen gehalten.

Portionirung: 25 Centiliter Thee und 3 Stück Würfelzucker auf die Portion zu 3 kr. — 23 Centiliter Thee, 2 Centiliter Rum und 3 Stück Würfelzucker auf die Portion zu 4 kr.

Recept 100.

**Kaffee.**

(Die Portion 25 Centiliter.)

Zuthat für 20 Portionen: 6 Dekagr. Kaffee, 2 Liter Milch, $^1/_2$ Kilogr. Zucker, $^1/_4$ Liter Wasser.

Zubereitung mittelst der atmosphärischen Kaffeemaschine: Der Kaffee wird fein gemahlen, $3^1/_4$ Liter kochendes Wasser eingekocht und einige Male aufwallen gelassen, sodann giesst man einige Tropfen kaltes Wasser zu, nimmt denselben vom Feuer und giesst ihn in die Aufzugmaschine, welche man in die Höhe schraubt. Die Milch wird aufgekocht, durch ein feines Sieb passirt und in den Kaffee geleert; diese Melange schüttet man in die Einschänkmaschine, wo sie mittelst Rechaud warm gehalten wird.

Beim Einschänken kommen 3 Stück Zucker auf eine Portion.

---

# Muster-Speisen-Karte für die Mittags-Kost

im

## Monate Jänner.

**Dienstag 1.** Einmach-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Schweinsbraten mit Kartoffel-Salat. Aepfel-Strudel.

**Mittwoch 2.** Geriebenes Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Knödel mit Linsen Mohn-Nudel.

**Donnerstag 3.** Brod-Suppe. Rindfleisch mit süsseingebrannten Kartoffeln. Beefsteak mit Reis. Povidel-Buchtel.

**Freitag 4.** Rollgerste- und Einbrenn-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Kipfel-Koch.

**Samstag 5.** Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Leberwurst mit Sauerkraut. Brösel-Nudel.

**Sonntag 6.** Reis-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Hirschbraten mit Kartoffelschmarn. Topfen-Strudel.

**Montag 7.** Gries-Suppe. Rindfleisch mit Erbsenpurée. Schinken mit Erbsenpurée. Griesschmarn mit Povidel.

**Dienstag 8.** Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit sauereingebrannten Kartoffeln. Schinken-Fleckerl.

**Mittwoch 9.** Brot-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Gulyás mit Wasserspatzen. Topfen-Nudel.

**Donnerstag 10.** Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Rüben. Beuschel mit Knödel. Povidel-Buchtel.

**Freitag 11.** Rollgerste- und Erbsen-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Schellfisch mit Kartoffel-Salat. Semmelschmarn.

**Samstag 12.** Gries-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Hirschfleisch mit Salzkartoffel. Rahm-Fleckerl.

**Sonntag 13.** Einmach-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Schweinsbraten mit Kartoffel-Salat. Mohn-Strudel.

**Montag 14.** Geriebenes Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Sauerfleisch mit Maccaroni. Obers-Nudel.

**Dienstag 15.** Reis-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Kartoffel-Nudel.

**Mittwoch 16.** Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Beefsteak mit Reis. Povidel-Buchtel.

**Donnerstag 17.** Brot-Suppe. Rindfleisch mit Majoran-Kartoffel. Gulyás mit Salzkartoffel. Reis-Auflauf.

**Freitag 18.** Rollgerste und Kartoffel-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Knödel mit Linsen oder mit Povidel.

**Samstag 19.** Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit Rüben. Blutwurst mit Rüben. Semmelschmarn.

**Sonntag 20.** Reis-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Gebackene Schweinsschnitzel mit Kartoffel-Salat. Gugelhupf.

**Montag 21.** Geriebenes Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Gries-Nudel.

**Dienstag 22.** Brot-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Hirschfleisch mit Salzkartoffel. Griesschmarn mit Povidel.

**Mittwoch 23.** Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Gulyás mit Wasserspatzen. Zimmt-Reis.

**Donnerstag 24.** Rind-Suppe. Rindfleisch mit süsseingebrannten Kartoffeln. Beuschel mit Knödel. Kipfel-Koch.

**Freitag 25.** Rollgerste- und Einbrenn-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Obers-Nudel.

**Samstag 26.** Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Leberwurst mit Sauerkraut. Mohn-Nudel.

**Sonntag 27.** Einmach-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Paprika-Kalbfleisch mit Maccaroni. Aepfel-Strudel.

**Montag 28.** Geriebenes Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Pöckelfleisch mit Erbsen. Rahm-Fleckerl.

**Dienstag 29.** Reis-Suppe. Rindfleisch mit Rüben. Beefsteak mit Kartoffelschmarn. Brösel-Nudel.

**Mittwoch 30.** Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Kartoffel-Nudel.

**Donnerstag 31.** Brot-Suppe. Rindfleisch mit Majoran-Kartoffeln. Hirschenes mit Wasserspatzen.

---

## Monat April.

**Montag 1.** Geriebenes Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Sauerfleisch mit Wasserspatzen. Zimmt-Reis.

**Dienstag 2.** Gries-Suppe. Rindfleisch mit sauereingebrannten Kartoffeln. Beefsteak mit Reis. Gries-Fleckerl.

**Mittwoch 3.** Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Obers-Nudel.

**Donnerstag 4.** Brot-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Pöckelfleisch mit Sauerkraut. Povidel-Buchtel.

**Freitag 5.** Rollgerste- und Erbsen-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Semmelschmarn.

**Samstag 6.** Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit Rüben. Beuschel mit Knödel. Knödel mit Povidel.

**Sonntag 7.** Panade-Suppe. Rindfleisch mit Spinat. Gebackene Schweinsschnitzel mit Kartoffel-Salat. Mohn-Strudel.

**Montag 8.** Geriebenes Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Abgeschmalzene Nudel.

**Dienstag 9.** Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Gulyás mit Wasserspatzen. Rahm-Fleckerl.

**Mittwoch 10.** Gries-Suppe. Rindfleisch mit sauren Rüben. Sauerfleisch mit Maccaroni Griesschmarn mit Povidel.

**Donnerstag 11.** Brot-Suppe. Rindfleisch mit Majoran-Kartoffeln. Beefsteak mit Reis. Povidel-Buchtel.

**Freitag 12.** Rollgerste- und Kartoffel-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Semmelschmarn.

**Samstag 13.** Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Schinken mit Sauerkraut. Reis-Auflauf.

**Sonntag 14.** Einmach-Suppe. Rindfleisch mit Spinat. Lungenbraten mit Maccaroni. Topfen-Strudel.

**Montag 15.** Geriebenes Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Sauerfleisch mit Salzkartoffeln. Brösel-Nudel.

**Dienstag 16.** Reis-Suppe. Rindfleisch mit sauereingebrannten Kartoffeln. Rosinen-Reis

**Mittwoch 17.** Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Gulyás mit Salzkartoffeln. Griesschmarn mit Povidel.

**Donnerstag 18.** Brot- und Erbsen-Suppe. Rindfleisch mit Spinat. Reis-Auflauf.
Gründonnerstag.

**Freitag 19.** Kartoffel-Suppe. Sauerkraut mit Knödel. Stockfisch mit Sauerkraut.
Charfreitag. Mohn-Nudel.

**Samstag 20.** Erbsen-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Knödel mit Linsen. Kipfel-Koch.

**Sonntag 21.** Einmach-Suppe. Rindfleisch mit Spinat. Gebackene Schweinsschnitzel mit
Ostern. Kartoffel-Salat. Topfen-Strudel.

**Montag 22.** Reis-Suppe. Rindfleisch mit Majoran-Kartoffeln. Saftbraten mit Reis.
Ostern. Gugelhupf.

**Dienstag 23.** Geriebenes Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Brösel-Nudel.

**Mittwoch 24.** Gries-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Gulyás mit Salzkartoffeln. Rosinen-Reis.

**Donnerstag 25.** Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Schinken mit Sauerkraut. Povidel-Buchtel.

**Freitag 26.** Rollgerste- und Erbsen-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Semmelschmarn.

**Samstag 27.** Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit süsseingebrannten Kartoffeln. Beefsteak mit Kartoffelschmarn. Topfen-Nudel.

**Sonntag 28.** Panade-Suppe. Rindfleisch mit Spinat. Schweinsbraten mit Kartoffel-Salat, Mohn-Strudel.

**Montag 29.** Geriebenes Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Sauerfleisch mit Reis. Gries-Fleckerl.

**Dienstag 30.** Rind-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Knödel mit Sauerkraut. Rahm-Fleckerl.

---

## Monat Juli.

**Montag 1.** Geriebenes Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Schinken mit Erbsen. Griesschmarn mit Povidel.

**Dienstag 2.** Reis-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Beefsteak mit Salat. Brösel-Nudel.

**Mittwoch 3.** Gries-Suppe. Rindfleisch mit Spinat. Kirschen-Buchtel.

**Donnerstag 4.** Nudel-Suppe. Rindfleisch mit sauereingebrannten Kartoffeln. Gulyás mit Wasserspatzen. Obers-Nudel.

**Freitag 5.** Rollgerste- und Erbsen-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Kipfel-Koch.

**Samstag 6.** Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit süssem Kraut. Knödel mit süssem Kraut. Beuschel mit Knödel. Mohn-Nudel.

**Sonntag 7.** Einmach-Suppe. Rindfleisch mit grünen Fisolen. Saftbraten mit Reis. Kirschen-Strudel.

**Montag 8.** Geriebenes Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Salzgurken. Abgeschmalzene Nudel.

**Dienstag 9.** Brot-Suppe. Rindfleisch mit Kochsalat. Beefsteak mit Kartoffelschmarn Gries-Fleckerl.

**Mittwoch 10.** Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Gulyás mit Salzkartoffeln. Obers-Nudel.

**Donnerstag 11.** Gries-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Beuschel mit Knödel. Kirschen Buchtel.

**Freitag 12.** Rollgerste- und Rind-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Knödel mit Linsen. Semmelschmarn.

**Samstag 13.** Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit süsseingebrannten Kartoffeln Sauerfleisch mit Wasserspatzen. Zimmt-Reis.

**Sonntag 14.** Reis-Suppe. Rindfleisch mit grünen Fisolen. Gebackene Schweinsschnitzel mit Häuptel-Salat. Kirschen-Strudel.

**Montag 15.** Brot-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Beefsteak mit Salat. Reis-Auflauf.

**Dienstag 16.** Geriebenes Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Schinken mit Erbsen. Griesschmarn mit Povidel.

**Mittwoch 17.** Nudel-Suppe. Rindfleisch mit grünen Fisolen. Mohn-Nudel.

**Donnerstag 18.** Gries-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Gulyás mit Wasserspatzen. Kirschen-Buchtel.

**Freitag 19.** Rollgerste- und Einbrenn-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Knödel mit Linsen. Kipfel-Koch.

**Samstag 20.** Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit süssem Kraut. Beuschel mit Knödel. Topfen-Nudel.

**Sonntag 21.** Einmach-Suppe. Rindfleisch mit Kochsalat. Schweinsbraten mit Gurken-Salat. Kirschen-Strudel.

**Montag 22.** Geriebenes Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Salzgurken. Schinken-Fleckerl.

**Dienstag 23.** Gries-Suppe. Rindfleisch mit Paradeis-Kartoffeln. Sauerfleisch mit Salzkartoffeln. Griesschmarn mit Povidel.

**Mittwoch 24.** Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Gulyás mit Salzkartoffeln. Rahm. Fleckerl.

**Donnerstag 25.** Brot-Suppe. Rindfleisch mit süssem Kraut. Beefsteak mit Fisolensalat. Topfen-Buchtel.

**Freitag 26.** Rollgerste- und Erbsen-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Mohn-Nudel.

**Samstag 27.** Rind-Suppe. Rindfleisch mit Kochsalat. Beuschel mit Knödel. Knödel mit Povidel.

**Sonntag 28.** Panade-Suppe. Rindfleisch mit grünen Fisolen. Lungenbraten mit Maccaroni. Kirschen-Strudel.

**Montag 29.** Geriebenes Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Schinken mit Erbsen. Rosinen-Reis.

**Dienstag 30.** Reis-Suppe. Rindfleisch mit Kochsalat. Beefsteak mit Gurkensalat Mohn-Nudel.

**Mittwoch 31.** Nudel-Suppe. Rindfleisch mit süssem Kraut. Knödel mit süssem Kraut. Obers-Nudel.

---

## Monat October.

**Dienstag 1.** Geriebenes Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Saftbraten mit Reis Griesschmarn mit Zwetschken.

**Mittwoch 2.** Gries-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Gulyás mit Salzkartoffeln. Mohn-Nudel.

**Donnerstag 3.** Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Paradeis-Kartoffeln. Beefsteak mit Reis. Zwetschken-Buchtel.

**Freitag 4.** Rollgerste- und Erbsen-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Zwetschken-Knödel.

**Samstag 5.** Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit süssem Kraut. Knödel mit süssem Kraut-Obers-Nudel.

**Sonntag 6.** Einmach-Suppe. Rindfleisch mit Spinat. Gebackene Schweinsschnitzel mit Kartoffel-Salat. Zwetschken-Strudel.

**Montag 7.** Geriebenes Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Salzgurken. Brösel-Nudel.

**Dienstag 8.** Brot-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Beefsteak mit Kartoffelsalat. Rahm-Fleckerl.

**Mittwoch 9.** Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Paradeis-Kartoffeln. Gulyás mit Wasserspatzen. Rosinen-Reis.

**Donnerstag 10.** Gries-Suppe. Rindfleisch mit Spinat. Hirschenes mit Salzkartoffeln. Zwetschken-Buchtel.

**Freitag 11.** Rollgerste- und Rind-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Knödel mit Linsen. Kipfel-Koch.

**Samstag 12.** Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Schinken mit Sauerkraut. Obers-Nudel.

**Sonntag 13.** Panade-Suppe. Rindfleisch mit Majoran-Kartoffeln. Kalbsbraten mit Kartoffel-Salat. Aepfel-Strudel.

**Montag 14.** Geriebenes Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Sauerfleisch mit Reis. Griesschmarn mit Zwetschken.

**Dienstag 15.** Reis-Suppe. Rindfleisch mit süssem Kraut. Saftbraten mit Bohnen-Salat. Gries-Fleckerl.

**Mittwoch 16.** Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Mohn-Nudel.

**Donnerstag 17.** Gries-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Gulyás mit Salzkartoffeln. Topfen-Buchtel.

**Freitag 18.** Rollgerste- und Einbrenn-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Knödel mit Linsen. Knödel mit Zwetschken.

**Samstag 19.** Rind-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Beuschel mit Knödel. Mohn-Nudel.

**Sonntag 20.** Einmach-Suppe. Rindfleisch mit Spinat. Schweinsbraten mit Kartoffelsalat. Zwetschken-Strudel.

**Montag 21.** Geriebenes Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit süssem Kraut. Knödel mit süssem Kraut. Topfen-Nudel.

**Dienstag 22.** Brot-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Hirschenes mit Maccaroni. Rosinen-Reis.

**Mittwoch 23.** Gries-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Gulyás mit Salzkartoffeln. Zwetschken-Buchtel.

**Donnerstag 24.** Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Majoran-Kartoffeln. Sauerfleisch mit Reis. Brösel-Nudel.

**Freitag 25.** Rollgerste- und Rind-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Knödel mit Linsen. Obers-Nudel.

**Samstag 26.** Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Schinken mit Sauerkraut Rosinen-Reis.

**Sonntag 27.** Panade-Suppe. Rindfleisch mit Spinat. Gebackene Schweinsschnitzel mit Kartoffel-Salat. Aepfel-Strudel.

**Montag 28.** Geriebenes Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Salzgurken. Rahm-Fleckerl.

**Dienstag 29.** Reis-Suppe. Rindfleisch mit Paradeis-Kartoffeln. Beefsteak mit Kartoffelschmarn. Kartoffel-Nudel.

**Mittwoch 30.** Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Gulyás mit Wasserspatzen. Brösel-Nudel.

**Donnerstag 31.** Brot-Suppe. Rindfleisch mit süssem Kraut. Hirschenes mit Bänder-Nudel Zwetschken-Buchtel.

---

Druck von Ch. Reisser & M. Werthner.