

10. VIII. 1917

35

Die Abprovisionierung im Kriege. Eine Gemeinschaftsküche für den Mittelstand in Döbling.

Die Vorteile, die in unserer gegenwärtigen Ernährungskrisis und bei der Nötigung des Sparsens auf allen Gebieten die Gemeinschaftsküchen sowohl den Minderbemittelten wie auch den Angehörigen des Mittelstandes bieten, zeigen sich immer klarer, und so gewinnt diese Einrichtung einer harten Kriegszeit immer größere Verbreitung. Ursprünglich bestanden, wie festgestellt werden muß, gewisse Mißtrauen gegen die Kriegsküchen aller Art, ein Mißtrauen, bei dem ganz sicherlich das Gefühl, sozusagen öffentlich den Zwang zur Sparsamkeit zu bekunden, namentlich bei Personen und Familien des Mittelstandes, mitwirkte. Der Krieg, der in so vielen Dingen des öffentlichen und privaten Lebens unsere Anschauungen veränderte, hat auch hier Wandel geschafft, und so ist die rasche Entwicklung der Gemeinschaftsküchen in den letzten Monaten leicht erklärlich. Kein Bezirk von Wien umfaßt mehr der Gemeinschaftsküchen, in den meisten Bezirken sind bereits mehrere solcher Küchen jeder Art errichtet und das System, Angehörige verwandter Berufe in Gemeinschaftsküchen zu vereinigen, macht sich immer mehr geltend. Auch in Stadtteilen, die durch den villenartigen Charakter sich scheinbar weniger eignen für die Gemeinschaftsküche, wie beispielsweise Döbling, sind in rascher Aufeinander-

folge Gemeinschaftsküchen entstanden und haben großen Zuspruch.

Im 13. Bezirk hat die angesehenste Gesselligkeitsvereinigung, der Verein „Westend“, die Gemeinschaftsküchen für den Mittelstand organisiert und am 4. d. zu der vor wenigen Wochen eröffneten Küche in der Altgasse Nr. 1 eine zweite Gemeinschaftsküche in Ober-St. Veit, Döbling, Hauptstraße Nr. 143, angefügt. Die Räume des ehemaligen Ober-Santti-Belter Kaffeehauses, ein großer, sehr heller Salon mit mehreren Zimmern, sowie ein von alten Bäumen beschatteter Garten bieten den Mitgliedern dieser Gemeinschaftsküche für den Mittelstand einen angenehmen Aufenthalt. Bei der Samstag in Anwesenheit der Erzherzogin Isabella, die den Kriegsküchen ein ganz besonderes Interesse zuwendet, vorgenommenen Eröffnung zeigte sich, daß auch ein reichliches, sehr gut zubereitetes Mittagessen für auch in Friedenszeiten geringen Betrag von zwei Kronen verabreicht werden kann, weil durch die Gemeinamkeit große Ersparnisse beim Einkauf der Nahrungsmittel sowie im Verbrauch von Brennmaterial wie in der Verwendung der Arbeitskräfte erzielt werden können, die jedem einzelnen Gast zum Nutzen gereichen.

Erzherzogin Isabella, die in Begleitung ihres Kammerherrn Grafen Capry, einer Hofdame und des Hauptmannes Molnar erschienen war, wurde von dem Obmann des Westend-Gemeinschaftsküchenvereines Herrn Heinrich Widalovich, dessen als Hausfrau dieser Küche fungierender Gattin Frau Josefine Widalovich, den Aufsichtsdamen Martha Beyer, Julie Poliser, Bauvatergattin Glama und dem um die Schaffung der Wiener Gemeinschaftsküchen sehr verdienten Bezirksrichter Dr. Alexander Eisler und Herrwaller Fischer empfangen. Die Erzherzogin erkundigte sich über die Einrichtung der Gemeinschaftsküchen des 13. Bezirkes. Obmann Widalovich teilte der Erzherzogin mit, daß sowohl die Gemeinschaftsküche in der Altgasse wie die neue in Ober-St. Veit und eine demnächst in Betrieb gelangende Küche in Penzing für die Speisung von je 600 Mitgliedern berechnet sind, während die vierte Küche für Hütteldorf-Haiding geplant und für nahezu 1000 Gäste bestimmt ist. Jedes Mitglied wird, wann rechtzeitig die Anmeldung, am besten durch Lösung eines Wochenblocks zu 14 K. 30 H., erfolgt ist, in der Zeit von 12 bis 1/3 Uhr nachmittags verköstigt, doch ist auch die Abgabe in die Wohnung möglich. Mit den Damen besprach die Erzherzogin sehr eingehend die gegenwärtigen Marktverhältnisse, insbesondere die Klagen über die mangelhafte Obst- und Gemüsezufuhr.

Nach Besichtigung der Küche, in der nebst angestellten Köchinnen und Bedienungspersonal auch die Vorstandsdamen und Fräulein Helene Widalovich freiwillig tätig sind, nahm die Erzherzogin an einem Probeessen teil, das aus Suppe, Fleisch mit Gemüse und einer Mehlspeise bestand. Die Erzherzogin und ihre Begleitung lobten ebenso wie die zahlreichen Gäste die Art der Zubereitung. Während des Mahles hielt Bezirksrichter Dr. Alexander Eisler eine Ansprache, in der er auf die Notwendigkeit der Gemeinschaftsküchen für den Mittelstand hinwies, der Fürsorge des Kaiserhauses sowie der Erzherzogin Isabella in dieser wichtigen Angelegenheit des Ernährungswesens gedachte und mit einem Hoch auf das Kaiserpaar schloß. Nach einstündigem Aufenthalt verließ Erzherzogin Isabella mit Worten der Anerkennung die Gemeinschaftsküche in Ober-St. Veit, die von Sonntag an ihrer Bestimmung übergeben ist.