

g
20
779

Die Regelung des Gasthauswesens.

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 Szteranyi.

Der Grundgedanke der Verordnung ist, daß jede Gesellschaftsschicht ihrer Zahlungsfähigkeit und ihren Ansprüchen gemäß in den öffentlichen Anstalten zu einem entsprechenden Essen gelangen könne. Dies wird dadurch gesichert, daß Vorsozse 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 a la carte einer wirkungsvollen Kontrolle unterzogen werden. Die

Durchführung der Gasthausverordnung kann am besten durch das Stammblattsystem durchgeführt werden. Das Stammblatt bildet das Speisenpreisverzeichnis 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 Municipalrat oder geordneten 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 a la carte berechnen wollen. Dieses Preisverzeichnis ist in zwei Exemplaren auszustellen. In einem der Kommission ist es dann, die Preise zu überprüfen und nach Durchführung der sich eventuell nötig erweisenden Preisrekturen das Preisverzeichnis zu genehmigen. Die Kommission übermittelt ein obiertes Exemplar dem Inhaber des Speisebetriebs, das andere wird dem Archiv der Kommission als Stammblatt einverleibt. Als Basis der Überprüfung der Preise ist für den tatsächlichen Gebrauch eine Klassifizierung der Gastwirtschaften vorzunehmen, wonach bei Zubereitungen der einleitend angegebenen Prinzipien der Höchstpreis des Menüs in den einzelnen Kategorien, sowie der Speisen a la carte zu bestimmen ist. Zu vergleichen sind auch die Preise.

Nach der ersten Feststellung des Speisenpreisverzeichnisses 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 Speisenpreisverzeichnisses ist die Laques-Spendenkarte auszuschreiben. Betreffs der Spendenkarte ist darauf zu achten, daß auf ihr ein Menü unbedingt figurieren. 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, Lachsa oder Rode), 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. Kase oder Obst. In den besseren Lokalen sind die Speisen in zweierlei Art herzustellen. Restaurationen, in denen der Ausbruch nach die Zahlungsfähigkeit des Publikums das Menü überschreitet, können von der Weisheit entzogen werden. Die kleinste Quantität der Speisen, die im Rahmen eines Menüs serviert werden müssen, beträgt: 2 Deziliter Suppe, 10 Dekagramm Fleisch, 2 Deziliter Gemüse, 15 Dekagramm sonstige Garnierung, 15 Dekagramm gekochte Mehlspeise, 12 Dekagramm gebackene Mehlspeise oder Auflauf. Die Mindestmenge der Speisen a la carte ist in folgender Weise festgelegt: Suppe zweieinhalb Deziliter, Fleisch in gekochtem Zustande 12 Dekagramm, Garnierung ungefähr 15 Dekagramm, gekochte Mehlspeise 15 Dekagramm, gebackene Mehlspeise 12 Dekagramm, Bechäse 5 Dekagramm und Hartkase 5 Dekagramm. Bei Gemüse mit Auflage muß das Gemüse zumindest 30 Dekagramm und die Fleischanlage 6 Dekagramm betragen.

In einer zweiten Verordnung macht die Zentral-Preisprüfungskommission die Gewerbebehörde

den auf diese Vollzugsinstruktion mit dem Bemerkten aufmerksam, daß dort, wo die lokale (municipale) Kommission ihre Tätigkeit noch nicht aufgenommen hat, ihre Agenden durch die Gewerbebehörde zu versehen sind.