

6./IV. 1915.

* Die reichhaltige Speisefarte. Die Speisefarte zur Kriegszeit in den Berliner Gasthäusern behandelt Geheimrat Prof. Dr. Kubner, der getreue Warner auf dem Gebiete der Ernährungsfragen, in einem längeren Aufsatz der „Kriegskost“. Er wendet sich darin unter anderem gegen das Ubertreiben im Gasthausleben, worin er einen schlimmen sozialen Uebelstand für unser Volk sieht. „Man braucht kein scharfer Beobachter sein, um herauszufinden, daß in Gasthäusern in Friedenszeiten, namentlich da, wo das Brot nicht weiter bezahlt wird, der Weißbrot- und Kleinbrotverbrauch oder richtiger gesagt die Brotverschwendung außerordentlich steigen. Nach dem Verbot des Aufstellens des Brotes in den Gasthäusern ist in einem großen Restaurant, wie mir bekannt ist, der Verbrauch an Brot auf $\frac{1}{2}$ gesunken, ein Beweis, welche Verschwendung an Brot bei dem „Freibrotssystem“ getrieben worden ist. — Aber die Küche in den Restaurants krankt noch an einer anderen Last, darf man wohl sagen, die von den Geschäftsleuten als solche

empfunden wird, ohne daß sie es wagen, einen entscheidenden Schritt zu tun, das ist die lange Speisefarte, die man bei der noch immer steigenden Wettbewerb genötigt ist bereitzuhalten. Ein größeres Gasthaus bietet, wie man mir mitteilt, im Laufe des Tages 150 verschiedene Gerichte an; auf alle diese Dinge muß der Besitzer sich einrichten, um seinen Ruf aufrechtzuerhalten. Wieviel er gerade von den einzelnen Dingen absetzen wird, weiß er nicht, so hinterbleiben jeden Tag eine ganze Masse von vorbereiteten Vorräten, die sich nicht immer erhalten lassen, sondern einfach zugrunde gehen.

Ein zweites sind die zum Teil überlangen Mittag- und Abendmahlzeiten zu festen Preisen. Die Vielseitigkeit der Speisefarte hat den Nachteil, daß mit der Zahl der „Platten“ die Menge der unbenutzbaren Abfälle überhaupt zunimmt, da auf jedem der gewechselten Teller unweigerlich ein Rest von Speiseabfällen liegen bleibt. Die Gasthauskost bietet gerade solche Nahrungsmittel, die an und für sich teuer sind und jetzt geschont werden müßten, daher ist es dringend erforderlich, daß die öffentliche Küche mit einer Verminderung der Zahl der Gerichte vorgeht. Ob ein paar Schlemmer zuerst die Nase rümpfen, daran liegt nicht viel, in der Hauptmasse des Volkes wird ein solcher Entschluß nur volles Verständnis und Billigung finden.

Was hier über die Gasthäuser gesagt wird, gilt auch von den zahlreichen Pensionen der Stadt, die noch zahlreiche fremde Gäste beherbergen. In der Schweiz hat man gleich mit Beginn des Krieges in vielen Orten, selbst in den Sanatorien für Kranke, mit der Vereinfachung der „Menus“ begonnen, und das internationale Publikum hat das willig hingenommen. Das gleiche könnte man doch füglich bei uns erreichen, wenn man sich nur ernstlich entschließen wollte.“