

Obligatorische Gemeinschaftsküchen.

Zuschrift aus dem Publikum.

Aus unserem Leserkreis ist uns nachsichende Erwiderung zu dem in der vorigen Nummer der „Frauenwelt“ aus der Wochenschrift „Der Friede“ entnommenen Aufsatz über Zwangsgemeinschaftsküchen zugegangen. Wir veröffentlichen sie als das Echo auf die darin getane Anregung.

Mit bezug auf den Artikel „Obligatorische Gemeinschaftsküche“ erlaubt sich eine ehemalige eifrige Verfechterin der Idee der Gemeinschaftsküche einige Worte an die verehrliche Redaktion zu senden.

Die Schreiberin dieser Zeilen hat die Gemeinschaftsküche durch acht Monate praktisch auskosten und ist wohl noch von der Idee, wie die Gemeinschaftsküche geplant war, begeistert, nicht aber von der Art, wie sie ausgeführt wird.

In dem erwähnten Aufsatz heißt es: „In Wien gibt es einige tausend Familien, die ihr Nahrungsbedürfnis wirklich befriedigen, sie können jeden geforderten Preis zahlen. Diese Familien und nur diese wehren sich gegen den Gedanken der Nahrungsgleichheit.“

Ich sage: Selbst wenn diese Familien zur Gemeinschaftsküche gezwungen würden, würden sie sich doch noch Lebensmittel verschaffen.

Aber es fehlen in der Gemeinschaftsküche hunderttausend Familien, die nicht in der Lage sind, für Nahrungsmittel Phantasiepreise zu zahlen, die auch nicht in der Lage sind, sich anzustellen, um Lebensmittel zu ergattern, Leute, die viel entbehren müssen und dennoch der Gemeinschaftsküche fernbleiben.

Und warum?

In der Theorie sieht sich die Sache ganz hübsch an: Man tritt in ein freundliches Lokal, findet reingedeckte Tische, meist auch recht gute Bedienung; in der Praxis aber lassen Güte und Menge der Speisen viel zu wünschen übrig. Die meisten Gäste würden gern auf die künstlichen Blumen auf jedem Tische, auf die hübschen Vorhänge an den Fenstern verzichten, wenn sie täglich einen Erdäpfel mehr bekommen. Nur ganz schwache Esser verlassen die Küche gesättigt, all die übrigen müssen entweder hungern oder zu Hause doch noch eine Speise zubereiten.

Dann aber kann auch gleich die ganze Mahlzeit zu Hause gekocht werden; denn die Hausfrau muß Feuer anzünden, einkaufen, ihre Zeit der Küche widmen, aufdecken, abwaschen und — Geld ausgeben. Sie zahlt in der Küche 2 K. 50 S. per Kopf, in den meisten Küchen schon 3 K.

Greifen wir einmal den Speisezettel eines normalen Fleischtages heraus: „Eine aus Suppenwürfeln mit etwas Knochen bereite Suppe, das was darin eingekocht sein soll, ist meist nicht zu erkennen, ein Stückchen gekochtes Rindfleisch oder Bökelfleisch (wenig beliebt), ein flacher Teller bedeckt mit Rüben, in Wasser gekocht, mit etwas schwarzem Mehl vermischt, und ein fingerlanges Stückchen Kriegskuchen, hergestellt aus schwarzem Mehl, etwas Kalaschale, Wasser und Backpulver, das ist so das Muster des normalen Speisezettels. Bessere Tage wechseln dann mit noch schlechteren ab, zum Beispiel an fleischlosen Tagen gibt es meist statt der 5 Pfg. Fleisch einen mäßig großen, oft kalten Erdäpfel, der aus den Rüben hervorkragt. Eine aus sechs Köpfen bestehende Familie zahlt für dieses Essen 15 K. bei dem Preise von 2 K. 50 S.; 18 K. bei dem Preise von 3 K.

Kauft nun die Hausfrau für ihre sechs Personen je 10 Delagramm Fleisch um 8 K. 60 S., so macht dies 5 K. 16 S.

Zum Beispiel 1 Kilogramm Erdäpfel in	
die Suppe	— 34 „
3 Kq. Rüben à 1 K. oder	ungefähr 3 K. —
1 1/2 Kq. Sauerkraut à 1 K. 94 S.	
Fett und Mehl für Zubereitung	2 „ —
Einen ähnlichen Kriegskuchen, wie oben	
geschildert, stellt sie in genügender	
Menge her um	3 „ —
Summe	13 K. 50 S.

Der Mann, die Kinder und das Dienstmädchen sind gesättigt, und wenn auch das Rüben Gemüse nicht gerade Lieblingspeise ist, so wird in der eigenen Küche doch dem persönlichen Geschmack in bezug auf Würze zc. Rechnung getragen.

Hier ist der Grund zu suchen, warum nur ein kleiner Prozentsatz des Mittelstandes seine Mahlzeiten in der Gemeinschaftsküche einnimmt.

Leontine Weiss,
ein ausgetretener Gast der Gemeinschaftsküche.