

**Die Ausspeisestellen und der Krieg.**

In den Volksküchen sowie in den Suppen- und Leseanstalten Wiens herrscht schon seit Kriegsbeginn ein ganz ungewöhnlicher Andrang der ärmeren Volksschichten. Besonders zu Beginn der kälteren Jahreszeit, in der auch der Genügsamste nach einem Teller warmer Suppe verlangt, steigt die Zahl der verabreichten Speiseportionen in den Speisestellen sehr stark. Es ist erstaunlich, was da den armen Leuten ungeachtet der enormen Teuerung geboten wird. In den 15 Suppen- und Leseanstalten Wiens wurden, trotzdem die Lebensmittelbeschaffung großen Schwierigkeiten begegnet, die Preise nicht erhöht. Eine Portion Rindfleisch, Gulasch

oder Fisch kostet bloß 30 Heller, Kaffee und Kakao 10 Heller, eine Mehlspeise oder ein Gemüse (Kraut, Kohl, Reis) 8 Heller, ein Glas Tee oder eine Suppe bloß 6 Heller. In den Anstalten werden jetzt täglich rund 30.000 Portionen verabreicht gegen 10.000 bis 12.000 in Friedenszeit. Der Andrang des Publikums ist also ungefähr auf das Dreifache gestiegen. Auch die Qualität des Publikums zeigt manche Veränderung. Man sieht jetzt auch schon bessere Volksschichten in den Suppen- und Leseanstalten, die täglich etwa 8000 Portionen auf Kosten der Stadt Wien für die Ausspeisestellen der Gemeinde zur Verfügung stellen. In den Volksküchen sind die Preise allerdings ein wenig erhöht worden, doch sind sie immer noch sehr billig. Das Rindfleisch, das von der Großschlachterelei geliefert wird, kommt an das Volksküchenpublikum jetzt nur in sogenannten kleinen Portionen zur Abgabe. Eine Portion ist 3-5 Defa schwer, dazu kommen 25 Zentiliter Gemüse; das Ganze kostet 26 Heller. Natürlich ist Rindfleisch nicht immer zu haben. Vom fischerten Fleisch, Hammelfleisch, Seefischen mit Erdäpfelsalat oder Innereien kostet die große Portion 48 Heller; Mehlspeisen 24 Heller, Gemüse 12 Heller, Kaffee 12 Heller, Malakaffee 6 Heller, Tee 10 Heller, Suppe 8 Heller. An fleischlosen Tagen gibt es von den Innereien Leber, Ruttelfleisch (wie Veischel zubereitet) oder Rebhüter, gebaden. Heuer ist der Absatz der Portionen in den Volksküchen um ein Drittel gestiegen; er betrug im vorigen Jahre ungefähr 7 Millionen Portionen, heuer 10-5 Millionen. Die Wiener Volksküchen sind täglich von zirka 618.000 Gästen besucht, der Andrang wird aber noch von Monat zu Monat größer. Bei der Wichtigkeit, die diesen volkstümlichen Ausspeisestellen in der Zeit der Kriegsteuerung zukommt, ist es selbstverständlich, daß die Gemeinde ihnen nach Möglichkeit hilft, ihre Mission zu erfüllen. So wird die Gemeinde den Anstalten billige Kartoffeln zur Verfügung stellen, auch mit größeren Mehlmengen hat die Gemeinde den Volksküchen geholfen. Allerdings fehlen jetzt die Hülsenfrüchte (Linsen, Erbsen) ganz; Bohnen sind noch zu haben, aber wenig. Die Hauptnahrung der armen Leute bilden daher jetzt die Suppen und Kartoffeln in verschiedener Zubereitung als Gemüse oder sogenannte Mehlspeise, denn das Mehl wird in erster Linie für die Embrenn gebraucht, die bei einer Reihe von Speisen eine wichtige Rolle spielt.