

Die fleischlosen Tage in der Volksküche.

Die Zahl der Besucher der Volksküchen hat sich während der Kriegszeit sehr erheblich vermehrt. Die Volksküchen verköstigen jetzt täglich in 15 Ausspeiselofalen mittags allein zirka 15.000 Personen. Mit den Frühstück- und Abendgästen sind es sicher 20.000 Personen. Viele Frauen der eingerückten Arbeiter ziehen es nämlich vor, statt teuer einzukaufen und zu Hause zu kochen, sich in der Volksküche zu verköstigen. Natürlich werden jetzt auch die fleischlosen Tage an den Volksküchen nicht spurlos

voriübergehen. Dienstag und Freitag wird es in den Volksküchen kein Rindfleisch geben. Statt des Fleisches werden die Gänge Seefisch, Leber oder Nieren erhalten. Falls diese Fleischsurrogate nicht in genügenden Quantitäten zu beschaffen sein werden, wird man sich mit Gemüse und Mehlspeisen, zum Beispiel Spinat, Reiskuchen, Polentaspeisen und ähnlichen Gerichten behelfen. Eine Entscheidung über die Gestaltung der Speisefarte in den Volksküchen kann erst ein oder zwei Tage vor dem fleischlosen Tag erfolgen, da sie von den Einkaufsmöglichkeiten und den Marktverhältnissen abhängt. Die Preise des Rindfleisches und des Seefisches werden die gleichen sein. Eine Portion Rindfleisch mit Gemüse kostet 32 Heller, ebenso ein Portion Seefisch mit Salat. Die Mehlspeisen kosten jetzt 16 Heller, das Gemüse 8 Heller. Die Preise dürften aber angesichts der allgemeinen Teuerung vom Juni an etwas erhöht werden.