

Ein Jahr Gemeinschaftsküche.

(In der „Deutschen Wacht“ und im „Alazienhof“.)

Der Verein zur Schaffung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen hat noch vor dem Erscheinen des Kriegsflüchtlingsgesetzes des Volksernährungsamtes im Dezember 1916 die Aktion zur Errichtung billiger Speisegelegenhelten für Angehörige des Mittelstandes eingeleitet. Der zweckbewußten Arbeit war alsbald Erfolg beschieden. Mitte März 1917 konnte der Verein seine ersten Küchen in den Gastwirtschaftsräumen „Der Deutschen Wacht“ im Deutschen Schulvereins-Hause, Florianigasse 39, und im „Alazienhof“, Thurngasse, eröffnen. Die Küche in der „Deutschen Wacht“ wird von der Gattin des Reichsrats-Abgeordneten Dr. Facher, Frau Josefine Verta Bacher, die im „Alazienhof“ von Frau Doktor Eugenie Schwarzwald geleitet. Beide Küchen bieten den Besuchern zu bescheidenen Preisen von Kr. 2.50 einen guten Mittagstisch. Sie bestehen nun ein Jahr. Mannigfache Wandlungen im Ernährungsweisen sind seither eingetreten. Der seinerzeit vielbesprochene Kriegsflüchtlingserlos ist in Vergessenheit geraten, der Präsident des Ernährungsamtes Minister Höber hat dieses Amt niedergelegt, ein neuer Leiter führt nun die weitumfassenden Agenden. Unberührt von diesen Wechselerscheinungen haben die zum Wohle des Mittelstandes begründeten Gemeinschaftsküchen sich trotz großer Erschwernisse und Schwierigkeiten behauptet, neue ähnliche Speisegelegenhelten wurden seither begründet. Mit berechtigtem Stolz können heute, am Jahrestage der Eröffnung, die beiden „ältesten“ Küchen auf ihr Wirken zurückblicken und in das zweite Jahr ihres Bestehens das Bewußtsein mitnehmen, daß ihr wohlbegünstigter, guter Ruf von der großen Gemeinde, die sich täglich zum Mittagstisch versammelt, allgemein anerkannt wird.

Den Besuchern der Gemeinschaftsküche „Deutsche Wacht“ hat die Hausfrau am Jahrestage eine besondere Ueberraschung bereitet: Ein Festessen mit besonders erwählter Speisenfolge. Es gab außer der Suppe eine Vorbeise, Braten mit Schwarzwurzeln und Spinat und Apfelstrudel. Frau Verta Bacher, die unermüßlich im Ehrenamte sich betätigt, wurde zum Anlasse des Jubiläums von vielen Seiten beglückwünscht, besonders von den Stammgästen, die seit der Eröffnung der Küche treu geblieben sind. Das Bedürfnis weiter Kreise des Mittelstandes, für eine billige Speisegelegenhelt drückt sich am besten in dem wachsenden Ausstrom neuer Gäste aus. Ihre Zahl hat sich während des Jahres um mehr als das Doppelte erhöht. In dem hellen, freundlichen, vornehm ausgestatteten Raum mit den sauber gedeckten Tischen und hübschen Wiener Bildern an den Wänden empfindet der Besucher das Gefühl angenehmster Wohnlichkeit. Die Güte der gebotenen Speisen, die Qualität der Zubereitung und die trotz der schwierigen Lebensmittelbeschaffung angemessen abwechslungsreiche Speisenfolge verdienen alles Lob. Und wenn auch mitunter als Folge der Kriegsnöte trotz aller Anstrengungen der Leitung Schmalhans Küchenmeister sein mußte, im ganzen und großen wurde die Küche ihrer Aufgabe als Mittelstandsküche gerecht, sie wird sich bei dem von selbstloser Hingebung erfüllten Streben der wackeren Hausfrau und ihrer Mitarbeiterinnen gewiß auch in der Zukunft bewähren.

—ek.