

## Fahrende Volksküchen.

In der jüngsten Generalversammlung des Wiener Volksküchenvereines war unter anderem auch die Frage aufgeworfen worden, ob der Verein nicht versuchen solle, nach dem Vorbild verschiedener deutscher Städte Küchenwagen einzuführen, die die Bevölkerung gewisser Bezirke mit billiger, aber doch nahrhafter Kost versehen sollen. Die Vereinsleitung anerkannte zwar die Vorteile einer solchen Einrichtung, mußte sich aber ablehnend verhalten, da sie unter den derzeitigen Verhältnissen nur mit Mühe imstande ist, den Betrieb der Volksküchen aufrecht zu erhalten.

Was der in seinen Mitteln beschränkte Volksküchenverein nicht leisten konnte, will nun die kapitalsträftige „Miles“ zur Ausführung bringen. Ihr Vertreter in Berlin, Konsul Spielmann, hat in verschiedenen deutschen Städten die Errichtung der fahrbaren Volksküchen studiert und auf Grund seiner Beobachtungen der „Miles“ den Vorschlag gemacht, nach dem Muster der Stadt Köln, die bereits 15 solche Fahrküchen mit bestem Erfolge in Betrieb gesetzt hat, solche auch in Wien einzuführen. Die „Miles“, welche als Einkaufsstelle in der Lage ist, die für den Betrieb notwendigen Rohstoffe, Gemüse, Fleisch, Fett, zu günstigeren Bedingungen zu beziehen als ein privater Verein, erwartet, daß sich die Einrichtung selbst erhalten werde, sie will aber, auch wenn dies vorerst nicht der Fall sein sollte, die Fahrküchen einführen, und hat zu diesem Zwecke die Investition eines Kapitals von 250.000 Kronen in Aussicht genommen.

Es sollen zunächst vier Fahrküchen in Betrieb gesetzt werden, welche Zahl, wenn sich die Einrichtung, wie zu erwarten ist, bewährt, allmählich auf zwanzig erhöht werden soll. Die fahrbaren Küchen werden die gleichen sein wie in Köln, deren Konstruktion es ermöglicht, daß gleichzeitig an vier Personen die Speiseportionen ausgegeben werden können. Eine Fahrküche faßt 400 Liter, welches Quantum für 300 Portionen ausreicht, so daß also jeder Gast etwas mehr als einen Liter bekommt, welche Menge zur Sättigung auch schon einer recht kräftigen Person gewiß vollkommen ausreicht. Die zu verabreichenden Speisen sind natürlich nicht für Feinschmecker berechnet, sie werden aus einem dicken Brei von zusammen gekochtem Gemüse, Kartoffeln und Fleisch bestehen, also die übliche Wiener Kost gleich zusammengemischt enthalten.

Die Herstellung der Speisen erfolgt an einer Zentralstelle, und zwar erwartet die „Miles“, daß sich gleichwie in Köln Frauen und Mädchen finden werden, die sich freiwillig, ohne Entgelt für die Zubereitung der Speisen zur Verfügung stellen werden, denn nur dann wird es möglich sein, den ärmeren Bevölkerungsklassen wirklich billige Nahrung in guter Qualität zu verabreichen. Von dieser Zentralstelle werden die Fahrküchen, die mit ihrem weißen Anstrich und dem weiß gekleideten Bedienungspersonal einen sehr sauberen Eindruck machen, täglich zu bestimmter Stunde ausfahren. Zur kluglosen Durchführung der wohlthätigen Aktion ist es natürlich notwendig, daß mit dieser Einrichtung kein Mißbrauch getrieben wird, das heißt, daß sich nur wirklich bedürftige Elemente der Fahrküchen bedienen werden.

Bürgermeister Dr. Weiskirchner hat mit der Firma Warholowsky, Eißler und Co. Verhandlungen wegen vorläufiger Bereitstellung von zehn Fahrküchen eingeleitet und den Obermagistratsrat Dr. Dorn beauftragt, wegen Inbetriebsetzung derselben und wegen Durchführung im Rahmen der öffentlichen Auspeisung unverweilt Bericht und Antrag zu erstatten. Die neue Form der Bereitstellung von warmen Speisen für die minderbemittelte Bevölkerung soll in erster Linie den Peripheriebezirken dienstbar gemacht werden.