17. III. 1915.

* (Die „kleine“ Speisensorte.) Der Krieg hat auch die Speisensorte wesentlich vereinfacht. Dem Allgemeininteresse zuliebe mußte auch sie sich opferwillig erweisen. Es gibt heute schon sehr viele Restaurants und bessere Gastwirtschaften, die sich das Auflegen einer Speisensorte schier ersparen könnten, weil der Kellner die erhältlichen paar Gerichte ganz gut auch „auswendig“ herzusagen vermöchte. Manche „Magenzeitungen“ zählen heute im ganzen kaum mehr als 5 bis 6 Speisen auf: zwei Suppen, Rindfleisch, Kalbfleisch, eventuell Schweinefleisch, Gemüse, Mehlspeise. Schluß. Die Wirte geben dafür die Erklärung, daß die Beschaffung mancher Rohstoffe eine schwierige sei. Vieles aber mußte deshalb von der Tageskarte verschwinden, weil das Material zur Bereitung gewisser Speisen den einzelnen Privathaushaltungen nicht entzogen werden dürfe. Luxusgerichte, wie Krebse, Rheinsachs, Wildente usw., die vordem fast auf jeder besseren Speisensorte anzutreffen waren, wurden von der uns durch den Krieg diktierten Einfachheit ganz aus der puritanen Gegenwart herausgedrückt. Von Kaiser Wilhelm wissen wir zum Beispiel, daß er sich im Felde nur reine Vollsmahlzeiten servieren läßt. Reiche Leute haben diesen Zug pflichtstarker Enthaltensamkeit nachgeahmt und sättigen sich heute, meist sogar zu Nutz und Frommen des persönlichen Wohlempfindens, an den Töpfen „gemischter“ Kost, bei der bekanntlich das Fleisch nicht mehr Hauptwort ist. Für die Mittelklasse aber gehören die vorgenannten lukullischen Lederbissen ohnehin schon längst zu dem Gewesenen. Die neue, reduzierte Speisensorte behauptet sich übrigens in allen Ehren, weil sie zur rechten Zeit das Rechte tut. Und darauf kommt es an. Jedenfalls erheischt ihre Zusammensetzung und Ausfertigung viel weniger Zeit und Kopferbrechen. Und auch der Gast zieht daraus einen Vorteil. Er hat nämlich bald gewählt. Denn je enger die Wahl, desto kleiner die Quot.