

Neuregelung der Speiseabgabe in den Gastwirtschaften.

In unseren Gastwirtschaften soll einer Verschwendung von Nahrungsmitteln entgegen gewirkt werden — so will es das Berliner Polizeipräsidium, das sich mit einer entsprechenden Anregung an unsere Gastwirte-Organisationen wandte. Allerhand Beigaben, die bisher zu den einzelnen Gerichten erfolgten, sollen in Zukunft verschwinden; Einfachheit beim Mahl soll die Parole sein. In vielen privaten Haushaltungen ist das ohnehin längst der Fall, denn allerhand Gemüse u. dergl. ist so ungeheuerlich im Preise gestiegen, daß die Hausfrau in vielen Fällen schon nicht mehr weiß, wie sie die Sachen, an die sie gewöhnt war, erschwingen soll. Sie wendet sich daher den Kriegsrezepten zu, die von verschiedenen Vereinigungen zum Besten der Gesamtheit zusammengestellt worden sind und Fingerzeige zu sparsamer Haushaltung enthalten.

Nun soll aber, wie gesagt, auch in den Restaurants ein Ende mit jeglicher Verschwendung gemacht werden, und die behördliche Anregung begegnet sich da mit den Wünschen der Lokal-Inhaber, die natürlich auch unter der allgemeinen Teuerung zu leiden haben, da sich bei ihren Einkäufen die hohen Handelspreise unangenehm bemerkbar machen. Die Berliner Gastwirte-Innung beschäftigte sich in ihrer gestrigen Sitzung mit dieser Angelegenheit, die für sie von außerordentlicher Wichtigkeit ist. Wie von dem Innungsmitglied Herrn Schwarz mitgeteilt wurde, haben zahlreiche Gastwirte an der Potsdamer Straße, Inhaber stark besuchter Lokale, in denen bisher die sogenannten „Diners“ zu 1.25 M. verabreicht wurden, den Fortfall der letzteren vom heutigen Tage ab beschlossen. Die Suppen, das Gemüse, der Braten, das Kompott, die Mehlspeise müssen jetzt, wenn verlangt, für sich bezahlt werden; die üblichen Garnituren einzelner Fleischgerichte (mit Gurke, Mixed Pickles) sind gleichfalls abgeschafft. Für die Speisen sind Mindestpreise festgesetzt; so kosten Suppen 20 Pf., Fleisch mit Gemüse 60 Pf., Braten 70 und 80 Pf., Kompott 20 Pf., Mehlspeise 20 Pf. In der Aussprache wies der Vorsitzende des Verbandes der Gast- und Schankwirte von Berlin und der Provinz Brandenburg Herr Strauß auf die enorme Preissteigerung aller Rohmaterialien hin, die eine Verschwendung von Nahrungsmitteln in den Gasthäusern von selbst verbiete; auf jeden Fall sei er dagegen, daß den Wirten über die Zusammenstellung ihrer Speisensorten noch behördliche Vorschriften auferlegt werden. Man dürfe nicht vergessen, daß den mittleren und kleinen Wirtschaften die Aufgabe der Volksernährung in weitem Umfange zufalle, und daß der Wirt im Interesse seiner Gäste, die keinen eigenen Haushalt haben, für eine einfache, aber abwechslungsreiche Kost zu mäßigem Preise sorgen müsse.

* * *

Eine Vorführung neuartiger Speisen.

Alle Achtung vor unseren Hausfrauen, die die „Ausstellung neuartiger Speisen für die gut bürgerliche Kriegsküche“, die heute im Festsaal des Abgeordnetenhauses eröffnet wurde, besichtigt haben. Die Damen vom Nationalen Frauendienst, vom Deutsch-evangelischen Frauenbund, vom Katholischen Frauenbund und von der kirchlich-sozialen Frauengruppe haben damit zwar keine erlösende Tat vollführt, aber was sie bieten, ist doch beachtenswert. Freilich ist alles nur für die „gutbürgerliche“ Kriegsküche berechnet, und es gehört auch gutbürgerliches Geld dazu, um all die vielen einladenden und famos schmeckenden Gerichte herzustellen, indessen finden sich auch manche wohlfeilen Speisen unter den ausgestellten Dingen, die sich der kleine Mann leisten kann. Warme Mahlzeiten sind dabei ausgeschlossen; es handelt sich nur um kalte Gerichte. Und das Wesentliche ist die Verwendung von Gelatine. Wenn man will, ist die ganze Ausstellung eine Propaganda für die Verwendung von Gelatine, jener aus Kalbsfüßen und Kalbsköpfen gewonnene Gallertmasse, die nach ärztlichem Zeugnis starke Nährstoffe enthalten soll. Mit dieser Gelatine wird alles gemacht: Fleischfarce mit Hammelrücken, Gemüse und Geflügel, Geringe, Obst und Eier. Eine bemerkenswerte Abteilung der Ausstellung ist auch die Kuchenbäckerei, in der zwei neue Wehrtorten zur Verwendung gelangen. Die Ausstellung ist bis morgen abend geöffnet.