

Die Saccharinverordnung und die Kaffeehäuser. Herr Emil Fahnke, Besitzer des Café Central, äußerte sich gegenüber einem unserer Mitarbeiter: „In einer Besprechung, die Ernährungsminister GR. Höfer mit den Cafetiers Ludwig Riedl, Siller und mir hatte, wurden bereits in großen Zügen die Maßnahmen erörtert, welche die Cafetiers beim Inkrafttreten der neuen Verordnung zu beobachten haben. Danach ist anzunehmen, daß die Kaffeesieder dem Publikum die Saccharintabletten ebenso wie den Zucker auf den Silbertäfchen, zu zwei oder drei Stück, wie bisher die Zuckermüchel, servieren werden, da diese Manipulation für die Gäste wie für die Kassenkontrolle gleich angenehm ist. Sie bringt nämlich keine Neuerungen im Kaffeehausbetriebe hervor, die das konservative Wiener Publikum nicht liebt. Die Saccharintabletten bringen auch in der Preislage der Tasse Kaffee oder überhaupt der Getränke keine Aenderung hervor, da ein Kilogramm Zucker, das heiläufig hundert Müchel enthält, 1 K. 10 S. kostet und hundert Saccharintabletten der Marke T ebenfalls auf 1 K. zu stehen kommen. Die Kaffeesieder werden wohl hauptsächlich jenes Saccharin servieren, das weniger süß ist und nur hundertfach versüßt, da der Gast lieber zwei oder drei, anstatt nur einer obnehin winzig kleinen Tablette sieht. Eine wichtige Frage für die Kaffeehäuser ist auch durch das Verbot des Verkaufes von Backwaren entstanden. Ich allein habe noch ungefähr für zwei Monate Hartbäckereien, wie Lebzelten, liegen und es tritt nun gleich wie an mich auch an alle anderen Kaffeesieder die Frage heran, wie dieses Backwerk nun zu behandeln ist, da die Verordnung sich darüber nicht ausspricht, ob man die vorhandenen Vorräte brachliegen lassen und dem Verderben aussetzen soll.“