

**Ernährung und Versorgung.****Die Regelung des Gasthauswesens.**

**Eine Verordnung für die Provinz. — Das Stammblattsystem. — Die Mindestmenge der Speisen.**

Das Amtsblatt veröffentlicht eine Kurrende des Präsidenten der Zentral-Preisprüfungskommission, Professor Dr. Ernst Friedmann, an sämtliche Provinz-Preisprüfungskommissionen, die Richtlinien für die Regelung des Gasthauswesens aufstellt. Die Kurrende bildet einen Kommentar zu der die Regelung der Gasthauspreise betreffenden Verordnung des Handelsministers Baron Szterényi.

Der Grundgedanke der Verordnung ist, daß jede Gesellschaftsklasse ihrer Zahlungsfähigkeit und ihren Ansprüchen gemäß in den öffentlichen Auspeisungstellen zu einem entsprechenden Essen gelangen könne. Dies wird dadurch gesichert, daß Vorsorge getroffen wird, daß in jeder Gastwirtschaft und in ähnlichen Speisebetrieben ein abwechslungsreiches Menü für einen angemessenen Preis serviert wird und daß auch die Preise der Speisen à la carte einer wirksamen Kontrolle unterzogen werden. Die Durchführung der Gasthausverordnung kann am geeignetsten durch das Stammblattsystem durchgeführt werden. Das Stammblatt bildet das Speisen-Preisverzeichnis der Gastwirtschaften. Es wird hierdurch erzielt, daß für jeden Speisebetrieb besonders eine Liste sämtlicher Preise vorliegt.

Die Durchführung des Stammblattsystems erfolgt in folgender Weise: Die Kommission verteilt entsprechende Blankette (in Städten mit Munizipalrecht oder geordnetem Magistrat, sowie in Gemeinden über 10,000 Einwohner), auf denen die Gasthausbesitzer anzugeben haben, welche Preise sie für das Mittag- und Abendmenü, sowie für die Speisen à la carte berechnen wollen. Dieses Verzeichnis ist in zwei Exemplaren auszustellen. Aufgabe der Kommission ist es dann, die Preise zu überprüfen und nach Durchführung der sich eventuell nötig erweisenden Preisreduzierungen das Preisverzeichnis zu genehmigen. Die Kommission übermittelt ein vidiertes Exemplar dem Inhaber des Speisebetriebs, das andere wird dem Archiv der Kommission als Stammblatt einverleibt. Als Basis der Überprüfung der Preise ist für den häuslichen Gebrauch eine Klassifizierung der Gastwirtschaften vorzunehmen, wonach bei Inbetrachtnahme der einleitend angegebenen Prinzipien der Höchstpreis des Menüs in den einzelnen Kategorien, sowie der Speisen à la carte zu bestimmen ist. Zu vergleichen sind auch die Preise.

Nach der ersten Feststellung des Speisen-Preisverzeichnisses ist in jedem Monat das Preisverzeichnis stets wieder der Kommission zu unterbreiten. Eine Preiserhöhung ist nur dann zu bewilligen, wenn sie durch die Erhöhung der Lebensmittelpreise usw. begründet erscheint. Auf Grund des von der Kommission genehmigten allgemeinen Speisen-Preisverzeichnisses ist die Tages-Speisenkarte auszusprechen. Betreffs der Speisenkarte ist darauf zu achten, daß auf ihr ein Menü unbedingt figuriere. Die größeren Speisebetriebe (erster und zweiter Klasse) müssen Menüs in

zweierlei Zusammenstellung zu einem Preise servieren, wobei es dem Gast freisteht, die Wahl zu treffen. Das Menü hat aus drei Gängen zu bestehen. Betreffs dessen Zusammenstellung kann folgendes Schema gelten: Mittags: 1. Suppe, 2. Fleisch mit Gemüse oder Beilage (Kartoffeln, Lardonna oder Nockerl), 3. Mehlspeise. Abends: Nach Wahl des Gastes: 1. Vorspeise, 2. Fleisch mit Gemüse oder Garnierung, 3. Mehlspeise, oder: 1. Fleisch mit Gemüse oder Garnierung, 2. Mehlspeise, 3. Käse oder Obst. In den besseren Lokalen sind die Speisen in zweierlei Art herzustellen. Restaurationen, in denen der Anbruch und die Zahlungsfähigkeit des Publikums das Menü überschreitet, können von der Menüpflicht entbunden werden. Die kleinste Quantität der Speisen, die im Rahmen eines Menüs serviert werden müssen, beträgt: 2 Deziliter Suppe, 10 Dezagramm Fleisch, 2 Deziliter Gemüse, 15 Dezagramm sonstige Garnierung, 15 Dezagramm gekochte Mehlspeise, 12 Dezagramm gebackene Mehlspeise oder Auflauf. Die Mindestmenge der Speisen à la carte ist in folgender Weise festgesetzt: Suppe 2/3 Deziliter, Fleisch in gekochtem Zustande 12 Dezagramm, Garnierung ungefähr 15 Dezagramm, gekochte Mehlspeise 15 Dezagramm, gebackene Mehlspeise 12 Dezagramm, Weichkäse 5 Dezagramm und Hartkäse 5 Dezagramm. Bei Gemüse mit Auflage muß das Gemüse zumindest 30 Dezagramm und die Fleischauflage 6 Dezagramm betragen.

In einer zweiten Verordnung macht die Zentral-Preisprüfungskommission die Gewerbebehörden auf diese Vollzugsinstruktion mit dem Be-

merken aufmerksam, daß dort, wo die lokale (municipale) Kommission ihre Tätigkeit noch nicht aufgenommen hat, ihre Agenden durch die Gewerbebehörde zu versehen sind.