

11. IV. 1916

Deutschland vereinfacht die Speisekarte! Folgende Grundsätze schlägt das deutsche Reichsamt des Innern zur Regelung des Gastwirtschaftsbetriebes vor:

1. In Gastwirtschaften, Schank- und Speisewirtschaften sowie in Vereins- und Erfrischungsräumen dürfen an warmen Speisen einem Gaste zu einer Mahlzeit nicht mehr Gerichte zur Auswahl gestellt werden als je zwei verschiedene Suppen, Zwischengerichte (ohne Fleisch oder Fisch), Fischgerichte, Fleischgerichte und Süßspeisen. — 2. Jedem Gaste darf zu einer Mahlzeit nur ein Fleischgericht, gleichviel, ob warm oder kalt, verabfolgt werden. — 3. Die Verabreichung von warmen Speisen auf Vorlegeplatten, soweit sie nicht an zwei oder mehrere Personen erfolgt, sowie von roher oder zerlassener Butter zu warmen Speisen ist verboten.

Die Wiener, die nach Berlin kommen, werden sich pharisäisch darüber auslassen, wie schlecht man in Wien lebt. Unsere Bourgeois aber, die zahlen können, haben in Wien noch immer ihre Speisekarten mit zahllosen Gerichten, eine mahnsinnige Verschwendung der Reichen und für Reiche, welche die Tatsache verhüllt, daß hier die arbeitenden Klassen schon längst auf den Fleischgenuss verzichten mußten. Wann wird man bei uns das Speisen nach der Karte absstellen und das Mitten am Wirtstisch verpflichtend machen?