Morgen-Ausgabe
No. 595 — 57. Jahrgang

Berliner Volks-Zeitung

Erstes Beiblatt
Dienstag, 21. Dezember 1909

Unseren Lesern,

die noch keine ständigen Abonnenten sind,

empfehlen wir ein Abonnement für den **Monat Januar.** Die „Berliner Volks-Zeitung" erscheint in einer Morgen- und einer Abendausgabe, also täglich zweimal, mit einem 16 Seiten starken **reich illustrierten Sonntagsblatt** und einem **täglichen Familienblatt;** sie bietet demnach auch der Hausfrau einen wertvollen Unterhaltungs- und Belehrungsstoff. Die „Berliner Volks-Zeitung" ist die billigste der zweimal täglich erscheinenden deutschen Tageszeitungen großen Stils. Man abonniert bei allen Postanstalten Deutschlands zum Preise von 80 Pfennig monatlich.

In Groß-Berlin bei täglich zweimaliger Zustellung für 75 Pfennig monatlich

in der Expedition, Jerusalemerstraße 46—49, sowie bei deren sämtlichen Filialen.

48,600 Abonnenten.

Lokales

Um ein paar Pfähle!

Mit der Verbreiterung der Engpässe, die in den Alexanderplatz münden, sind die städtischen Behörden schon seit Jahren beschäftigt. Das Werk geht aber sehr langsam voran. Immerhin läßt sich endlich einmal über eine Tat berichten, die auf diesem Gebiete geschehen ist. Einige durch Ketten verbundene Pfähle, die seit etwa zwei Jahrzehnten an der Südseite des „Grand Hotel Alexanderplatz" die dort ohnehin sehr schmale Neue Königstraße noch mehr einengten und dadurch ein öffentliches Aergernis waren, sind vor kurzem verschwunden. Die Pfähle und Ketten säumten einen schmalen Streifen Land von etwa einem Meter Breite, um den die Baufluchtlinie bei der Errichtung des Hotelneubaues hatte zurücktreten müssen. Da über die Erwerbung des Streifens eine Verständigung zwischen der Stadt und dem Besitzer des Grundstücks nicht zu erzielen war, sperrte der Besitzer den Streifen für den allgemeinen Verkehr ab und benutzte ihn als „Vorgarten" — ein stolzes Wort für einige Quadratmeter! — des dort gelegenen Cafehauses.

Vor drei Jahren wurden die Verhandlungen über den Erwerb des Streifens von neuem aufgenommen. Der Besitzer verlangte 150,000 Mark, der Vertreter der Stadt bot ein Drittel dieses Betrages. Endlich einigte man sich auf einen Preis von 80,000 Mark für den die paar Quadratmeter in den Besitz der Stadt übergingen. Nun konnten die Pfähle und Ketten beseitigt werden?

Ja bewahre! Das mag überall möglich gewesen sein — nur nicht in Berlin mit seiner glorioſen „Selbstverwaltung"! Denn nun ging die Sache, Anfang März dieses Jahres, zuerst an das **Polizeipräsidium.** Dann durch das Ministerium an das **Kabinett des Königs.** Durch **Kabinettsorder** vom 17. September dieses Jahres wurde der Erwerb jenes Streifens genehmigt, und **jetzt** erst, nachdem die Order beim Magistrat eingetroffen war, durfte das Verkehrshindernis fallen.

Das ist die Selbstverwaltung der Stadt Berlin! Die Polizei, der Minister und der König stehen über dieser Selbstverwaltung und beurteilen und regeln ihr Tun und Lassen. Zum Entfernen jener paar Pfähle am Eingange der Neuen Königstraße **war die Zustimmung des Staatsoberhauptes erforderlich!** Dieser Gang der Dinge erklärt sich dadurch, daß für alle Festsetzungen und Veränderungen von Baufluchtlinien in Berlin die Genehmigung des Königs notwendig ist und jene Pfähle eine Baufluchtlinie änderten!!

Auf diese Baufluchtliniengenehmigung stützt sich auch das Eingreifen des Königs bei der Aufstellung von Denkmälern in Berlin. Versuche, an dieser außerordentlichen Beschränkung der Selbstverwaltung zu rütteln, haben bisher, sofern sie überhaupt gemacht wurden, der Stadt keinerlei Erfolge gebracht ....

Familienzulage an die Arbeiter in Schöneberg.

Der **Schöneberger Magistrat** hat beschlossen, seinen verheirateten ständigen Arbeitern eine **Familienzulage** zu gewähren, und zwar Arbeitern mit vier und fünf Kindern 10 Mark, mit sechs und mehr Kindern 20 Mark monatlich. Diese Zulage wird für jedes für Kinder vor dem vollendeten vierzehnten Lebensjahre gezahlt, die sich im Haushalt des Arbeiters befinden oder auf seine Kosten anderweit untergebracht sind. Den Verheirateten sind Verwitwete und Geschiedene gleichgestellt, denen der Unterhalt und die Erziehung der Kinder obliegt. Die Familienzulage beginnt mit dem auf die Ernennung zum ständigen Arbeiter folgenden Monatsersten. Beim Ausscheiden aus dem Arbeitsverhältnis wird die volle Monatsrate gezahlt, wenn der Austritt nach dem 15. d. M. erfolgt. Jedenfalls aber läuft sie fort, solange der Arbeitslohn gewährt wird. Es ist Sorge getragen worden, daß die fälligen Beträge nach vor dem Weihnachtsfeste zur Auszahlung gelangen.

Der Groß-Berliner Verkehrsverband. Der Charlottenburger Stadtverordnetenvorsteher hat an den Magistrat der Stadt Charlottenburg die Anfrage gerichtet, in welchem Stadium sich die Angelegenheit des Groß-Berliner Verkehrsverbandes befindet. Der Magistrat hat dem Stadtverordnetenvorsteher geantwortet, daß Vertreter der an der Gründung des Verkehrsverbandes beteiligten Gemeinden mit Einschluß der Stadt Berlin die von den Gemeindekörperschaften der Stadt Berlin beschlossene Fassung der aufgestellten Satzungen einer Revision unterzogen und den Inhalt der Satzungen in verschiedenen Punkten abweichend von den Beschlüssen der Gemeindekörperschaften der Stadt Berlin festgestellt haben. Nach der getroffenen Vereinbarung soll die neue Fassung der Statuten zunächst der Beschlußfassung der Magistrate der beteiligten Städte unterworfen werden. Der Magistrat der Stadt Berlin hat seine erneute Beschlußfassung von der grundsätzlichen Stellung der Magistrate wenigstens einiger der größeren Vororte abhängig gemacht. Die Stadt Charlottenburg hat der revidierten Fassung der Statuten zugestimmt und dem Magistrat in Berlin diesen Beschluß mitgeteilt. Jetzt haben auch die Magistrate der Städte **Schöneberg, Wilmersdorf** und **Rixdorf** ihre grundsätzliche Zustimmung erklärt. Die Stadt Charlottenburg hat sich Mitteilung über den Beschluß erbeten; sobald dieser eingegangen ist, wird der Magistrat eine Vorlage über den Verkehrsverband der Stadtverordnetenversammlung zugehen lassen.

Magistrat und Rosegger-Sammlung. Unter der großen Zahl außerordentlicher Zuwendungen, die der Berliner Magistrat in den Etat für 1910 einstellen will, befindet sich auch eine Position, die ein gewisses politisches Interesse beansprucht. Peter **Rosegger** hat am 1. Mai d. J. alle Deutschen zu einer Nationalspende von **zwei Millionen Kronen** für deutsche Schulen an den Sprachgrenzen in Oesterreich-Ungarn aufgerufen derart, daß von jedem Spender ein Anteil von 2000 Kronen oder mehrere solcher Anteile gezeichnet werden. Zahlung aber nur dann geleistet werden soll, wenn bis Ende 1910 tausend Anteile gezeichnet worden sind. Der Deutsche Schulverein in Wien hat die Verwirklichung des Roseggerschen Vorschlages in die Hand genommen und bereits 500 Spender gewonnen. Um das gesteckte Ziel aber mit Gewißheit zu erreichen, hat er sich an die Stammesgenossen in Deutschland gewendet und auch dem Berliner Magistrat die Bitte um Zeichnung eines Anteiles unterbreitet. Mit Rücksicht auf die bekannte Wirksamkeit des Deutschen Schulvereins in Wien ist der Magistrat geneigt, einen Anteil von **2000 Kronen** (1700 Mark) für die Rosegger-Sammlung zu zeichnen.

227,000 Gemeindeschulkinder in Berlin. Einen interessanten Ueberblick über die Frequenz der Berliner Gemeindeschulen gewährt der soeben erschienene Bericht des Magistrats. Er behandelt den Stand vom 1. November 1909. Im laufenden Winterhalbjahre bestehen 300 Gemeindeschulen mit 5186 Klassen einschließlich 162 Nebenklassen. Von den besetzten Klassenräumen befinden sich 4624 in eigenen Schulhäusern der Stadt und 555 in Mieträumen; es sind somit 5179 Klassenräume in Benutzung. Die Zahl der fliegenden Klassen beträgt 7 gegen 13 und 10 in den beiden letzten Semestern. Drei Klassen sind in einer Aula untergebracht. Die Zahl der Gemeindeschulkinder beträgt 227,288 gegen 228 573 im Sommersemester, mithin **1285 weniger.** Die Durchschnittsbesetzung der Klassen betrug a) einschließlich der Nebenklassen am 1. Mai 1891 54,78, am 1. November 1909 dagegen nur 43,88.

Deutschland auf der Turiner Ausstellung 1911. Die Konstituierung des im Einvernehmen mit der Reichsregierung von der „Ständigen Ausstellungskommission für die deutsche Industrie" gebildeten deutschen Comités für die **Internationale Industrie- und Gewerbeausstellung 1911** fand am Sonntag im Reichsamt des Inneren in Anwesenheit von Kommissaren der beteiligten Reichs- und Staatsbehörden und unter dem Vorsitz des Präsidenten der Ständigen Ausstellungskommission. Geheimen Kommerzienrats Goldberger statt. Das Comité, dem 115 hervorragende Vertreter aller Zweige des deutschen Gewerbefleißes angehören, soll die ausstellungsbereiten Gruppen sammeln und eine eigene, des internationalen Ansehens der deutschen Industrie würdige Deutsche Abteilung vorbereiten. Das Präsidium bilden die Vorstandsmitglieder der Ständigen Ausstellungskommission Geheimer Regierungsrat Busley und Geheimer Kommerzienrat Navené sowie der deutsche Konsul in Turin v. Kühmer. Geheimer Regierungsrat Busley fungiert als Generalkommissar der Deutschen Abteilung.

Die streikende Gemeindevertretung. Ueber den Streik der Gemeindevertretung von **Rosenthal** hat jetzt der **Landrat des Kreises Niederbarnim,** Graf v. Rödern die **Entscheidung** getroffen. Die Untersuchung hat ergeben, daß der Gemeindevorsteher sich in vollem Rechte befand; der streikenden Gemeindevertretung ist dies vom Landrat eröffnet worden. — Der Grundbesitzerverein Wilhelmsruh-Rosenthal beschäftigte sich am Freitag mit der Sache. Dem Gemeindevorsteher wurde einstimmig das Vertrauen ausgesprochen.

Kleine Notizen. Bei einer **Benzinexplosion** in der **Dunckerstraße 89** zog sich gestern der 40jährige Chauffeur Eduard **Sülz** schwere Brandwunden an beiden Händen zu, die ihm von den Samaritern der herbeigerufenen Feuerwehr verbunden wurden. — In selbstmörderischer Absicht stürzte sich Sonntag abend der Platzarbeiter Peter **Dieganer** aus dem zweiten Stock des Hauses Mühlenstraße 31 auf die Straße hinab. Er wurde schwerverletzt nach dem

Weihnachtliche Tafelfreuden.

[Nachdruck verboten.]

Wenn man vom Weihnachtstische spricht, pflegt man an die Weihnachtsbescherung zu denken; an all die nützlichen und hübschen Sachen und Sächelchen — oft sind sie mehr hübsch als nützlich —, die sich auf dem Tische aufbauen werden. Es gibt aber noch andere angenehme Dinge, die zu Weihnachten auf dem Tische erscheinen und denen viele mit freudiger Erwartung und bewegtem Innern entgegensehen. Der Weihnachtstisch in diesem Sinne begreift des Leibes Aßung in sich. Auch diese Bescherung macht Kopfzerbrechen aller Art, Sorgen, Mühen und Kosten. Es gilt für die drei Tage etwas „Schmuddliges", um einen bezeichnenden Berliner Ausdruck anzuwenden, zu beschaffen, und da ist das Verzehren erheblich leichter als das Auftischen. Allerdings ist es in vielen Berliner Familien Sitte geworden, von den drei Tagen einen zu streichen; nicht etwa, um an diesem einen Tage die übliche Hausmannskost zu genießen, sondern um der Hausfrau für diesen Tag die Küchensorgen abzunehmen. Die Hausfrau will sich nicht an jedem der drei Tage um das Decken des Weihnachtstisches bemühen, sie will sich auch einmal an den gedeckten Tisch setzen. Man ißt also am Heiligen Abende und am einem der Feiertage, in der Regel am ersten, zu Hause, und am zweiten Feiertage „geht" man effen ins Weinrestaurant. Dort trifft man mit Bekannten zusammen, und des Erzählens von dem bisherigen Verlauf der Feiertage und von den Geschenken, die man gemacht oder erhalten hat, ist kein Ende. Die Weinhandlung nimmt also häufig ein Drittel der Weihnachtstischsorgen ab. Aber auch die übrigen zwei Drittel machen noch genug zu schaffen.

Was soll es zu den Feiertagen geben? Unzählige sind hier mit guten Ratschlägen bei der Hand. Meist aber ist dieser gute Rat auch teuer. Man entwirft Weihnachts-„Menus", als ob jeder Berliner Bürger ein Millionär wäre und einen Koch hätte, den er mit einem Ministergehalt besoldete. Im Hause kann von solchen Speisenfolgen sowohl der Arbeit als auch der Kosten wegen nicht die Rede sein. Wer durchaus ein Mahl von mindestens fünf oder sechs Gängen zu Weihnachten einnehmen will, muß sich ins Gasthaus bemühen. Im Hause kann man, von Süßigkeiten und Näschereien abgesehen, die es fertig zu kaufen gibt, vielerlei nicht auftischen. Da heißt es: nur ein oder einige Gerichte, diese weniger, aber reichlich und wohlschmeckend. Handelt man nach solchen Grundsätzen, und die meisten Hausfrauen tun es, so kann die Bestellung des Weihnachtstisches, was die Wahl der Gerichte anlangt, nicht allzu schwer fallen.

Am einfachsten ist die Lösung für den Heiligen Abend. In England gibt es an diesem Abende umfangreiche Fleischgerichte, große Pasteten und riesige Puddings. In Frankreich fängt man am Weihnachtsabende erst nach der Mitternachtsmesse zu tafeln an, dann aber besorgt man das Speisen gründlich. Getrüffelte Truthühner, maronengefüllte Gänse, eine Art Blutwurst und eine bestimmte Sorte Weihnachtskuchen spielen dabei eine bevorzugte leitende Rolle. Aehnlich ist es in dem durch seine Völlerei bekannten Belgien. Auch in den größeren Städten Spaniens setzt man sich, nach der Mitternachtsmesse an eine üppige Tafel. In Italien werden am Weihnachtsabende Maccaroni und Fische, namentlich Aal, mit Vorliebe genossen. Vorher gibt es eine Weihnachtssuppe mit Maccaroni und Fleischstücken, und hinterher gibt es Gebäck und Früchte. Richtet man sich in Frankreich, Belgien und Spanien mit dem Beginn der Weihnachtsabendmahlzeit nach der Messe, so ist für die Griechen und die griechischen Bewohner der Türkei das Aufgehen der Sterne das maßgebende Zeichen. Sobald sieben Sterne am Himmel sichtbar sind, kann man das Essen beginnen. Fleisch gibt es aber am Abende nicht, sondern erst am nächsten Tage. Kürbis, Pasteten, Kuchen machen die Leckereien aus. In Rußland hält man sich am Heiligen Abende ebenfalls mehr an die Näschereien. Die große Esserei beginnt am nächsten Morgen. In den skandinavischen Ländern dagegen, besonders in Schweden, geht es am Weihnachtsabende hoch her. Neben dem Wildschwein, dem „Julebor", ist auch ein „Jultopf", eine Mischung von Fleisch, Schinken, Wurst, Speck und Kartoffeln, sehr geschätzt. In Ungarn gibt es zum unvermeidlichen Gulasch eine Fischsuppe, und in Oesterreich wie in Deutschland ist der Karpfen das Hauptgericht am Heiligen Abend.

Auf dem Lande muß man freilich vielfach, weil es an der Kaufgelegenheit fehlt, auf den Fisch verzichten. Dafür hält man sich an die Nationalgerichte. In Norddeutschland ist das Pökelfleisch mit Sauerkraut, außerdem aber Bratwurst ein beliebtes Weihnachtsabendessen. Wo aber **Karpfen** zu haben ist, da wird ihm die Ehre, den Abend schmackhaft zu verschönen, zuteil. Ueber die Zubereitung des Karpfens gehen gerade in Berlin die Ansichten und „Geschmäcker" weit auseinander. Die einen wollen ihn **blau,** die anderen **polnisch.** Welche Partei in der Mehrheit ist, läßt sich schwer entscheiden. Es scheint aber, daß die „polnische" beständig im Wachsen ist. Die „slawische Flut steigt" auch hier. Beide Zubereitungsarten sind bekannt. Die „blaue" verlangt, da der Fisch sonst zu weichlich schmecken würde, gebieterisch geriebenen Meerrettig als Beigabe. Der Rettig kann rein oder mit Essig und Zucker angerührt oder mit Zucker und Schlagsahne gemischt oder sonstwie beschaffen sein, aber fehlen darf er nicht. Die „polnische" Weise besteht darin, daß der Fisch in einer süß-sauerlichen Tunke gekocht wird, die man aus Braunbier, viel Gewürz oder Pfefferkuchen herstellt. Manche Hausfrauen machen in dieser Tunke auch eine Anzahl gerauchterter Bratwürste heiß, was der Tunke sowohl als den Bratwürsten gut bekommt; jene wird kräftiger, und diese werden lieblicher. Eine dritte, in Berlin wenig bekannte, von Feinschmeckern aber viel gelobte Weise ist die „**böhmische**". Bei ihr wird der Fisch in einer Tunke gekocht, zu der Fleischbrühe, Nüsse, Rotwein, Pflaumenmus, geriebenes Brot, Zucker und Butter gehören. „Polnisch" ist zweifellos einfacher und billiger als „böhmisch". In einigen Gegenden Sachsens und Thüringens wird diese Zubereitungsweise vielfach geübt. Den Bewohnern anderer deutscher Gegenden sind „böhmische Karpfen" „böhmische Dörfer". In Süddeutschland bäckt man den Karpfen oder brät ihn in Oel. Der Karpfen wird also mindestens in fünferlei Gestalt genossen. Ein Glück, daß der Streit darüber, welche die beste und genußreichste sei, niemals dogmatischen Charakter angenommen hat. Närrische Leute verbinden mit dem Essen des Karpfens auch abergläubische Vorstellungen. Der Rogen soll ein langes Leben verbürgen, und die Schuppen, sein säuberlich im Geldbeutel verwahrt, sollen die „Froschens" nicht ausgehen lassen. Beide Mittel haben, was man durchaus nicht allen Zaubermitteln nachrühmen kann, wenigstens das eine Gute, daß sie keinen Schaden anrichten können.

Zum Karpfen gehört außer Salzkartoffeln noch norddeutscher Aufschnitt Sauerkraut oder ein herzhafter Salat, in der Regel ein **Heringssalat,** den man aus Hering, Kartoffeln, „sauern Gurken" und Aepfeln — man nimmt mit Vorliebe „mischerne" Heringe dazu, deren Milch man mit Essig als Sauce verquirlt — oder nach ostpreußischem Vorbilde aus rohem Schinken, Kalbsbraten, Aepfeln, Salzgurken, Heringen, Kartoffeln, Kapern, Gänseschmalz und Essig, drei mal drei ist neune, kunstvoll zusammensetzen kann. Außerdem aber begeht das Herz des Schlesiers am Weihnachtsabend „Mohnklöße" und das des Berliners „Mohnpielen". Am Oderstrande pflegt man dazu blauen Mohn, am Spreegestade weißen Mohn zu verwenden. Manchem Feinschmecker ist dieses Gericht kurzweg ein Greuel, trotzdem hat es zahllose Verehrer. Man nimmt zu den „Mohnpielen" oder „-pielchen" in Milch oder in Zuckerwasser geweichte Semmel, geriebenen Mohn und gebrühte und ausgelesene Korinthen oder Sultaninen. Das Weichen der Semmel in Milch macht das Gericht schmackhafter, das Weichen in Zuckerwasser aber dauerhafter. Gebraucht man Milch, so darf von dem Gericht nicht mehr hergestellt werden, als auf der Stelle verzehrt wird. Durch das Aufbewahren verlieren solche „Mohnpielen" nicht nur das Aussehen, sondern auch die Bekömmlichkeit.

Damit wäre nach bürgerlicher Auffassung die Weihnachtsabendmahlzeit erschöpft. Was die Feiertage anlangt, so wird häufig darauf hingewiesen, einen wie vortrefflichen Weihnachtsbraten der Puter abgebe, der in England und Frankreich an diesem Feste das Hauptstück der Tafel zu bilden pflege. Aber ohne dem Truthahn irgendwie zu nahe zu treten, wird man doch sagen dürfen: eine knusprige Gans ist als Weihnachtsbraten auch nicht zu verachten, und viele werden diesen Braten sogar dem weichlichen Putenbraten vorziehen. Wem aber Gans an den Weihnachtsfeiertagen zu gewöhnlich ist, der hat im Hahn und im Reh, vor beiden muß sich der Truthahn verkriechen, zwei delikate Geschöpfe, die ihm über alle Bratenfragen in den Festtagen hinweghelfen. Soll es außerdem noch Fisch geben, so bietet sich die Seezunge als Leckerbissen dar. Als süße Speise kann man, wenn man sich durchaus an fremde Vorbilder halten will, den englischen Plumpudding wählen, dessen Zubereitung aus weißem Rindsnierentalg, geriebenem Schwarzbrot, Traubenrosinen, Sultaninen, guter roher Milch, Kochzucker, Eiern, Rum, Zitronat und überzuckertem Ingwer aber viel Arbeit macht. Als Tunke zum Plumpudding, der, wie hervorgehoben werden muß, schwer verdaulich ist, empfiehlt sich ein Gemisch von Rum, Rotwein und Wasser, das gekocht, mit Kartoffelmehl abgequirlt und gesüßt wird. Man pflegt den Plumpudding brennend, der darüber gegossene Rum wird angezündet, auf den Tisch zu bringen. Das ist nicht nur ein Schaustück, sondern durch das Abbrennen des Rums soll der im Pudding enthaltene Rindsnierentalg nach außen getrieben werden, um da eine Kruste zu bilden, die zur Erhaltung des Puddings beiträgt.

Wer sich für diese schwere Speise nicht erwärmen kann, dem stehen unzählige leichtere zur Verfügung, und wer den Rum nicht missen will, kann ihn auch bei anderen Puddings, Braten usw. anbringen. Wer gut beraten ist, wird beim Essen das Leichte allemal dem Schweren vorziehen. Ihm blühen die Freuden der Tafel inniger und dauernder, und er läuft weit weniger Gefahr, sich durch Festtagsappetit, aber beileibe nicht schlechten Feiertagsmagen, ... **A. St.**