

### Städtische Mittelstandsküche.

Das mit der Leitung der städt. Mittelstandsküche betraute Komitee hat ihre mit 30. Juni abgeschlossene Bilanz der städt. Generalversammlung vorgelegt. Laut derselben betragen die Einnahmen im ersten Halbjahr 1917 K. 74.736.82, die Ausgaben K. 69.693.21, von dem sich ergebenden Betriebsüberschuss von K. 5043.61 wurden 2104 K. 39 Heller auf Abschreibungen vom Werte des mit K. 8417 zu Buche stehenden Inventars verwendet, 2500 K. wurden als Reservefond angelegt und der Rest von Kronen 439.22 als Gewinn auf neue Rechnung vortragen. Der inventarmäßige Wert der mit 30. Juni in der Vorratskammer der Küche befindlichen Lebensmittel betrug K. 9738.10.

Der Bericht sagt dann weiter:

Die in der Bilanz angemessene Schuld der Küche an das städt. Lebensmittelamt per Kronen 11.749.—, welcher Schuld ein Guthaben der Küche bei der Eskomptebank in der Höhe von Kronen 12.270.— gegenübersteht, findet ihre Erklärung darin, daß der Betriebsvorschuß von 3000 Kronen, welchen die Generalversammlung der Küche zur Verfügung stellte, und wovon ein Teil noch auf die Einrichtung verwendet werden mußte, nicht hinreichte. Wir mußten den Kredit des städt. Lebensmittelamtes in Anspruch nehmen. Dieser Kredit wird durch die Küche in Monatsraten a 1000 Kronen getilgt. Auf diese Weise waren wir nicht genötigt, von der Generalversammlung eine namhafte Erhöhung des Betriebskapitals-Vorschusses zu verlangen, und verfügten anderseits stets über soviel Barmittel, als wir zu größeren Einkäufen nötige hatten.

Mit Ende Juni ist die Zahl der zum Preis von einer Krone täglich verabfolgteten Mittagessen, bestehend aus Suppe, Gemüse und Mehlspeise (zweimal wöchentlich Fleisch anstatt der Mehlspeise) auf über 700 gestiegen, hievon werden ca. 250 Mittagessen in den von uns eingerichteten beiden Speisensälen serviert, die übrigen werden abgeholt.

Leider mußten wir der Aufnahme neuer Mitglieder vorläufig eine Grenze setzen, einesteils darum, weil es dem Komitee trotz allen Bemühungen nicht gelungen ist, für den Winter einen größeren Fettvorrat sicher zu stellen. Das Komitee beabsichtigt zur Erhöhung der Leistungsfähigkeit der Küche auf mindestens 1000 Mittagessen eine elektrisch betriebene Teigknetmaschine anzuschaffen.

Mit großem Bedauern müssen wir melden, daß die Zahl derjenigen sehr groß ist, die täglich um die Aufnahme in die Küche ersuchen, und die wir aus der früher erwähnten Ursache nicht aufnehmen, sondern nur für später vormerken können.

Trotzdem daß die Erhaltung und Führung einer derartigen Küche unter den gegenwärtigen Verhältnissen, bei der maßlosen Lernerung und der schweren Anschaffungsmöglichkeit der wichtigsten Lebensmittel immer schwieriger wird, müssen wir doch an dieser Stelle unserer Ueberzeugung Ausdruck geben, daß wir in Hinblick auf den bevorstehenden Winter die Errichtung neuer Kriechküchen in unserer Stadt als im Interesse der Bevölkerung als gelegen erachten.

Indem wir unseren vorliegenden Bericht genehmigend zur Kenntnis zu nehmen und dem Küchenkomitee das Absolutorium bis 30. Juni zu erteilen bitten, beantragen wir gleichzeitig, die

löbliche Generalversammlung wolle allen jenen geehrten Damen des Komitees, die durch ihr opferndes Mitwirken den gletten Betrieb der Mittelstandsküche möglich machen, den Dank der Stadtgemeinde aussprechen.

Bozsony, 20. Juli 1917.

Im Namen des Komitees der städt. Mittelstandsküche:

Eugen Eugeli, Präses.