

[Gasthausrevision.] Von Zeit zu Zeit, namentlich dann, wenn die Ernährungsdinge sich besonders ernst und kritisch gestalten wie in dieser Woche, bekunden die Aufsichtsbehörden plötzlich den schönen moralischen Ehrgeiz, wieder einmal festzustellen, ob die diversen Vorschriften und Verbote wirklich eingehalten werden. Denn wenn schon der Approvisionierungsapparat versagt, so soll der Konsument wenigstens das tröstliche Bewußtsein haben, daß die komplizierte Maschinerie der Verordnungen und Maßnahmen glänzend funktioniert. Revisionsorgane gehen dann von Restaurant zu Restaurant und entdecken zu ihrem größten Erstaunen, was jeder halbwegs geübte Gasthausbesucher längst weiß: daß man für das zerstückerte Papiergeld mehr zu essen bekommt als für die unabgenügtesten papierernen Karten, und daß derjenige, der die wahre Bildung dieser Zeit, die Preisbildung,

richtig beherrscht, noch immer als Zwölfter satt werden kann, während die übrigen es zum Höchstpreis hungert. Dieses öffentliche Wiener Geheimnis wird dann amtlich entdeckt und die Ueberspeisung in den Gasthäusern wird für eine Weile Gegenstand der Debatte. Das in den Tagen der halben Brotration etwas seltsam klingende Wort „Ueberspeisung“ stammt aus dem Munde des Bürgermeisters, der in der Beantwortung einer gegen die Revisionen protestierenden Interpellation feststellen mußte, daß die reichhaltigen Speisefarten mancher größerer Restaurants Mergernis hervorzurufen und daß von 91 revidierten Betrieben bloß zehn einwandfrei geführt waren. Nicht mehr als zehn Gerechte gibt es im Sodom der Augustrestaurants. Das ist ein bißchen wenig, aber der Kundige ist durch diese zahlenmäßige Feststellung nicht besonders überrascht, denn er hat schon seit einiger Zeit beobachtet, daß in dem reichlich unterernährten Wien gewisse Restaurants glückselige Inseln sind, auf denen man von Approvisionierungsschwierigkeiten nicht viel weiß. Je weniger man auf dem Markt und beim Fleischer bekommt, desto reichhaltiger werden die Speisefarten, und es gibt Dinge, zum Beispiel ein Beefsteak oder ein Kalbsschnitzel, die sich auch der tüchtigste Privathamster nicht verschaffen kann und die man nur im Gasthaus erhält. Neben diesen Fleischgerichten sind aber vor allem die Mehlspeisen die eigentliche Attraktion. Nur im Gasthaus kann man noch fast verschwundene Strudel, Radel und Anbäckererinnerungen aufstöbern, und es entwickelt sich ein schwunghafter Palastkuchenbetrieb, eine infolge des Mehlmangels ungemein beliebt gewordene Speise, die nicht selten doppelt bestellt, verabsolot und verzehrt wird. Die Verpflichtung zur Abgabe von Mehlkarten ist längst zu einer Art Wiener Stadtsage geworden, die in den ersten Kriegsjahren so gewissenhaft und drohend geübt wurde, daß sie beinahe nirgends mehr zum Vorschein kam. Diese Genüsse stehen gewöhnlich gar nicht auf der Speisefarte, sondern gelangen durch mündliche Ueberslieferung von Gast zu Gast und von Kellner zu Kellner auf den Tisch. In manchen Restaurants besteht eine Zweiteilung, in Gäste erster und zweiter Klasse, in Passanten, für die es zum Nachtisch nur Liptauer gibt, und in vertrauenswürdige Stammgäste, denen die Vorsehung in Gestalt des Zahlkellners ein geheimnisvolles Butterteigkloßchen beschert. Es gibt zwischen Vorschrift und Speisefarte mehr gute Dinge, als die Schulweisheit der Ernährungsinstanzen sich träumen läßt. Für diese wohlschmeckenden Uebertretungen sind natürlich die Gasthausbesitzer verantwortlich, aber auch die Gasthausbesucher sind mitschuldig, weil sie, unerbittlicher als Schloch, nicht nur auf ihrem Pfund Fleisch, sondern auch auf ihrer Mehlspeiseportion bestehen und diese Forderung mit Energie, Liebenswürdigkeit, Trinkgeldern und Zigaretten durchzusetzen wissen. Und der Gastwirt, der anfangs vielleicht nur einem Protektionskunden eine Gefälligkeit erweisen wollte, befindet sich schließlich in einer Gretchen-Situation: Du sprichst mit einem heimlich an, bald kommen ihrer mehr dran. Und erst ganz zum Schluß, wenn die Mehlspeisefünde schon zum Gramm Mullermehl den Weg aller Palastkuchen gegangen sind, dann kommt — die Revision.