

## In der Wiener Gemeinschaftsküche.

Ein Besuch in der Gemeinschaftsküche „Elisabethhof“

Es wird bald ein Jahr, daß der Gedanke zur Gründung einer gemeinsamen Küche zwecks Verbilligung der Herstellung der Speisen und erleichterte Zufuhr der Lebensmittel aufgetaucht ist. Eine Schar beherzter Frauen hat sich dieser Idee angenommen und ist großzügig an dieses bedeutsame Werk herangegangen, ungeachtet der vielen aufgetauchten Zweifel und Bedenken und ungeachtet der ewig währenden Pessimisten, die diesem Unternehmen am Geburtstage schon das nahe Ende voraussagen vermeinten. Man ging raskh und behächtig an die Arbeit und jetzt neigt das erste Jahr dieser nützlichen Tätigkeit dem Ende zu und veranlaßt zu einer Betrachtung über die Lage der Gemeinschaftsküchen, die in einigen Bezirken Wiens seit nahezu einem Jahre bestehen und alle durchwegs vortrefflich bewirtschaftet sind. Der Zuspruch ist infolge dessen sehr stark.

In den Souterrainräumen des „Elisabethhof“ war einst ein großer Volksteller. Jetzt sind dort die Räumlichkeiten der größten Gemeinschaftsküche Wiens, die täglich 1250 Personen Speisen verabfolgt. Die Speiseräume sind nett hergerichtet, die Tische sauber gedeckt, die Beleuchtung vollkommen genügend. Viele, viele Kellnerinnen eilen unentwegt durch den Saal und verabreichen den Abonnenten das Mittagmahl. Dann führt der Weg in die geräumige Küche, in den Anrichtraum, wo die Küchenarbeiten gemacht werden, dann in den Fleisch-Eiskeller und endlich in einen Abwaschraum. Alle Maschinen der Küche und Nebenräume sind elektrisch betrieben. Außerdem gibt es einen Gesellschaftsraum, in dem das Rauchen erlaubt ist, das im Speisesaal streng unterjagt ist. Endlich gibt es einen großen Saal, in dem während des Sommers den Hochschülern Gelegenheit zum Verbleiben gewährt wurde, wo sie auch eine Zeitlang ein billiges Essen verabreicht erhielten.

Die Leiterin dieser schönen Gemeinschaftsküche, Frau **Sirschenhauer**, hatte die Freundlichkeit, über den Betrieb einige Mitteilungen zu machen. Das Mittagmahl kostete zu Beginn Kr. 2.— und wurde in Anbetracht der allgemeinen Teuerung im September vorigen Jahres auf Kr. 2.50 erhöht, welcher Preis auch heute noch besteht. Das Mittagessen besteht aus Suppe, Fleisch, Gemüse und Mehlspeise; an fleischlosen Tagen aus Suppe, Gemüse mit Beilage und Mehlspeise. Zweimal in der Woche wird anstatt Mehlspeise Obst, Käse oder Kompott verabreicht. Wenn von einigen Mitgliedern dabei eingewendet wird, sie gäben doch ihre Mehlkarte für die Mehlspeise, so mögen diese doch nicht vergessen, daß die zugewiesene Ration Mehl von dreieinhalb Dekagramm täglich pro Kopf für die verabreichten Mehlspeisen bei weitem nicht ausreicht und daß überdies für die Suppen u. auch Mehl verwendet wird. Unser Publikum, sagte Frau Sirschenhauer, gehört durchwegs dem Mittelstand an. Es sind zumeist alleinstehende Damen und Herren, viele hier zugeteilte Offiziere und vor allem Beamte. Oft sind auch Ehepaare bei uns Mitglieder, während ganze Familien sehr rar bei uns sind. Daß es sich um den Mittelstand handelt, beweist uns der Umstand, daß auf unseren Vorschlag, auch ein Abendessen zu bieten, wobei gleichzeitig gedacht war, alleinstehenden Personen in gut geheizten und beleuchteten Räumen ein angenehmes Abendheim zu schaffen, sich bei den 1250 Mitgliedern knapp 100 angemeldet haben, so daß wir die vermeinte dringende Notwendigkeit solcher Abendheime und der Abendessen nicht bestätigt fanden und vorderhand von der Durchführung Abstand nahmen.

Ueber die Beschaffung der Lebensmittel äußerte sich die Leiterin der Gemeinschaftsküche, daß diese von der **Zentraleinkaufsstelle für Gemeinschafts- und Kriegsküchen** erfolge. Die Ko-

lieferung erfolgt vollkommen genügend, d. h. es muß hier und da ansgeholt werden. Wenn wir zu Klagen haben, so ist dies nur über die wirklich nicht ausreichenden Zuschüsse von Gemüse, ein Nahrungsmittel, das unsere Küchen keineswegs entbehren können und wollen. Materiell kommen wir gut aus. Wir ersparen zwar nichts, aber wir sind nicht gezwungen, in absehbarer Zeit die Preise zu erhöhen, obgleich unsere Regie eine sehr hohe ist — zahlen wir doch allein 23.000 Kronen Zins — und wir wirklich die Küchen doch nicht kaufmännisch mit allen Finessen zu leiten imstande sind. Trotzdem gehen alle vom Verein für Gemeinschaftsküchen geleiteten Unternehmungen gut.

Wir verließen die Gemeinschaftsküche „Elisabethhof“ mit der Empfindung, daß hier ein gutes und wohlthätiges Werk geleistet wird, daß es rührigen und aufopferungsvollen Menschen gelungen ist, in dieser schweren Zeit vielen, vielen Personen einen Küchenersatz zu schaffen, der wirklich geeignet ist, das „Durchhalten“ besonders für den schwer geprüften Mittelstand zu erleichtern. Möge dies Werk auch fernerhin von Erfolg begleitet sein!