

Die Kriegsküchen.

Staatliche Förderung.

Die von der Gemeinde Wien ins Leben gerufenen Kriegsküchen kamen auf Grund von Besprechungen zustande, die von den Vertretern der Gemeinde mit den Vertretern der staatlichen Behörden gepflogen wurden. Bei diesen Besprechungen wurde von den staatlichen Behörden die Förderung der Aktion durch die Sicherstellung der erforderlichen Lebensmittel in Aussicht gestellt. Wie wir erfahren, hat sich nun der Leiter der Kriegsküchen Obermagistratsrat Dr. D o n t an die Statthalterei gewendet, um diese in Aussicht gestellte Lebensmittelbestellung durch den Staat in Anspruch zu nehmen. Die Lebensmittelbeschaffung wurde nämlich vorläufig aus den Vorräten der Gemeinde für die unentgeltliche Ausbeisung bestritten. Um eine Vorstellung von den Mengen von Lebensmitteln zu erhalten, die zum Beispiel für je 1000 Mahlzeiten notwendig sind, wurden nach den bisherigen Erfahrungen Berechnungen angestellt, die ein sehr interessantes Ergebnis hatten. In den Wiener Kriegsküchen werden wöchentlich für je 1000 Mahlzeiten verbraucht: 300 Kilogramm Mehl, 150 Kilogramm Fett, 250 Kilogramm Reis, 250 Kilogramm Hülsenfrüchte, 50 Kilogramm Nollgerste, 20 Kilogramm Zwiebel, 500 Kilogramm Kartoffeln, 80 Kilogramm Zucker, 200 Kilogramm Teigwaren, 300 Kilo-

gramm Grieß, 100 Kilogramm Sirisbrein und 200 Dosen Kondensmilch.

In den bisher bestehenden Kriegsküchen werden täglich zusammen etwa 3500 Portionen abgegeben. Die unentgeltliche Ausbeisung ist auf 57.000 Portionen im Tage gestiegen, so daß von der Gemeinde also in der Zweimillionenstadt für 60.500 Speiseportionen täglich gesorgt wird. Die Zahl wird aber noch im August um ein Bedeutendes steigen, da bekanntlich eine ganze Reihe neuer Kriegsküchen zur Eröffnung kommt, von denen die in Ottakring in kurzer Zeit auf 5000 Portionen, die in der Sofienbrückengasse Nr. 32 auf 2000 Portionen gebracht werden soll. Die Kriegsküche in der Sofienbrückengasse wird eine der schönsten und größten. Der Bau dieser Küche ist bereits fertig; sie erstreckt sich auf drei Gassenläden und dazugehörige Räume. Die Küche wird mit Gasherden und Gaskessel ganz modern eingerichtet.

Die Erfahrungen im Betriebe der Kriegsküchen haben während der letzten zwei Wochen interessante Tatsachen zutage gefördert, die bei der Dotierung der Küchen mit Lebensmitteln richtunggebend sein werden. So wurden zum Beispiel in der Kriegsküche im 10. Bezirk im Mhl- und Werkhaus anfangs 500 Portionen angemeldet. Bis 20. Juli steigerte sich die Zahl auf 750 Portionen. Am Sonntag den 23. Juli dagegen kamen ein Fünftel Leute weniger, am 24. Juli wieder die normale Zahl. Die Ursache, daß am Sonntag also 150 Portionen übrigblieben, war — das schöne Wetter. Die Kriegsküchenabonnenten hatten, anstatt ihre Portionen abzuholen, Ausflüge gemacht.