

\* Die Massenspeisung in Berlin. Berliner Blätter berichten: Montag mittag haben sich zum erstenmal die Pforten der Markthalle in der Treskowstraße geöffnet, um die Gäste zum ersten städtischen Mittagstisch einzulassen. Und eine sehr stattliche Schar hatte sich eingefunden. Schon um 1/2 12 Uhr stand der Hof der Markthalle voll von Menschen, fast ausschließlich Frauen, kleine Kinder an der Hand oder im Kinderwagen neben sich, mit Körben und Handtaschen, mit Töpfen und Kannen und Tiegeln jeglichen Kalibers ausgerüstet. Alle warten sie geduldig, in zwei langen Reihen gegliedert. Es herrscht musterhafte Ordnung, die später Kommenden reihen sich am Ende an und die anwesenden Schulkleute haben kaum irgend welche Veranlassung zum Eingreifen. Im Innern der Markthalle herrscht inzwischen lebhaft und doch wohlgeordnete Geschäftigkeit — gilt es doch, die erste praktische Probe auf das Exempel zu machen, zu sehen, ob das große Problem der Speisung von Tausenden und Hunderttausenden auf dem angestrebten Wege wirklich gelöst werden kann. Und siehe da — alles klappt ganz vorzüglich. In den mächtigen Kochkesseln stehen die Köchinnen, rühren unablässig in dem dampfenden Brei, der die Höhlung, brodelnd und verheißungsvolle Dämpfe ausströmend, erfüllt. Im Hintergrund sibt eine Kolonne weiblicher Hilfskräfte beim Kartoffelschälen, lautlos drehen sich die Maschinen, die die Gemüse vorzurichten haben, geben feingeschnittene Mohrrüben, Wirsingkohl, Sellerie in kochfertigem Zustand von sich, indessen Fleischzerkleinerungsmaschinen das saftige Ochsenfleisch in viereckige Stücke schneiden, die, angebraten, den Grundstock zum heutigen Mittagessen — Pischsteiner Fleisch — abgeben. Da werden Kessel gefäubert, Bottiche mit Wasser, Kartoffeln, Gemüse hin und her getragen, da sind Hunderte fleißiger Hände in eifriger Tätigkeit, übermächtig von den Leiterinnen des Ganzen. Nun ist das erste Essen gar gekocht. Donnernd und polternd fährt ein großes Lastauto ein, bemannt mit mehreren städtischen Bediensteten. Rasch wird es mit den kleinen Blechkesseln beladen, in denen das Essen nach den verschiedenen Ausgabestellen gebracht wird. Dann fährt der Wagen hinaus, indessen bereits ein zweiter zur Stelle ist, um die gleiche Bestimmung zu erfüllen. Das geht alles flint und wie am Schnürchen vor sich und braucht doch geraume Zeit und die Arbeit zahlreicher Hilfskräfte. Endlich ist die Mittagstunde herangekommen. Eine große Glocke wird geläutet. Und jetzt öffnen sich den im Hofe Harrenden zwei Türen. In einer Reihe marschieren die Frauen herein. Jede hält eine blaue Ausweis-karte in der Hand, jede muß zuerst an die Kasse und den Preis für die gewünschte Anzahl Portionen begleichen, wofür sie eine entsprechende Anzahl Marken erhält, ein rundes Stückchen Blech, dem das Wappen der Stadt Berlin eingepreßt ist. Mit den Marken und dem Gefäß für das Essen heißt es nun zur Ausgabestelle gehen, an der in gemessenen Abständen vier Kessel voll fertigen Essens stehen. Bei jedem Kessel hantiert mit großer Schöpfstelle eine Dame, die diesen Dienst ehrenamtlich versteht. Die Marke wird abgegeben, die Kelle schöpft eine Portion oder mehrere der trefflichen Speise heraus — die nächste kommt an die Reihe. Ruhig und ohne Störung, ohne Drängen und Schieben vollzieht sich das Geschäft, während sich an den Tischen bereits die ersten Hungrigen niederlassen, die ihre Mahlzeit gleich hier, in der Halle selbst, verzehren wollen. Die überwiegende Mehrheit der städtischen Gäste nimmt jedoch das Mittagessen mit nach Hause. Und das ist gut; denn so bleibt die trauliche Stunde des Zusammenseins am Familientisch erhalten. Draußen im Hofe und auf der Straße werden die herauskommenden Frauen von Neugierigen umringt, man fragt, man kostet, man kritisiert, und man findet das Gebotene ausgezeichnet, wie es auch tatsächlich ein kräftiges, wohlschmeckendes Essen ist.