

11./1. 1915.

Die Teuerung und das Gastgewerbe.**Kleinere Fleischportionen. — Die Mehlspeistage.**

Die fortschreitende Teuerung der Lebensmittel, insbesondere die Steigerung der Fleischpreise, hat nunmehr auch die Restaurateure und Hoteliers veranlaßt, der Frage einer gemeinsamen, möglichst einheitlichen Erhöhung des Speisentarifes näherzutreten. Eine diesbezügliche Aktion des Gastgewerbes ist bereits im Gange, und in einer dieser Tage stattfindenden Beratung der Vertreter der Organisationen des Gastgewerbes werden Beschlüsse über die Speisentariferhöhungen gefaßt werden. Gegenstand derselben Beratung wird auch die durch die Verordnung vom 30. Januar d. J. hervorgerufene Differenz zwischen den Gastwirten und den Bäckern wegen der Festsetzung der beiden zulässigen Vacktage für süßes Gebäck, beziehungsweise für Mehlspeisen, sein.

Um augenblicklich die durch die Fleischteuerung eingetretenen Verhältnisse zu regeln, wird in Gastgewerbekreisen vielfach der auch in der offiziellen Fachpresse des Gastgewerbes betonte Vorschlag erörtert, von nun ab kleinere Fleischportionen zu den normalen Preisen abzugeben, insbesondere an jene, die das Essen „über die Gasse“ aus dem Gasthaus holen. Die Gastwirte sind der Ansicht, daß das Publikum bisher in den Restaurationen mit besonders großen Fleischportionen verwöhnt wurde; denn im Gegensatz zum Ausland sei der Fleischkonsum in den Gastwirtschaften Oesterreichs ein besonders großer. Es wird ferner in den Gastwirtekreisen behauptet, daß das Gastgewerbe in letzter Zeit schon vielfach bei den hohen Fleischpreisen an dem Verkauf von Fleischportionen Verluste erlitten hat, die nur teilweise durch den Absatz an Zuspeisen, Mehlspeisen und Getränken wettgemacht werden konnte. Eine Anzahl von Gastwirten hat die Reform der „kleineren Portionen“ bereits eingeführt.

Laut § 10 der Verordnung vom 30. Januar 1915 darf die „erwerbsmäßige Erzeugung“ von Kuchen, sogenanntem Gugelhupf, Krapfen, Strudel, Butter- und Germteig, Zwieback und dergleichen, nur an zwei Tagen der Woche stattfinden. Da unter der „erwerbsmäßigen Erzeugung“ jede „zum Zweck der entgeltlichen Verabreichung an dritte“ geübte verstanden ist, so sind die Gastwirte ebenso wie die Zuckerbäcker und die Bäcker an zwei bestimmte Tage der Woche gebunden. Die Zuckerbäcker und Bäcker haben als Vacktage für das Süßgebäck den Mittwoch und den Samstag namhaft gemacht, den

letzteren naturgemäß deshalb, damit sie am Sonntag über den frischen Vorrat an Mehlspeisen verfügen. Die Gastwirte dagegen erklären sich mit der Festsetzung dieser Vacktage für Mehlspeisen nicht einverstanden, da seit jeher der Dienstag und der Freitag den Restaurationsgästen als „Mehlspeistage“ bekannt sind. Insbesondere ist es der Freitag, an dem von einem Teil der Bevölkerung kein Fleisch gegessen wird und keine Mehlspeisen verlangt werden. Die beiden Mehlspeistage gehören zur Tradition des Gastgewerbes, und so sehen die Gastwirte eine schwere Schädigung darin, wenn diese Tage nicht eingehalten werden könnten. Die Gastgewerbeorganisationen haben sich daher bereits mit einer Eingabe an den Magistrat gewendet, um die Ansetzung der Vacktage für Dienstag und Freitag zu erreichen.

Die Gastwirteorganisation hat auch für ihre Mitglieder ein Verzeichnis von Süßspeisen, die ohne Mehl, ohne Semmel und ohne Weizen Grieß hergestellt werden können, verfaßt und im Fachorgan veröffentlicht. Es sind dies Süßspeisen aus Eiweiß, Topfen, Schokolade, Biskuit, Mandel-, Reis-, Haselnuß- und Kastanienmasse. Weiter beschäftigt sich die Genossenschaft mit der Ausarbeitung von Rezepten für Herstellung von Süßspeisen aus dem gemischten Mehl, aus reinem Polentamehl, Reiszugrieß und Kartoffelmehl.