

1./V. 1917

Wie die Volksküchen durchhalten.

Die Lebensmittelknappheit, die sich allenthalben geltend macht, hat auch eine wesentliche Erschwerung der Führung der Volksküchenbetriebe mit sich gebracht. Die Versorgung der Volksküchen mit Lebensmitteln erfolgt in der Weise, daß deren Betriebe von der Kriegsgetreideverkehrsanstalt mit Mehl, vom Magistrat mit Gemüse und Fett beliefert werden. An Gemüse erhalten die Volksküchen je nach Vorhandensein Zuckerrüben, Burgunderrüben, Stedrüben, nur in ganz geringen Mengen Sauerkraut und hauptsächlich Dörrgemüse. Die Volksküchen verfügen überdies noch über ganz geringe Vorräte an Hülsenfrüchten, die in kurzer Zeit schon erschöpft sein dürften. Die Fleischlieferung ist zwar nicht sehr zufriedenstellend, gibt jedoch vorläufig noch zu keinen Klagen Anlaß. Die Volksküchen haben täglich gegen 30.000 Personen zu verköstigen. Die Ausspeisung erfolgt morgens und mittags, während die Abendauspeisung infolge Mangels an Lebensmitteln vom 26. März an eingestellt werden mußte. Morgens werden die Volksküchen in den auswärtigen Bezirken bereits um halb 6 Uhr, in den inneren Bezirken um 6 Uhr geöffnet. Zum Frühstück wird Kaffee und Einbrennsuppe verabreicht. Der Kaffee läßt wohl zu wünschen übrig, da er zumeist aus Surrogaten hergestellt werden muß, und auch die Einbrennsuppe ist lange nicht so gut wie früher, da nur wenig Mehl zur Verfügung steht und dieses überdies auch quantitativ schlecht ist. Mittags werden die Volksküchen um halb 12 Uhr geöffnet. Doch um 10 Uhr vormittags bereits beginnen die Polonäsen, die viele Hunderte von Paaren erreichen, so daß vor jeder Volksküche zwei und oft sogar drei Wacheleute den Ordnungsdienst versehen müssen, um das anstürmende Publikum einzulassen. Mittags wird außer Suppe auch Fleisch verabreicht. Jeder Besucher hat Anspruch auf zwei Portionen Fleisch im Gewichte von sechs Dekagramm. Für eine Portion Fleisch sowie ein Viertelliter Gemüse ist ein Betrag von 26 Heller zu entrichten. Der Mangel an Mehl läßt es auch begreiflich erscheinen, daß in den Volksküchen seit längerer Zeit bereits keine Mehlspeisen verabfolgt werden können. An fleischlosen Tagen wird Hirse, gedünstet mit Kondens- oder Trockenmilch, abgegeben. Doch auch an Hirse mangelt es bereits empfindlich. Die Mehlversorgung der Volksküchen hat bis vor kurzer Zeit sehr zu wünschen übriggelassen. Wiederholte Interventionen beim Ernährungsamt hatte jedoch den Erfolg, daß den Volksküchen gegenwärtig drei Waggons Mehl wöchentlich zugewiesen werden, die fast zur Gänze für Einbrennzwecke verwendet werden müssen. Was die Besucher der Volksküchen betrifft, so rekrutieren sich diese schon lange nicht mehr nur aus den ärmsten Volksschichten. Auch kleinere Beamte, bessere Arbeiter und Handelsangestellte gehören jetzt zu den Stammgästen der Volksküchen.