

Das Essen aus den Kriegsküchen. Ein großer Teil der in Wien Beschäftigten ist darauf angewiesen, sich aus Kriegsküchen das Mittagessen zu beschaffen, weil viele nicht die Mittel haben, um im Gasthause das Essen einzunehmen. Leider ist die Kriegsküchenkost zumeist so schlecht, daß es oft Ueberwindung kostet, sie zu verzehren. Es hängt da viel von der Leitung ab. In der einen Kriegsküche ist das Essen verhältnismäßig erträglich genießbar, in vielen anderen klagen die Besucher darüber, daß es immer schlecht ist. Ein Besucher der Kriegsküche Nr. 49 in der Margaretenstraße brachte uns gestern eine Doppelportion „Dörfgemüse“. Diese kleine Menge einer grauen Flüssigkeit, in der ganz wenige Stücke von Rüben schwammen, schmeckte beim Kössen widerlich. Man verpürte daraus saure Rüben, Salz und eine pappige Sauce, die sehr wässerig war. Sechszig Heller für eine solche Doppelportion ist hinausgeworfenes Geld, weil darin nicht einmal um zehn Heller Nahrungsmittel vorhanden sind. Wenn man glaubt, daß mit solchem Wassergemüse jemand durchhalten kann, dann sollen sich die Prediger des Durchhaltens von dieser Kost nähren. Sie würden schnell auf das Durchhalten verzichten. Es wäre Pflicht der Kriegsküchenkontrolle, darauf zu achten, daß man den Kriegsküchenbesuchern für ihr Geld, auch Nahrung bietet und nicht Spülwasser mit ein wenig Zutaten, die Gemüse sein sollen. Auch an Tagen mit „Kürbissaucen“ soll es in dieser Küche nicht besser sein. Gewiß fehlt es mancher Kriegsküche an Mehl und Fett, um die Speisen besser zu machen, aber wenn man schon den Kriegsküchen diese Zutaten nicht zuweist, dann soll man sie nicht zwingen, solchen Fraß zu kochen, der viel zu teuer und zu schlecht ist. Unsere Gemeindeverwaltung, die so für das „Durchhalten“ ist, hätte auch die Aufgabe, den Kriegsküchen die erforderlichen Behelfe beizustellen, damit die Leute wenigstens zu Mittag etwas Genießbares im Magen haben. Wenn man das nicht kann, dann soll man Schluss mit dem Durchhalten und dem Kriege machen.