

Berlins Volksspeisungen.

Mit der morgigen Eröffnung der 5. städtischen Zentralküche in der Zentral-Markthalle, die eine Leistungsfähigkeit von 40 700 Liter-Portionen hat, beginnt ein wichtiger Abschnitt in der Massenernährung der Reichshauptstadt. Das, was bisher geleistet wurde, war gewissermaßen nur eine Vorstudie, und auch der Betrieb in dieser 5. Zentralküche, der acht Tage später eine neue Zentralküche in der Markthalle Büdlerstraße folgen wird, ist gewissermaßen nur die Generalprobe für das, was die Reichshauptstadt auf diesem Gebiete in den Herbst- und Wintermonaten zu erfüllen haben wird.

Jetzt, da die Gemüse und Frühkartoffeln verhältnismäßig reichlich eintreffen, ist die Bevölkerung noch wenig auf diese städtischen Einrichtungen angewiesen. Trotzdem finden auch die bisher eingerichteten Küchen beständig größeren Zuspruch. Bei ihrer Eröffnung vor vier Wochen wurden täglich 5000 Liter-Portionen abgegeben, jetzt hat sich die Abgabe verdoppelt (10 700). Bedenkt man, daß Tausende von Kindern während der Ferien auf den Ferien-Spielplätzen außerhalb des Reichbildes von Berlin sich tummelten, so wird man einsehen, daß jetzt, da die Schulen wieder beginnen, der Andrang zu den städtischen Küchen weiter wachsen wird. Dazu wird auch die Freizügigkeit beitragen, die für die große Zentralküche am Alexanderplatz vorgesehen ist. Es steht jedem frei, diese Küche zu benutzen, gleichgültig, in welchem Stadtteil er wohnt. Später will man überhaupt für alle Küchen die Freizügigkeit durchführen; damit keine Küche vor der anderen bevorzugt erscheint, soll der Speisezettel gleichmäßig sein.

Wie Stadtrat Döflein gestern mitteilte, geht der Magistrat allen Beschwerden sorgfältig nach und sucht, wo er kann, Mängel abzustellen. Es werden auch in jeder Küche Beschwerden abgehört. Hier kann man alles, was man gegen die Küche auf dem Herzen hat, mit oder ohne Namensunterschrift, niederlegen. Sicherlich ist trotz aller strengen Beaufsichtigung und trotz allen guten Willens der Betrieb bei den Massenspeisungen nicht völlig tadellos. Hat man doch auch mit der „Lücke des Materials“ zu rechnen. Der Magistrat kann nicht, wie in Friedenszeiten, sich seine Lieferanten beliebig aussuchen, sondern er ist für die meisten Erzeugnisse auf die J. E. G. angewiesen. Es kann vorkommen, daß in einem Sack sich Bohnen von verschiedenen Sorten finden, von denen die eine sehr schnell, die andere verhältnismäßig langsam weich kocht. Viele der Hülsenfrüchte, die jetzt ausgegeben werden, haben durchschnittlich zwei Jahre gelagert, und wenn man sie auch vorher 48 Stunden wässert, so läßt sich der Einfluß der langen Lagerung, der zwar nicht auf den Nährwert einwirkt, aber doch den Geschmack beeinträchtigt, nicht völlig beseitigen. Auch die neuen Kartoffeln, die zum Teil in überreichem Maße der Stadt angeliefert wurden, sind sehr verschieden ausgefallen, manche werden beim Kochen glasig, andere kochen sehr ungleichmäßig. Indes, das sind verhältnismäßig kleine Uebel, und man ist nach Möglichkeit bemüht, sie abzustellen.

Anzuerkennen ist, daß man für außerordentliche Abwechslung im Speisezettel sorgt. In den vier Wochen, seitdem die städtischen Küchen bestehen, ist noch in keiner der Speisezettel wiederholt worden. Hier und da hat man es auch mit neuen schmackhaften Gerichten versucht, z. B. Wirsingkohl mit Salzfisch, allerdings ohne rechte Gegenliebe zu finden. Eigentümlich steht es mit dem Besuch am Sonntag. Ist das Wetter gut, so bleibt der Besuch trotz der verlockendsten Gerichte wie Spinat mit polnischer Bratwurft, Heringsklops mit Weißkohl, Nudeln mit Gulasch, außerordentlich gering, bei schlechtem Wetter dagegen ist er sehr stark. An einem schönen Sonntag blieben in der Küche in der Tresdowstraße 800 Portionen übrig; sie verdarben aber nicht, da die Stadt in ihren Anstalten genügend Abnehmer dafür hat.

Soffentlich wird sich in den kommenden Wochen die Massenspeisung so entwickeln, daß sie zu einer wirklichen Volksspeisung wird, und die städtische Verwaltung wie Bevölkerung mit ihr zufrieden sein kann.