

### Von der Zita-Kriegsküche in Ottakring.

Die Schwierigkeiten bei der Beschaffung von Lebensmitteln haben auch die Kriegsküchen betroffen. Da sie einer Massenauspeisung dienen, fällt es ihnen besonders schwer, die erforderlichen großen Mengen zu beschaffen. Unter diesen Umständen konnte es nicht ausbleiben, daß einzelne Gänge der Kriegsküchen über die im Vergleiche zu früheren Zeiten mindere Kost klagen und glauben, die Verwaltung der Kriegsküchenaktion könnte zum mindesten mit einer Herabsetzung der Preise vorgehen. Alle diese Klagen können in der Mehrzahl der Fälle die in selbstlosester Weise um den Erfolg der Kriegsküchenaktion bemühten Funktionäre nicht treffen. Sie sind unablässig bemüht, Ersatz zu schaffen, wenn ein wichtiges Lebensmittel oder unerlässliches Zubereitungserfordernis nicht zu beschaffen ist. Sie fehlen auch fast nie bei den Auspeisungen, um etwaige Bitten und Beschwerden entgegenzunehmen und aufklärend zu wirken. Um zu zeigen, mit welchen Schwierigkeiten die Kriegsküchen jetzt zu kämpfen haben und wie sie ihrer Herr zu werden trachten, sei das Beispiel der „Zita-Kriegsküche“ in Ottakring angeführt. Die große Mehlmangel und die Kürzung der Brotquote veranlaßten die Leitung, diesen Entgang durch dickeres Einkochen und größere Ausgiebigkeit der Speisen wenigstens teilweise auszugleichen. Um dies zu ermöglichen, wurden alle Reste herangezogen und selbst Bohnen zu Mehl vermahlen. Die Gemeinde wies denn statt Mehl Dörrzwieback zu. Es wurde nun sogenannte Brotsuppe aus Knochen und Suppenmasse bereitet und pro Portion rund 2 Dekagramm Zwieback eingekocht. Dieser Dörrzwieback kostet 5 Kronen pro Kilogramm, also für eine Portion Suppe allein 10 Heller. Auf wiederholtes Ersuchen der Leute, die die Suppe mangels anderer Lebensmittel als Nachtmahl oder Frühstück für die Kinder aufheben, wird die Suppe nur schwach gesalzen. Die Marmelade- und Zwetschkenzubereitungen zu Hirse und Polenta mußten allerdings aufhören, da diese beiden Artikel vollkommen verbraucht und Nachbestellungen nicht erreichbar waren. Als Ersatz wurde nun die Speise einmal sehr stark gesüßt, ein anderesmal süße Paradiesauce als Beilage gegeben; am 30. Juli wurden frische Marillen eingekocht; sowohl Paradieser als auch Marillen kamen bedeutend höher zu stehen als die Marmelade. Am 2. August gab es wieder Dörrpflaumen. Fleisch konnte in dieser Kriegsküche noch immer zwei- bis dreimal wöchentlich verabfolgt werden. Kann nur Gemüse gegeben werden, so werden Frühkartoffeln als Ersatz für Fleisch eingekocht. Unter diesen Umständen kann an eine Herabsetzung der Preise leider nicht gedacht werden. Den Funktionären dieser Kriegsküche kam in den letzten Tagen eine einzige Beschwerde zu. Eine Frau klagte darüber, daß sie ihrem

schwerkranken Manne das mit Paradiesern bereitete süßsaure Kürbisgemüse nicht vorsetzen könne. Krankenloft herzustellen, sind nun leider die Kriegsküchen nicht imstande. Dazu fehlt es ihnen an allen Mitteln; eine Diätküche läßt sich auch in dem großen Rahmen einer Kriegsküche nicht führen.