

Eröffnung der städtischen Hauptküche.

Mit der heute mittag erfolgten Eröffnung der fünften städtischen Küche für Massenspeisung ist die Hauptküche in Betrieb genommen, die mit ihrer Leistungsfähigkeit von täglich 40 700 Litern als die größte der bisher bestehenden Einrichtungen ihrer Art zu betrachten ist. Die in der früheren Fleischhalle der städtischen Zentralmarkthalle an der Neuen Friedrichstraße gelegene Küche ist dazu bestimmt, die Versorgung der im Zentrum der Stadt wohnenden und beschäftigten Berliner zu übernehmen. In 88 größeren und kleineren Kesseln wird das Essen zubereitet. An der Nordseite der langgestreckten Halle geht die Vorbereitung der Speisung vor sich; hier stehen in langer Reihe die Gemüseschneidemaschinen, die Kartoffelwasch- und Kartoffelschälmaschinen. Auf der gegenüberliegenden Seite wird an langen Tischen das Essen verabfolgt. Ein besonderer Raum unter dem Stadtbahnbogen ist auch hier abgetrennt für diejenigen, die ihre Mahlzeit in der Küche selbst einnehmen wollen; man rechnet damit, daß hier täglich an 1000 Personen speisen können. Besonders günstig war die Halle für die umfangreichen Vorratskammern, zu denen die früheren Markthallenstände benutzt worden sind. — Bemerkt sei noch, daß die aus den Kartoffelschälmaschinen hervorgehenden Schalenreste zur Verfütterung benutzt werden, nachdem vorher aus ihnen Kartoffelmehl gewonnen worden ist.