

**Der erste Tag Wiener Kriegsküche.****Die Einrichtung der Kriegsküchen.**

Gestern mittag wurden zum erstenmal die Wiener Kriegsküchen in Betrieb gesetzt, die bekanntlich ihr Entstehen dem Wirken eines besonderen kleinen Komitees verdanken, an dessen Spitze der Statthalter Baron Bleyleben und dessen Gemahlin Baronin Gabriele Bleyleben stehen, und das sich aus Bürgermeister Weiskirchner und Frau Bürgermeister Weiskirchner, Frau Dr. Granitsch, Frau Freundlich, Frau Hanni Freund-Markus und Herrn Obermagistratsrat Dr. Dont zusammensetzt. Auf die unverbindliche Anfrage des Komitees an die 540,000 Haushaltungen Wiens haben wohl nur 5000 Haushaltungen mit Anmeldungen zum Speisebezug aus der Kriegsküche geantwortet, aber es ist heute schon voranzusagen, daß sich diese Zahl in den nächsten Wochen weitwärts vermehren wird. Am gestrigen ersten Tag der Speiseausteilung haben sich schon viele Personen bei den Kriegsküchen neu angemeldet, und die einzelnen Ausgabebestellen, die sich in richtiger Voraussicht mit einem Ueberschuß an Portionen versehen hatten, fanden für alle eifrige Abnehmer.

Auf das erste Zögern in den Anmeldungen war man wohl gefaßt gewesen. So wichtig und eminent notwendig eine derartige Hilfe in der Nahrungsvorsorgung der einzelnen Familien unter den heutigen schwierigen Verhältnissen geworden ist — der Wiener zögert, sich einer „Massenauspeisung“ anzuschließen, faßt ein derartiges Unternehmen auch wohl als Wohlthätigkeitseinrichtung auf, das er aus Stolz nicht in Anspruch nehmen will. Alle solche Bedenken aber wird die Kriegsküche wohl in kürzester Zeit zerstreuen. Sie bietet wirklich Vorzügliches; alle die Speisen, die gestern zur Ausgabe gelangten, waren durchweg sehr schmackhafte Hausmannskost, und es wird auch immer wieder betont, daß die Kriegsküche durchaus kein Wohlthätigkeitsinstitut sein will und wird, sondern ein Unternehmen, das sich selbst zu erhalten hat und das in erster Linie dem Mittelstande dienen will.

Besonders der Mittelstand hat ja unter der Kriegsteuerung schwer zu leiden. Die Bezüge des fix angestellten Beamten haben sich in nichts vermehrt, wohl aber sind sämtliche Auslagen um das Doppelte oder das Vielfache gestiegen, die Lebensbedürfnisse, die Pflicht einer gewissen Repräsentation aber sind die gleichen geblieben. Es ist daher gern zu begrüßen, daß die Kriegsküche gerade der Hausfrau des Mittelstandes Erleichterungen in ihrer Wirtschaftsführung schaffen wird, und bezeichnenderweise sind auch unter den eingelassenen Anmeldungen eine große Zahl von Beamten, Kaufleuten und Gewerbetreibenden gewesen. Die Aermsten haben es auch nicht notwendig, die Kriegsküche aufzusuchen und sich dort aus eigener Tasche zu beschäftigen. Für sie sorgt die öffentliche Auspeisung, die jetzt in Wien alltäglich zirka 57,000 Menschen mit warmem Mittagessen versieht.

Auch durch den Umstand, daß die Speisen nur außer Haus abgegeben und nicht an Ort und Stelle verzehrt werden dürfen, kommt man dem Mittelstandspublikum entgegen. Die Hausfrau kann so ihr Dienstmädchen oder die Bedienerin um das Essen schicken, wenn sie selbst das Einholen scheut, das Bild des Familienglücks bleibt gewahrt, und die Speisefolge kann immer noch durch ein rasch hergestelltes Gericht bereichert werden. Auch für die Berufsfrau wird die neue Einrichtung von Segen sein, die nun ihrer beruflichen Tätigkeit nachgehen und doch dabei mit ihren Kindern ein warmes Mittagessen einnehmen kann. Zudem sind die

Preise derart festgesetzt, daß die einzelne Hausfrau sich unmöglich zu gleichen niedrigen Preisen dieselben Speisen herstellen könnte.

Heute ist die Institution natürlich noch nicht völlig ausgestaltet, sondern noch im Werden. Man hat in drei Bezirken den Anfang gemacht. Die Kriegsküche will erst Fühlung mit ihrem Publikum gewinnen, dem Publikum soll Gelegenheit geboten werden, die Einrichtung kennen zu lernen und sich von den gebotenen Vorteilen zu überzeugen. Die einzelnen Kriegsküchen erhalten ständige Zutragungen aus den Lebensmittelvorräten der Gemeinde Wien. Für Obst, Gemüse u. muß dagegen jede einzelne Küche selbst Sorge tragen, so daß der Speisezettel der verschiedenen Ausgabebestellen variiert wird, wenn auch das Prinzip, an einem Tage Suppe und Gemüse, am zweiten Suppe und Mehl-

speise zum Preise von 30 bis 45 Heller zu geben, von allen beibehalten wird. Für die nächste Zeit schon plant aber Obermagistratsrat Dr. Dont, der sich auf dem Gebiete der Kriegsjürsorge unsrer Stadt schon so große Verdienste erworben und auch die Ausführung der neuen Einrichtung mit unermüdlichem Eifer und großem Geschick übernommen hat, größere und praktische Ausgestaltungen. Er will mehrere große Küchenräume beschaffen (gedacht ist auch an die Küchen der feindlichen Botschaften) und dort unter Oberaufsicht freiwilliger Leiterinnen, die Speisen herstellen lassen, die mittels großer Transportwagen zu den Ausgabebestellen in allen Bezirken Wiens geschafft werden sollen.

Diese Wiener Ausführung der Kriegsküchenidee ist jedenfalls eine sehr glückliche, weit mehr als die der Berliner Fahrküchen, deren Mißerfolg auch Bürgermeister Bermuth in seiner letzten Rede feststellen mußte. Sicher werden auch viele Provinzstädte dem Gedanken folgen; so wollte bereits gestern am Eröffnungstage der Kriegsküche eine Innsbrücker Dame hier, um die Einrichtungen zu studieren, die die Tiroler Statthalterei einer in Innsbruck zu schaffenden Kriegsküche zugrunde legen will.

**Die einzelnen Ausgabebestellen und ihre Speisezettel.**

In drei Wiener Bezirken sind bisher Kriegsküchen eröffnet worden, und zwar wurde die Mehrzahl der Ausgabebestellen an bestehende städtische Küchen angeschlossen. So wurde die Kriegsküche III im 9. Bezirk dem Bürgerverordnungsamt in der Währingerstraße angegliedert. Diese Küche hat die Herstellung von 500 Portionen übernommen und wird selbstverständlich stets trachten müssen, den Speisezettel jenem für die Pflinglinge der Anstalt möglichst gleichzustellen.

Im städtischen Asyl- und Werkhause, 10. Bezirk, Arsenalstraße Nr. 9, ist die Kriegsküche II etabliert, ebenfalls im Anschluß an die bestehende Anstaltsküche. Sie wird für Bewohner des 10. und 11. Bezirkes täglich zirka 500 Portionen herstellen.

Die Kriegsküche I im 12. Bezirk ist der öffentlichen Auspeisestelle im städtischen Schulgebäude, Robingergasse 5-7, angegliedert, hat aber noch eine zweite Küche und Ausgabebestelle im Hause Zwölzergasse Nr. 34, in einem eigens zu diesem Zwecke adaptierten Lokal eingerichtet. Diese Kriegsküche, die derzeit größte, die gestern 900 Portionen ausgab (in allen Küchen ist aber durch zahlreiche Neuanmeldungen die Portionenzahl heute schon bedeutend vermehrt), wird von den Damen der Frauenthilfsaktion im 12. Bezirk unter Leitung der Frau Kaska geführt, welche auch die öffentliche Auspeisung beaufsichtigt.

Die Kriegsküche I im 12. Bezirk gibt folgenden Wochenpeisezettel aus:

Montag: Reissuppe, Kohlrüben. Dienstag: Bohnensuppe, Griechnudeln. Mittwoch: Gemüsesuppe, Kollgerstl mit Bohnen und Sped. Donnerstag: Erbsensuppe, Marillentüdel. Freitag: Rahmsuppe, grüne Fisolten. Samstag: Kartoffelsuppe, Milchreis. Sonntag: Lebersuppe mit Nudeln, Paradieskartoffeln.

Der Speisezettel der Kriegsküche II im 10. Bezirk lautet:

Montag: Bohnensuppe, Kohlrüben mit Erdäpfeln. Dienstag: Erdäpfelsuppe, Flederln mit Griech. Mittwoch: Einbrennsuppe, Bohnen. Donnerstag: Erbsensuppe, Reisauflauf. Freitag: Griechsuppe, Majoranerdäpfel. Samstag: Gemüsesuppe, Knödel. Sonntag: Einbrennsuppe, Sauerkraut mit Erdäpfeln.

Die Kriegsküche III im 9. Bezirk hat folgenden Speisezettel:

Montag: Einmachsuppe, Kohlrüben mit Erdäpfeln. Dienstag: Bohnensuppe, Milchreis. Mittwoch: Griechsuppe, Majoranerdäpfel. Donnerstag: Kollgerstelsuppe, Kohl mit Erdäpfeln. Freitag: Zwiebelsuppe, Reisauflauf. Samstag: Erdäpfelsuppe, Salzische mit Reis. Sonntag: Einbrennsuppe, Paradiesauce mit Erdäpfeln.

Die Preise sind: Suppe 10 S., Gemüse 20 S., Mehlspeise 30 S.

**Bei der Ausgabe.**

Die Ausgabe der Speisen ging am gestrigen ersten Tage im allgemeinen ziemlich glatt und