

Zehn Waggons verfaulter Kartoffeln. Wenn man die letzten Tage über die Favoritenstraße ging, verspürte man in der Nähe des Favoritenplatzes einen auffallend widerlichen Gestank. Hielt man näher nach der Ursache Umschau, so gewährte man durch die geöffneten Kellerfenster des Gebäudes, in dem sich Ecke des Favoritenplatzes und der Favoritenstraße das Zentralkino befindet, eine große Menge von Kartoffeln, die in total verfaultem Zustand durch ihre Ausdünstung jenen Gestank verbreiteten. Gestern nachmittag sah man nun ein großes Lastenauto der Militärverpflegungsverwaltung vor dem Hause mit einer Anzahl russischer Gefangener, die unter der Ueberwachung eines Zugführers den Keller ausräumen mußten. Die großen Kellerräume waren nämlich im Herbst von der Militärverwaltung für die Kartoffeleinlagerung gemietet worden, wobei man so geschickt vorging, die Kellerfenster luftdicht zu verschließen, wodurch die Kartoffeln schlecht wurden, so daß sich allmählich ein Gärungsprozeß einstellte. Als man die Kellerräume, bei denen es sich um eine Kartoffeleinlagerung von zehn bis zwölf Waggons handelte, öffnete, zeigte sich natürlich, daß die Kartoffeln bis auf den letzten Rest verfault waren, so daß davon kaum mehr ein Teil auch nur für industrielle Zwecke, geschweigs denn für die menschliche Ernährung zu verwenden ist. Was da aus den Kellerräumen befördert und verladen wurde, war einfach eine schwarze breiige Masse, die mehr einer fauligen Jauche glich. Der Standal, der hier buchstäblich zum Himmel stank, hatte natürlich viele Neugierige angelockt, die es an entsprechenden Bemerkungen darüber nicht fehlen ließen, wie man in der Zeit der Kartoffelnot mit den Lebensmittelvorräten umgeht. Weil es den Organen der Militärverwaltung an der nötigen Sachkenntnis für eine Kartoffeleinlagerung fehlte, müssen hier ganze große Mengen von Kartoffeln in den Mist wandern, während der Wiener Bevölkerung der Kartoffelbezug gekürzt werden muß. Wird man sich wenigstens entschließen, die schuldtragenden Organe, die in der Zeit des allgemeinen Notstandes so mit Lebensmitteln umgehen, zur Verantwortung zu ziehen?