

Im Hofhof auf Riesen.

11. Die Ausstattung der Speisefäle sei hygienisch, einfach, doch zweckdienlich.
12. Besteck, Brotkorb und andre Gebühelbe befinden sich, um die Bedienung zu erleichtern, in der Mitte jeder Tafel in einem besonderen Behälter.
13. Das Personal wäre durch Leistung einer entsprechenden Sicherstellung zur genauesten Dienstleistung verpflichtet.
14. Ein sich ergebender Reingewinn wäre zur Verbesserung der Küche, zur Ausbannung des Unternehmens und zu Jahresgeschenken an das Personal zu verwenden.

„Dieses neue Speisehaus sollte eine Heimstätte werden für unsere liebe, alte Wiener Küche, in welcher für eine gediegene, zugleich billige Ernährung des Mittelstandes gesorgt würde.“ Und zwar mit Ausschluß der Surrogate. Und nun folgen einige Preistabellen, auf denen zu ersehen ist, wie man für hundert Personen, es soll zugegeben werden: relativ billig, einkaufen kann. Aber wir haben doch wieder Bedenken, ob Herr Sempel hier nicht die leichtere Funktion als Schriftsteller gewählt hat, und zweifeln ein wenig, daß es für ihn ebenso einfach wäre, mit diesem Etat im Wiener Speisehaus, das ein bißchen Luftschloß ist, Hockoch zu sein.

Er kennt freilich die Preistarife zwischen Krieg und Frieden und beschließt sein Büchlein mit einer instruktiven Tabelle hierüber:

Damen einiger beliebter Speisen	Preise eines erhöhten Gasthofes (Hotel) in der Innereu Stadt vom 31. August 1914	Preise eines bürgerlichen Speisehauses (Restaurant) im selben Bezirk vom 31. August 1915
	in Kronen	
Schilbrötenfische	1.50	3.—
Reis- oder Nudelsuppe	—60	—70
Rheinlachs, gebraten oder gekocht	5.—	5.—
Schil mit Lunte (Sauce)	3.—	3.60
Rind- (Lenden-) Schnitte	3.50	3.30
Kalbsbrühe (Cotelette) mit Erbsen	3.80	3.90
1 Brathuhn (Masthuhn)	6.—	6.—
Bries mit Lunte (Sauce)	2.80	3.60
Rebhuhn, gebraten	5.—	4.60
Erbsen, Bohnen u.	2.—	1.—
Pannfuchen (Pannequets)	2.—	1.50
Auflauf	2.—	—80
Salzburger Nockerln	2.—	1.80
Käseströdel mit Röstern	2.—	1.50
1 Stück Rhrsch	2.—	?
1 Stück Birne	2.—	?
Kohlscheiben	?	1.20
Schwarzer Kaffee mit Oberz	?	—80
Altwiener Kaffee	?	1.30

* Auszug aus Originalpreisetiketten.
 ** Seit Oktober wieder um circa 20 Prozent gestiegen.

Herr Sempel hat jedenfalls die Küchen nicht nur mit den Augen des Hofkoches gesehen, der ja mit dem Kochlöffel aus dem Bollen schöpft. Er, der für den König Milan und für die höchsten Herrschaften gebacken und gebraten, im vornehmsten Paris gelernt hat, wollte mit dieser Publikation der Volksnahrung dienen. Und weil er überhaupt zu Sinnsprüchen neigt, stellt er die Erkenntnis auf: „Die Wurzel der Volkskraft liegt in der Ernährung. Im Kriege sind die Knödel ebenso wichtig wie Kanonen.“

Sehr wahr: Die Knödel sind wichtig. Sie sind die gastronomischen 32-Zentimeter-Geschäfte, möchte man sagen. Aber man weiß nicht recht, warum Sempel als Einbandsornament den Lorbeerkränzen, vollgesättigten Kopf des Lufullus gewählt hat. Er kann kein Schutzgeist eines Buches über Kriegslust sein. Mit den lufullischen Gastmählern hat der Feldherr keine Siege gewonnen. Und bei allem Respekt vor den Knödeln in bezug auf Kriegserfolge muß doch gesagt werden, daß auch Sparbarkeit und kluges Haushalten für den Sieg sehr wichtig sind und daß eine andre Analogie mit dem Altertum hier passender wäre: Mit den Spartanern.

E. D.