

* Neue Vorschriften über die Fremdenbeköstigung in Bayern. Unser Münchener Mitarbeiter drahtet: Die Schwierigkeiten der Versorgung der Gastwirte mit Lebensmitteln verlangen eine Vereinfachung der Beköstigung der Gäste. Das Ministerium des Innern Bayerns hat nunmehr genaue Vorschriften erlassen, nach denen in allen Gast- und Speisewirtschaften sowie in Vereins- und Verpflegungsräumen zu einer Mahlzeit nicht mehr als zwei Fleischgerichte zur Auswahl gestellt werden dürfen. Speisen aus dem Fleisch derselben Tierart gelten nicht als verschiedene Gerichte, wenn sie unter einer Bezeichnung zusammengefaßt werden können und unter dieser einen Bezeichnung auch auf der Speisentarte stehen. Jedem Gast darf nur ein Fleischgericht zu einer Mahlzeit verabfolgt werden. Feste Speisenfolgen dürfen höchstens enthalten: eine Suppe, ein Fischgericht oder Zwischengericht ohne Fleisch, ein Gericht aus Fleisch mit Beilage, eine süße Speise oder Käse oder Früchte. An fleischlosen Tagen dürfen an Stelle des Fleisches ein weiteres Zwischengericht oder ein weiteres Fischgericht gegeben werden. — Die Speisen dürfen nur in einer Zubereitung geboten werden. Auch sämtliche Verbrauchervereinigungen, Pensionen und dergl. sind an diese Vorschrift gebunden.