

Klagen über die Kriegsküchen.

Gute und schlechte Küchen und die Ursachen.

Gerade jetzt, da man daran geht, durch großzügigen Ausbau der Volksauspeisung die Kriegsküchen zu erweitern, wird es nötig sein, auf die Beschwerden über diese Küchen zu achten. In richtiger Erkenntnis, daß vor allem die mangelhafte Zuteilung von Fleisch von den Besuchern schwer empfunden wird, will man die Anstalten regelmäßig mit Fleisch beliefern und in die Speisefolge eine gewisse Einheitlichkeit mit verbürgten Speisemengen bringen. Die Speisefolge ist in den verschiedenen Wiener Kriegsküchen ja wirklich mehr als ungleichmäßig; in der einen gibt es tagelang überhaupt keine wirkliche Mehlspeise, andere verabreichen an deren Stelle zwei Löffeln Hirse. Auch die Verwendung von Mehl als Einbrenn und Fett bedarf dringend der Regelung. In den Küchen einzelner Bezirke, namentlich in der Leopoldstadt, Landstraße, Währing, Döbling, Simmering ist die längste Zeit hindurch statt Mehleinbrenn Erbsen verwendet worden, der eine gelatinöse klebrige Masse darstellt und Widerwillen erregt. Daß regelmäßig Fett versprochen wird, zeugt von der Erkenntnis, daß die seit Monaten gebräuchliche Übung, im wahren Sinne des Wortes mit Wasser zu kochen, auf die Dauer eine schwere Schädigung der Volksgesundheit bedeutet. Heute unterscheidet sich das in den Küchen des 2., 8., 9., 10. und 20. Bezirkes verabreichte Gemüse kaum von irgendeiner wässrigen Suppe. In dieser Beziehung, wie auch bei Zuteilung der Rohstoffe scheinen die persönlichen Beziehungen der Küchenleitung, bzw. die Energie, mit der sie sich um Zuteilung der Rohstoffe bemühen, ausschlaggebend zu sein; anders wäre die Ungleichmäßigkeit der Darbietungen, der Ruf von „guten“ und „schlechten“ Küchen nicht zu erklären.

Mangelnde Sorgfalt in der Zubereitung wird besonders in den Kriegsküchen: 2. Bez., Saidgasse, 5. Bez., Siebenbrunnengasse, aber auch Versorgungshaus, Währingerstraße, und 1. Bez., Elisabethstraße beklagt. Die „schlechte“ Kriegsküche in der Beebgasse wurde bisher sogar von der gewiß nicht vermögenden armen Favoritner Bevölkerung nur ungeru aufgesucht. Allerdings wurde dort nicht selbst gekocht, sondern es war nur eine Ausgabestelle der Küche im Versorgungsheim. Seit zwei Tagen ist eine großangelegte, wie es scheint gut geleitete Küche in der Eugengasse eröffnet, und diese soll auch die in der Beebgasse erlösen.

Ein bezeichnendes Beispiel dafür, daß es wirklich hauptsächlich auf die Leitung ankommt, wie eine Küche geführt wird, bietet die Anstalt in Döbling, Villrothstraße. Der Mangel an Reinlichkeit ging dort lange Zeit so weit, daß nicht einmal die Kochkessel ordentlich gesäubert wurden, so daß die Kohlköpfe von gestern noch mit dem Kraut von heute verköcht wurden und ein nichts weniger als appetitliches Gemenge ergaben. Die Beschaffenheit der Speisen war derartig, daß man an manchen Tagen kaum mehr von einem menschenwürdigen Essen reden konnte, und die in die Heiligenstädterstraße hinabführende Stiege in der Boforungasse war mehr als einmal von, sagen wir weggeschütteten Speiseresten dicht bedeckt, welche die Küchenbesucher ihrem Magen nicht zumuten wollten oder konnten. Das weiß der ganze Bezirk. Dem Küchenleiter, einem Sparkassenbeamten, waren offenbar die Zügel entglitten. Seitdem jedoch die Oberleiterin Frau Kuhn persönlich die Aufsicht führt, wird auf anständige Zubereitung und Reinlichkeit gesehen. Es wäre dringend zu wünschen, daß auch in den anderen Küchen die Aufsichtsdamen sich täglich persönlich bemühen und auf Ordnung in der Küche sehen. Wie wohlthuend unterscheiden sich in dieser Beziehung die Anstalten des Volksküchenvereines, namentlich was Reinlichkeit betrifft. Dort lassen sich die Leute oft 4, ja 5 Portionen guter Suppe für jeden Kopf geben und sättigen sich wenigstens damit, während in einzelnen Kriegsküchen (Rajumofstgasse, Saidgasse) die Suppe wässrig und ungenießbar ist. Auch wird bisher im allgemeinen zu wenig Suppe gekocht; um 12 Uhr oder 1 1/2 Uhr gibt es in vielen Küchen keinen Löffel mehr davon!

Wien hat derzeit 68 Kriegsküchen, deren behördliche Überwachung naturgemäß nicht leicht ist. Es muß anerkannt werden, daß sich Obermagistratsrat Dr. Dorn viel Mühe gibt; weibliche Inspektoren sind angewiesen, Mißständen nachzugehen. Es wird aber notwendig sein, daß sich diese mit Redensarten und Beschönigungen nicht abfertigen lassen und nötigenfalls auch die manchmal recht selbstbewußten Leiterinnen, ohne Ansehen der „gesellschaftlichen Stellung“ und Verbindungen an die einmal übernommenen Pflichten mahnen. Nur so wird der zweifellos vorhandene gute Wille der Behörde auch überall in die Tat umgesetzt werden können. Gr.