

Die neuen Vorschriften.

Speisenfolge für Sonntag.

Mittag.

Suppen: Leberreis-, Nudels-, Geflügelsuppe
Fische: Forellen, blau, nach Größe, Fogsch am
 Rost, Karpfen, mariniert.
Fleischspeisen: Gansel, Kalbsbraten,
 Nierenbraten, Kalbsbündel mit Nisibisi, gedünstetes
 Kalbsrippenstück mit Pilzlingen.
Gemüse: Spinat, Kochsalat, Erbsen, Karotten,
 Kürbiskraut, Salzkartoffeln.
Mehlspeisen: Obersflederln, Schokoladen-
 torte, Linzer Torte, Früchtenschnitten.

Abendkarte.

Fische: Lachsforelle, Fogsch krustiert, Zander
 am Rost, marinierter Karpfen.
Fleischspeisen: Brathuhn, Paprikahuhn
 mit Reis, Rehschlegel mit Nudeln, Rehriden mit
 Breiselder, Rehjulach mit Salzkartoffeln, Dühner-
 nus mit Ei, Karfiol mit holl. Turke, Eier-
 nchen mit Sardinen, Nühreier mit Spargelspitzen
 Artischockenböden mit Weintunke.
Gemüse: Zistererbsen, Spinat, Goldrüben,
 Rotkraut, grüne Risolen, Spargelbohnen.
Mehlspeisen: Hunschtorte, Linzer Schnitten,
 gemischte Mäckerl.

Der Wächter des Hotel Continental.

Der Inhaber des Hotel Continental, Herr
 Novak, sprach sich über die neue Verordnung in
 folgender Weise aus: Die Einführung der voll-
 kommen fleischlosen Tage ist wohl nach deutschem
 Muster gemacht, trifft uns aber viel schwerer als
 die Deutschen. Dort gibt es allerhand Fischsorten,
 die den Fleischgenuss an solchen Tagen ersetzen
 können, wie billige Seefische von 35 Pfennig pro
 Pfund aufwärts. Der Einfuhr dieser Fische bei uns
 stellt sich manches Hindernis entgegen. Durch Fracht
 und Verzollung würde bei uns der Preis wohl von
 vornherein schon auf das Doppelte steigen, der noch
 durch dieagioverhältnisse einen weiteren bedeutenden
 Preiszuschlag erleiden müsste. Dies wäre aber noch
 immer nicht ausschlaggebend, der Hauptgrund gegen
 eine rationelle Einfuhr ist darin zu erblicken, daß
 der Gaumen der Wiener im allgemeinen Seefische
 nicht verträgt. In Deutschland gibt es außerdem zur
 Kostaufbesserung billige Delikatessen, wie Sar-
 dinen, eingelegte Krebse, getrocknete Flundern und so
 weiter, Speisen, die bei uns den dreifachen Preis er-
 reichen. Hier gibt es gegenwärtig an Fischen nur
 Forellen, die 12 bis 14 K. pro Kilogramm kosten,
 und den Fogsch, der im Preise von 11 bis 12 K. steht.

Den fettlosen Tag können wir Wirte uns
 heute nur schwer vorstellen. Wir werden ge-
 kochte Fleischspeisen vorsehen müssen, doch jede Zutat,
 jedes Gemüse und jede Tunke erfordert Fett- oder
 Delzufas. Da wird man sich wohl nur auf rote
 Rüben, Gurken, Salate und Salzkartoffeln be-
 schränken müssen.

**Der Direktor des Rodeschen Restaurants
 in der Kriegsausstellung.**

Der Direktor der Rodeschen Restaurantunter-
 nehmungen Herr Gustav Ertl äußerte sich über die
 Durchführung der Verordnung der fett- und fleisch-
 losen Tage im Restaurant der Kriegsausstellung in
 nachstehender Weise: Die Verschärfung der fleisch-
 losen Tage sowie die Einführung eines fettlosen
 Tages in der Woche auf Grund der Verordnung ist
 gewiß ausführbar. Das Entgegenkommen des
 Publikums ist allerdings eine wesentliche Be-
 dingung, damit die Gastwirte den neuen, an sie ge-
 stellten Bedingungen gerecht werden können. In
 großen Restaurants ist eine weitere Bedingung die
 persönliche Tüchtigkeit und Geschicklichkeit der Küchen-
 chefs. Seine Sache wird es sein, an den fleischlosen
 Tagen eine gute vegetarische Küche herzustellen, die
 einen abwechslungsreichen Speisezettel ermöglicht;
 denn da die bisher an fleischlosen Tagen verab-
 reichten Speisen aus Lammfleisch, Wildbret und Ge-
 flügel hinwegfallen müssen, wird die gesamte
 Speisenfolge auf Gemüse und Eier in allen
 möglichen Zubereitungsarten gestellt sein.

An dem fettlosen Tage wird der Küchenleiter
 für gedünstete oder gekochte Speisen Sorge
 tragen müssen, die, reichlich und genießbar gemacht,
 auch den verwöhntesten Gaumen befriedigen und,
 was die Hauptsache ist, zugleich sättigen können. Mit
 dem fettlos hergestellten Gemüse wird sich der
 Wiener möglicherweise im Anfang nicht befreunden
 wollen. Es bestehen aber, nach Angabe des Küchen-
 chefs unserer Unternehmung, so vielerlei von ihm
 praktisch bereits erprobte Zubereitungsarten, daß
 weder der Geschmack noch die Abwechslung leiden
 muß. Die Vorschrift bezüglich des Fleisch-
 gewichtes jeder Portion wird wohl am besten
 durch die Übung erfüllt werden. Die Vorspeisen
 aus kaltem Fleisch oder Fischen werden abkommen
 und durch Eier oder Gemüse ersetzt werden müssen.

Die Abschaffung der Vorlegeplatten wird
 manchen Gästen un bequem sein. Diese müssen aber
 die Einhaltung der Vorschriften seitens des Wirtes
 und der Angestellten beachten. Da Del schon zu den
 seltenen Artikeln zählt, wird das Verbot der Ver-
 abreitung desselben weiter keine Erschwerung be-
 reiten. Auch der öffentliche Anschlag der Speisekarte
 ist eine leicht erfüllbare Anordnung.

Besondere Schwierigkeiten, deren Ueberwindung
 den Restaurantbetrieb hemmt oder gar unmöglich
 machen würde, kann ich demnach in der Verordnung
 nicht erblicken.

Der Praterrestaurateur Prochaska.

Der bekannte Praterrestaurateur Herr Pro-
 chaska äußerte sich einem unserer Mitarbeiter gegen-
 über etwa in folgender Weise: Die Einschränkung
 des Fleisch- und Fettverbrauches ist ja im Interesse
 des „Durchhaltens“ eine gewiß notwendige Sache,
 doch wird sie den Wirt in nicht zu vermeidende Ver-
 legenheiten setzen. Der fettlose Tag läßt sich vom
 Standpunkt des Gasthausbesizers noch leichter über-
 winden. Wir werden einfach die Speisekarte mit
 Aufwendung unserer ganzen Kenntnisse auf dem Ge-
 biete der Kochkunst danach regulieren. Da wird es
 eben „gedämpften“ Schinken, Fleischsorten am Rost
 oder am Spieß gebraten geben, wir werden ge-
 bratenes Geflügel vorsehen, wie Gänse und Enten,
 die ja genügend eigenes Fett besitzen, um recht
 schmackhaft zu werden, und werden uns bezüglich der

Beilage wohl auf Salzkartoffeln, Salate und der-
 gleichen beschränken.

Schwieriger gestaltet sich die Behandlung der
 Küche an fleischlosen Tagen, an denen ja jetzt
 der Genuss aller Fleischsorten und auch der bisher er-
 laubten Innerei verboten wird. Da wird man wohl
 über die Eierspeisen, Omeletten, Kartoffeln, Nudeln
 und Makkaroni mit Käse sowie die diversen Mehls-
 speisen nicht hinauskommen.

Die neue Verordnung wird wohl auch bezüglich
 der Preise für Fleischspeisen regulierend
 wirken. Bisher hatte ein Braten 20 bis 25 Defa-
 gramm. Die Herabsetzung der Portion auf 15 Defa-
 gramm wird eine dementsprechende Preisreduktion
 naturgemäß zur Folge haben müssen. Dadurch werden
 die Wirte und speziell die Praterwirte hart getroffen,
 denn durch die Herabsetzung der Preise wird als un-
 bedingte Folge eine Verminderung des Umsatzes ein-
 treten. Da aber die Regien in gleichem Maße weiter-
 lausen, was speziell bei Konzertlokalen stark in die
 Waagschale fällt, bedeutet dies eine Erschwerung der
 Betriebsverhältnisse.

Noch etwas bringt die neue Verordnung mit
 sich: Durch das Verbot, Speisen in Fett ausgebraten
 den Gästen vorzusetzen, werden einige Wiener
 Spezialitäten für Kriegsbauer von der Speisekarte
 verschwinden, so das panierte Schnitzel, das
 Bachhuhn, der gebratene Fisch, der Erdäpfelschmarren,
 Kartoffeln mit Butter u. u.