

Die Eröffnung der Wiener Kriegsküchen.

Wien, 17. Juli.

Heute mittag wurden in Wien die ersten Kriegsküchen eröffnet. Der Zubrang war über alles Erwarten groß, so daß gleich am ersten Tage eine ganze Menge von Petenten nicht befriedigt werden konnte. Obwohl immer und immer betont worden war, daß eine spezielle Anmeldung in jeder Kriegsküche notwendig sei, damit dieselbe wisse, wie viele Portionen sie vorbereiten müsse, um allen Anforderungen zu genügen, hielten eine ganze Reihe von Leuten die Anmeldung für genügend, die vor einigen Wochen ganz unverbindlich vom Ministerium des Innern auf roten Zetteln eingefordert worden war, um im großen und ganzen die Zahl derer kennen zu lernen, die sich für die Kriegsküchen interessieren. So kam es, daß in allen Kriegsküchen nebst den schon Samstag vorgesehenen Portionen, deren Zahl allerdings noch gestern in der Tivoligasse und in der Kobingergasse eine bedeutende Erweiterung erfuhr, da die Leute erst den Sonntag zur Anmeldung benützen konnten, eine recht beträchtliche Zahl von Portionen vergeblich gefordert wurde. Im ganzen wurden heute statt der am Samstag präliminiert gewesenen 750 Portionen 1200 Portionen verkauft.

Zu der Tivoligasse.

Schon gegen halb 12 Uhr hatte sich vor der Kriegsküche an der Ecke der Tivoligasse und Nischholzgasse eine Starke von Kindern und Erwachsenen eingefunden, die des Einlasses harreten. Die Vorfindende dieser Kriegsküche, die sich seit Beginn des Krieges der Kinderausspeisung widmet, Frau Raska, hat die Führung mit ziesicherem Verständnis in die Hand genommen und betrachtet es als erste Anforderung der Kriegsküche, daß sie nicht gasthausmäßig, sondern ganz nach Hausmannsart zubereitet sei. Auch der Speisezettel verrät die sorgende echte Wiener Hausfrau, denn Reisuppe und Kohlrüben am Eröffnungstage, Bohnensuppe und Griesnudeln am Dienstag, Gemüsesuppe mit Käse (Kollgerstel mit Bohnen und Speck) am Mittwoch, Erbsensuppe und Marillenkübel am Donnerstag, Rahmsuppe und grüne Biskolen am Freitag, Kartoffelsuppe und Milchreis am Samstag und Leberjuppe mit Nudeln und Paradeisartoffeln am Sonntag bilden eine Speisefolge, die dem Wiener Gaumen gut zusagt und auch im bürgerlichen Haushalte in Kriegszeiten viele Familien befriedigen wird. Die Reisuppe und die Kohlrüben, welche heute abgegeben wurden, waren sehr geschmackvoll, und wenn künstlich, wie Frau Raska versichert, ebenfalls alle Speisen so gut hergestellt und sichtlich unter Aufsicht einer tüchtigen gewandten Hausfrau zubereitet werden wie am ersten Tage, dann wird die Kriegsküche wohl an Zulauß nichts zu wünschen übrig lassen. Frau Raska stehen die Damen Kaloušek, Deuf, Eckert, Eder, Klein und Budik zur Seite, die sich nicht nur an der Zubereitung der Speisen neben fünf bezahlten Kräften betätigen, sondern auch die Verteilung und die Geldgebarung, welche beide tadellos funktionieren, besorgen.

Gegen 12 Uhr fuhr Bürgermeister Dr. Weiskirchner in Begleitung des Obermagistratsrates Dr. Dont vor der Kriegsküche I vor und wurde von der Leiterin empfangen. Der Bürgermeister sprach der Dame den Dank der Stadt Wien für ihre opferungsvolle Tätigkeit aus und begab sich sogleich in die Küche, wo er sich Kostproben vorsetzen ließ, die er als sehr gelungen bezeichnete. Dann begann der Zulauß des Publikums. Man sah durchwegs Frauen der besseren Stände, meist mit Hut und Fache, seltener Kinder, die das Essen holten. Die Geldgebarung, die sich auf dem schon von uns beschriebenen Couponssystem abwickelte und die sehr einfach ist, nachdem für eine Suppe ein Coupon für 10 H., für ein Gemüse ein Coupon für 20 H. eingehändigt wird, welcher dann der Köchin abzugeben ist, ging glatt von statten. Vor dem Herde, auf dem das Essen in großen Töpfen stand, nachdem es aus den zwei Kesseln zu je 370 Liter überfüllt worden war, amtierten die freiwilligen Helferinnen, die das Gemüse mit Aluminiumlöffeln zu einem halben Liter, die Suppen mit solchen zu einem Drittelliter aus den Töpfen schöpften. Die Portionen sind daher genau nach Vorschrift und Versprechen bemessen und Frau Raska jagte uns, daß sie auch die Mehlspeiseportionen ganz nach Vorschrift bemessen wird, indem sie zum Beispiel von den Griesnudeln und dem Milchreis den Drittelliterlöffel, von Marillenkübeln vier Stück auf eine Portion geben läßt, was gerade 28 Dekagramm entspricht. Die Ausspeisung war hier schon um 1 Uhr beendet, obwohl entgegen den früheren Dispositionen 350 Portionen verkauft wurden. Ungefähr zweihundert Leute mußten unbefriedigt weggehen, nachdem sie eine rechtzeitige Anmeldung versäumt hatten und die Kriegsküche wohl zwanzig Portionen mehr als angemeldet waren, aber nicht 200 vergeben konnte.

Um halb 1 Uhr fuhr der Bürgermeister in Begleitung des Leiters der Kriegsküchen Obermagistratsrat Dr. Dont in die Filiale der Kriegsküche I in die Volksschule

in der Kobingergasse,

die aber vorläufig bedeutend größer als die Mutteranstalt ist, da daselbst 500 Portionen angemeldet und noch viel mehr verkauft wurden, eine große Menge von Menschen aber weggehen mußte, ohne etwas erlangt zu haben. Die Küche der Anstalt, die auch eine Ausspeisungsstelle des Schwarz-gelben Kreuzes ist, hat drei große Kessel, zwei zu 160 Liter und einen zu 340 Liter. Hier war die Speisenverteilung um halb 1 Uhr schon im besten Gange und das Essen, Reisuppe und Kohl, wurde unaufhörlich in großen Schaffeln neuerlich in den Turnsaal gebracht, welcher als Verkaufstotal dient. Fast alle Frauen, welche Essen holten, kosteten sofort einen Schluß von der Suppe und einen Fingerring voll Kohl und an ihrem Blicke erjah man, daß die Kostprobe zu ihrer Befriedigung ausgefallen war. Und da in weiser Voraussicht des Kommenden 300 Liter Suppe und 320 Liter Kohl vorbereitet waren, konnten auch mehr als die angemeldeten 500, wenn auch nicht die ganze Menge der angesprochenen Portionen abgegeben werden.

Der Bürgermeister sah der Ausspeisung einige Zeit zu und verließ nach erntem Danke an die freiwilligen Helferinnen die Kriegsküche. Der Speisezettel der beiden Kriegsküchen des 12. Bezirkes wird in der Folge immer derselbe sein, da Frau Raska beide Küchen leitet. Um einen Begriff von der Arbeit zu geben, die zu bewältigen ist, sei erwähnt, daß Sonntag den ganzen Tag über fünf Frauen Kohlrüben für die Küche in der Tivoligasse putzten und daß die Marillenkübel, die für Donnerstag mittag auf dem Speisezettel stehen, am Mittwoch abends bereits in Angriff genommen werden; fünf Frauen werden die ganze Nacht hindurch an ihrer Herstellung reichlich zu arbeiten haben, da man schon in der Früh mit dem Auskochen beginnen muß, wenn man mit mehr als 2000 Stück bis zu Mittag fertig werden will.

Im Bürgerverjorgungshaus.

In der Kriegsküche III war das hervorragendste Merkmal des ersten Tages die Ordnung und die Leichtigkeit, mit der sich der ganze Verkehr abwickelte. Die Küche war vollständig in Ordnung und von der Rühengebarung des Bürgerverjorgungshauses gänzlich unabhängig insofern, als man nichts mehr von der Mittagsausspeisung der Anstaltsbewohner sah. In regelmäßigen Zwischenräumen betrat eine Partie die Küche und wurde gleich am Eingang von zwei Schantmädchen empfangen, welche die Coupons auf Grund der Anweisungen ausfolgten und die Bezahlung, die nur selten in größeren Geldstücken bestand, die gewechselt werden mußten, entgegennahmen. Es ist dem Publikum, das zu einem beträchtlichen Teile dem kleinen Bürger- und Beamtenstand angehört, zu danken, daß es die Schantmädchen zumeist der Mühe des Geldwechsels entthob und das Geld abgezählt bereit hielt. Dem Kassaführer begaben sich die Gäste zum Küchentisch, an dem vier Köchinnen fungierten und rasch und gewandt die Portionen einsüllten und abgaben. Während der Eintritt durch die Spitalgasse erfolgte, war der Ausgang nach der Währingerstraße geöffnet, so daß kein Gedränge entstand und der Verkehr rasch abgewickelt wurde. Auch hier war die Ausspeisung — es gab Einmachsuppe und Kohlrüben mit Kartoffeln gemischt — schon gegen 1 Uhr beendet und die Wiener Speisestunde eingehalten worden. Doch wird weiterhin, wenn sich Petenten melden sollten, die erst später das Essen holen können, bis 2 Uhr geöffnet sein.

In der Arsenalgasse.

Am wenigsten besucht war die Kriegsküche II, wo trotz der Anmeldung von 200 Portionen nur 178 Portionen Bohnen, Suppe und Kohlrüben mit Kartoffeln zur Ausgabe gelangten. Diese Kriegsküche liegt im Berk- und Aylhauke. Die Abfertigung ging hier sehr rasch von statten und gegen 1 Uhr war das Total leer. Die nächsten Tage werden lehren, ob es nicht ratsamer wäre, die Kriegsküche II, nach der im Bezirke tatsächlich großer Bedarf herrscht, in ein anderes, zentraler gelegenes Total zu verlegen.