

Die Wiener Fahrküchen.

Das Projekt für Fahrküchen für die äußeren Bezirke Wiens, mit dem sich wie noch bis vor kurzem verlautete, die „Miles“ befassen wollte, wird jetzt von der Gemeinde Wien ausgeführt. Die Verhandlungen, die gegenwärtig im Rathaus wegen der Einführung der Fahrküchen gepflogen werden, haben bereits eine Reihe von Details der Durchführung in den Vordergrund der Besprechungen gestellt. Die Fahrküchen werden zunächst in elf Bezirken, und zwar im 2., 3., 5., 10., 11., 12., 13., 14., 15., 16. und 20. Bezirk zur Einführung kommen. In jedem der Bezirke werden die Bezirksvorstehungen Vorschläge für die zu befahrenden Straßen erstatten. Einer dieser Vorschläge aus dem 12. Bezirk ist bereits im Rathaus eingelangt; ihm zufolge werden folgende Straßen in Meidling von den Fahrküchen befahren werden: Breitenfurterstraße, Wienerbergstraße, Wilhelmstraße, Dibenotgasse, Ahmayergasse, Glur-
schützstraße, Wurmbstraße, Schallergasse, Sertheraasse, Maltiazasse, Matzknaasse und

Spittelbreitengasse. Bekanntlich wurden bei der Firma Warchalowsky zehn Fahrküchen mit Pferdebetrieb, die zum Abproben des Vordergestells eingerichtet sind, bestellt. Außerdem wurde bereits in Weis bei den Titania-Werken eine neue Fahrküche, die auf einem Handwagen untergebracht ist, bestellt. Dieser Wagen wird von zwei Angestellten der Gemeinde geschoben und hat zwei Kessel, die mit Dampfheizung warm erhalten werden. Falls sich der eine oder der andere Typus der Fahrküchen für den Wiener Bedarf besser eignet, werden eventuell später Nachbestellungen des bewährten Wagens gemacht werden. Die Aktion ist also mit den bisherigen elf Wagen nicht abgeschlossen. Ein sehr schwieriges Problem bildet die Berechnung der Preise, die für die Speisen verlangt werden sollen. Die Gemeinde will bei der Aktion nur die Selbstkosten decken. Nach Berechnungen, die auf Grund von Erfahrungen im Wiener Versorgungsheim angestellt wurden, stellen sich 10 Defa Rindfleisch, roh, auf 90 Seller; gekocht ergeben sich daraus etwa 5 Defa Fleisch. Diese 5 Defa Fleisch würden daher auf 90 Seller kommen, dazu die Suppe 10 Seller und ein Gemüse 20 Seller; demnach ein vollständiges Mittagessen um 1 Krone 20 Seller. Ob dieses Projekt durchführbar ist, steht noch nicht fest, da noch die Frage der Fleischlieferung — in Aussicht genommen wäre die Großschlächtereier — offen ist. Auch sind noch andere Betriebskosten in Betracht zu ziehen. Fleisch würde, falls es überhaupt zur Verabreichung kommt, voraussichtlich nur einmal in der Woche auf dem Speiseprogramm der Fahrküchen erscheinen.