

5. / III. 1915

** [Die Teuerung als Erzieherin.] Aus Budapest wird uns geschrieben: Es geschehen Zeichen und Wunder in der Kriegszeit! Doch wenn die Mittwelt auf alle Ueberraschungen vorbereitet ist und die sensationellsten Ereignisse ziemlich ruhig, ja fast gleichgültig hinnimmt, das außerordentliche „Erlebnis“: daß die großen Budapester Hotels und Restaurants jetzt, wo alle Lebensmittelpreise mit Aeroplan-geschwindigkeit in die Höhe stiegen, eine Reduktion der Preise auf den Speisefarten vornehmen, wirkt doch auf die Bevölkerung der ungarischen Hauptstadt verblüffend. Man weiß in der ganzen Welt, daß die großen Budapester Hotels musterhaft geführt sind, insbesondere Speise und Trank als erstklassig bezeichnet werden können. Im ersten

Kriegsjahr blieben diese Speisehäuser bei ihren reichen Menüs und ließen bloß die Preise anwachsen, so daß ein „Dejeuner“ von 4 Kronen 50 Heller auf 7 Kronen stieg. Es scheint sich aber dieses System nicht recht bewährt zu haben, denn ein vornehmer Gasthof mußte sein Restaurant schließen; ein anderer reduzierte die Preise des Mittagessens von 6 auf 4 Kronen und ließ dafür einen Gang und das Dessert ausfallen. Die Folge davon war ein allgemeiner Wettstreit in der Herabsetzung der Preise. Allerdings blieben die außerhalb jeder Konkurrenz stehenden, vom reichsten Publikum besuchten Hotels — etwa drei bis vier im ganzen — bei ihrer reichen Speisefolge und ihren hohen Preisen, aber alle übrigen machten der gegen die Teuerung ankämpfenden Bevölkerung Konzessionen, indem sie so billige Preise anlegten, wie man sie in Friedenszeit nicht einmal sah. So berechnet ein elegantes Restaurant auf dem Donaufai für ein „Kriegsmenü“, nämlich Suppe, Fleisch und Mehlspeise, 3 Kronen; ein vornehmeres Hotel, ebenfalls auf dem Donaufai, gibt — allerdings bloß in seiner sogenannten „kleinen Restauration“ — den Gästen für 3 Kronen 20 Heller ebenfalls Suppe, Fleisch oder Braten mit Gemüse oder Salat, ferner eine Mehlspeise und Obst, und man muß gestehen, daß, wenn auch die Portionen klein geraten, die Qualität der Speisen tadellos ist. Und diesen Beispielen folgend, zeigt sich auf der ganzen Linie das Bestreben, dem unter der Lebensmittelteuerung schwer leidenden Publikum entgegenzukommen, das demzufolge jetzt oft im Gasthaus billiger und besser essen kann als daheim. Wie es die Gastwirte anstellen, um bei billigeren Preisen ihr Auslangen zu finden, ist nicht gar zu schwer zu ergründen. Sie geben nur das Notwendigste, vermeiden teure Delikatessen und erotische Vorspeisen und rechnen auf starken Konsum, der sich auch bereits da und dort einstellt. Die Masse muß es bringen! In dem großen Buche, das jetzt geschrieben wird und den Titel führt: „Der Krieg als Erzieher“, darf Budapest mit Genugtuung ein neues Kapitel einfügen mit der Aufschrift: Die Teuerung als Erzieherin.