

23  
92

## Ernährung und Versorgung.

### Reformen in den Speisebetrieben.

**Kürzung der Speisensarte. — Kriegsmenus zu 4 und 6 Kronen. — Lebensmittelzuweisung durch das Ernährungsamt.**

Die reichhaltige Speisensarte der Budapester Restauraants hört in nächster Zeit auf: am 12. d. tritt eine neue Ordnung in Kraft, die die gekürzte Speisensarte und die Einführung von Kriegsmenus vorsieht. Als Ergebnis längerer Verhandlungen zwischen dem Landes-Ernährungsamt, dem Magistrat und der Gewerbetekorporation der Budapester Hoteliers, Restaurateure und Gastwirthe wurden folgende Reformen beschlossen:

#### Die Kriegs-Speisensarte.

Die Speisensarte der Restaurationen und Gasthäuser darf in Zukunft nur folgende Gänge aufweisen: Vorspeisen, — Suppe, — Fleisch (zweierlei Gattung in zweifacher Zubereitung), — Gemüse, — Mehlspeisen (zweierlei, gekocht und gebacken).

Zur Herstellung der Vorspeisen dürfen höchstens 50 Gramm Fleisch verwendet werden. Die Zahl der Suppen ist frei. Aus Fleisch zweier Gattungen (zum Beispiel Kalbfleisch und Schweinefleisch) dürfen je zwei Fleischspeisen bereitet werden; es wird also vier Fleischgerichte geben. Innereien und Fische gelten nicht als Fleisch. Die Anordnung, daß Fische nur am Freitag verabfolgt werden dürfen, wird aufgehoben. Die Zahl der Gemüse wird nicht beschränkt. Es sind zweierlei Mehlspeisen, eine gekochte und eine gebackene, herzustellen. Torten und Konfitüren werden nicht als Mehlspeise betrachtet. Einem Gaste darf nur ein Fleischgericht servirt werden, dessen Gewicht 150 Gramm betragen muß. Das Gewicht der Mehlspeise wird sich zwischen 100 und 150 Gramm bewegen.

#### Menüs.

Sämmtliche Restaurationen, Hotels mit Küchenbetrieb und Gastwirthschaften sind verpflichtet, in der Schwemme ein Kriegsmenü zum Preise von 4 Kronen

zu verabfolgen. Das Menü hat zu bestehen aus Suppe, 300 Gramm Gemüse mit einer Fleischauflage von 60 Gramm und Mehlspeise. Die Restaurationen und Hotels mit Küchenbetrieb, die neben dem großen Speisesaal noch eine sogenannte Bürgerstube haben, müssen noch ein zweites Kriegsmenü zu 6 Kronen herstellen. Die Speisensolge dieses Menüs ist: Suppe, 100 Gramm Fleisch mit Gemüse und Mehlspeise. Die kleinen Gastwirthschaften dürfen Gemüse mit Fleischauflage mit höchstens 3 Kronen berechnen.

#### Lebensmittelzuweisung.

Zwischen der Verabfolgung dieser Kriegsmenus und der Zuweisung von Lebensmitteln an die Einkaufscentrale der Gastwirthe durch das Landes-Ernährungsamt besteht ein Functum. Die Inhaber der Speisebetriebe haben sich nur unter der Bedingung verpflichtet, die Menüs zu verabfolgen, wenn die Zuweisung der notwendigen Lebensmittel zum Maximalpreise erfolgt. Die Einkaufscentrale hat bereits ihre Thätigkeit aufgenommen; an ihrer Spitze stehen der Präsident der Korporation Eduard Palodics, Franz Kommer (Fägerhorn) und Sekretär Ludwig D. Kiss. Zur Durchführung der Reformen wurde ein Comité bestehend aus Johann Glück-Grös (Bannonia), Michael Geller (Astoria), Otto Marencich (Donaupalast) und Julius Sárady (Royal) entsendet. Das Landes-Ernährungsamt hat bisher Schweinefleisch, Gemüse und Holz der Centrale zugewiesen, die auch Fett, Hülsenfrüchte, Kohle und alle vom Amte bewirthschafteten Artikel erhalten wird. Die Reformen in den Budapester Speisebetrieben werden ohne jede Störung ins Leben treten, da sich ihre Besitzer bereits darauf eingerichtet haben.