

Die neue Speisekarte.

Aus der Kriegschronik der Gastwirte.

Mit dem heutigen Tage erfährt das Wahlrecht der Gasthausbesucher, soweit es sich auf die Zusammenstellung einer reichhaltigen und vielgliedrigen Speisenfolge bezog, eine weitere Einschränkung. Wie gemeldet, darf die Speisekarte nur je zwei Gerichte zur Wahl aufweisen. Das verbannte und nun zurückkehrende „Menu“ darf höchstens eine Suppe, ein Fisch- oder Zwischengericht, ferner Fleisch und Beilage, und schließlich entweder Kompott oder Salat, oder eine Süßspeise oder Käse, also nicht mehr als vier Gänge, umfassen. Die Speisekarte schrumpft damit innerlich und äußerlich erheblich zusammen, was bei der Papierknappheit nur zu begrüßen ist. Die Schreibkallner, die schriftkundigen Speisekartographen haben, obgleich sie jetzt auch Gewichtsangaben eintragen müssen, nicht entfernt mehr so viel zu tun als in den Zeiten, da man bis zur Ankunft der bestellten Herrlichkeiten die Karte als anregende, wenigstens appetitanregende Lektüre genoß und eine Semmel aus dem Brotkorb langsam knabberte und zerbröckelte.

Der Brotkorb . . . Er war der erste, der die neue Lage im Gastwirtsgerwebe am eigenen Laibe erfahren mußte. Mit ihr begann die Kette von Umwälzungen, deren neuestes, aber wohl nicht letztes Glied die Zweispeisekarte ist. Die Liste der für Gastwirte erlassenen Verordnungen stellt heute schon ein kleines Sammelwerk dar. Dem Verschwinden des Brotkorbes folgten Bestimmungen, die Brot nur auf Wunsch, gegen Bezahlung und schließlich nur gegen Brotkarte abzugeben erlaubten. Die verkürzte Polizeistunde und das Tanzverbot, die Unterdrückung der Nachmittagslabarets und die Anmeldepflicht für Versammlungen kamen. An Soldaten durfte Schnaps überhaupt nicht, an Zivilisten nur bis 9 Uhr abends ausgegeben werden. Die Schlagfahne ging in die Verbannung, das Menu wurde abgeschafft, Kartoffeln sollten gespart, gelochte Fleischgerichte vor den gebratenen bevorzugt werden. Schließlich stellten sich die fleisch-, fett- und schweineleosen Tage ein, Montag die Fleischkarten und heute — die neue Speisekarte.

Von der Pflicht des Umlernens, die der Krieg der Gesamtheit brachte, ist den Gastwirten auch sachlich ein besonders reiches Maß auferlegt worden. Sie arbeiten unter äußerst schwierigen Verhältnissen: Vier ist sehr knapp, Fleisch, Eier, Kartoffeln, besonders Kaffee, Tee, Zucker, Milch, Butter schwer zu beschaffen. Die Wirte konnten dennoch und trotz wachsenden Wettbewerbs der öffentlichen Speisungen den Tisch für weite Volkskreise gedeckt halten. Um das „Durchhalten“ in der Heimat haben sie sich damit ein Verdienst erworben, das nicht unterschätzt werden darf. m.