

Berlins Massenpeilung beginnt.

Die erste Küche in der Trescowstraße.

Von den Ausmessungen der Berliner Massenpeilung, die Montag in der Markthalle, Trescowstraße 11, beginnt, erhält man einen überwältigenden Begriff, wenn man folgende Zahlen hört: Diese Küche ist für eine Leistungsfähigkeit von 36 000 Litern Mittagessen eingerichtet, das in 60 Kesseln von 200 bis 600 Litern Inhalt gekocht wird. Da für jeden Liter 25 Gramm Fleisch, etwa $\frac{1}{4}$ Pfund Kartoffeln und rund 1 Pfund Gemüse aufgewendet werden, so werden sich täglich in diese Küche etwa 5 Doppelzenter Fleisch, 150 Zentner Kartoffeln und 200 Zentner Gemüse ergießen. Dazu kommen noch Bindemittel und Fette. Jede volle Mahlzeit zu 40 Pf. enthält einen Nährwert von über 1000 Wärmeeinheiten. Am Montag wird diese Küche allerdings vorläufig mit 6000 Portionen beginnen. Die Steigerung bis zur Höchstleistung soll nach und nach geschehen, um die unvermeidlichen „Kinderkrankheiten“ einer so gewaltigen Organisation zufriedenstellend zu überwinden.

Die Küche in der Trescowstraße, in der ein Heer von Frauen und Mädchen, ein erheblicher Teil ehrenamtlich, die Zubereitung und Verteilung der Berge von Lebensmitteln bewältigen wird, steht unter der Leitung der Frau Justizrat Frau. Die Generalleitung sämtlicher Berliner Massenküchen hat Frau Kommerzienrat Seyl übernommen. Das zuständige Dezernat im Magistrat verwaltet Stadtrat Doflein. Umbau und Einrichtung der Küche Trescowstraße wurde von Ludwig Hoffmann in wenig über 14 Tagen (!) fertiggestellt.

Die Hauptküche an der Wörther Straße—Trescowstraße besitzt außer den Kochkesseln vier Gasbrattherde. Für die Aufbereitung der Rohstoffe ist sie mit drei Kartoffelwaschmaschinen, zwölf Kartoffelschälmaschinen, drei Gemüseschneidemaschinen und drei Fleischschneidemaschinen ausgestattet, die sämtlich elektromotorisch arbeiten. Die Massenvorräte werden im geräumigen und luftigen Keller, den ein Aufzug mit dem Erdgeschoß verbindet, gelagert.

Im Ostflügel des Hallengebäudes, abgesondert von der Küchenanlage, wurden zwei Ausgabestellen hergerichtet. Im übrigen wurden weitere sieben Verteilungsstellen über die Stadtteile verteilt, die auf die Hauptküche Wörther Straße—Trescowstraße angewiesen sind. In den Küchen werden für etwa 10 v. H. der Besucher Sitzplätze — in der Trescowstraße stehen Blumen auf den Tischen — zur Verfügung stehen.

Weitere Hauptküchen werden zunächst eingerichtet in der Großmarkthalle Ia, in den Markthallen an der Pücklerstraße, am Arminiusplatz, am Luisenuser und am Marheineckeplatz, außerdem in zwei leerstehenden Bauten an der Landsberger Allee, im Wasserwerk an der Belforter Straße, in einem Hallenbau an der Sellenstraße und auf dem städtischen Grundstück an der Lohmühlenstraße. Diese Hauptküchen werden je zwischen 7200 und 30 000 Liter zu bewältigen haben. Um jede Hauptküche werden die Ausgabestellen derart angeordnet, daß sie der an der Volksspeisung beteiligten Bürgerschaft in der Regel Abholungswege von höchstens 10 bis 12 Minuten auferlegen.

So wird es möglich sein, im Laufe der nächsten Monate allmählich 250 000 Liter fertiger Speise zu verabreichen. Die Speisenabgabe trägt nicht den Charakter der Wohltätigkeit, sie erfolgt vielmehr an alle Schichten der Bevölkerung zum Selbstkostenpreis unter Anrechnung auf die Lebensmittelkarten. In der Hauptsache werden Eintopfgemische geboten. Vorläufig werden von der Fleischkarte des Teilnehmers sieben Zehntel, von der Kartoffelkarte zwei Drittel für die Massenpeilung abgenommen. Auf dieser Grundlage kann dreimal wöchentlich Fleisch gegeben werden. — In der Trescowstraße wurde heute bereits „Probe“ gekocht — für das Asyl in der Fröbelstraße —, es gab Gemüse mit Fleisch, nach Art des „Pichelsteiner Fleisches“. Das Gericht war sehr wohlschmeckend.

k.