



Budapestre vonatkozó újságcikkek

Osztályozás

640.24

Szerző:

Hely

Cím: Die neue Ordnung in den Gastwirtschaften und Kaffeehäusern

Idő

"1919"

Forrás:

Pester Lloyd

Személy

Bn.

1919. XI. 2

Hely

351.757 "1919"

Die neue Ordnung in den Gastwirtschaften und Kaffeehäusern.

Budapest, 1. November.

Die im Amtsblatte vom 28. Oktober unter Zahl 11030/1919 veröffentlichte Verordnung der Landes-Zentralpreisprüfungskommission ist mit dem heutigen Tage in Leben getreten. Ueber die Interpretierung dieser Verordnung und über die Kontrolle ihrer Verfügungen erteilte der Leiter der zuständigen Sektion der Preisprüfungskommission, Gerichtshofrichter Dr. Ernst Bolemann, auf eine Anfrage die nachstehenden Aufklärungen:

Nach dem Sturz der Proletarietdiktatur war die Preisprüfungskommission gezwungen, dem ausgehungerten Zustande der hauptstädtischen Bevölkerung Rechnung zu tragen. Das Bestreben war vor allem, das Niveau der Ernährung zu heben, was nur bei einer verhältnismäßig weitgehenden Freigabe der Preise möglich war. So lange die unmittelbar nach der Diktatur bemerkbare Geldfülle anhielt, wurde der Zweck auch erreicht. Nun aber mußte schon die Lage der auf fixe Bezüge angewiesenen Personen in Betracht gezogen werden, deren Einkommen nicht im Verhältnis zu den heutigen Preisen steht. Wegen des Mehlmangels hätte der Menüzwang da keine Abhilfe geschafft. Die Preisprüfungskommission wählte daher als zweckdienlicher den Ausweg, für sämtliche öffentlichen Speisebetriebe, also nicht nur für die Gasthäuser, sondern auch für Kaffeehäuser und Unterhaltungslokale, die hierzu gewerbeberechtigt sind, den Preis und die Quantität der Suppe sowie des Gemüses mit Auflage festzusetzen. Demnach sind als wichtigste Verfügungen der Verordnung zu betrachten: die öffentlichen Speisebetriebe sind verpflichtet, in den Stunden der Mittags- und der Abendmahlzeit Suppe und Gemüse zu servieren; die Quantität der Suppe hat $2\frac{1}{2}$, die des Gemüses 3 Deziliter, respektive 30 Dekagramm zu betragen; es müssen stets mindestens zwei Gemüsesorten zur Auswahl auf der Speisefarte stehen; das Gemüse muß ebenso leer, wie auch mit Auflage serviert werden; als Auflage dienen Wurstwaren und Fleisch, und zwar mindestens 10 Dekagramm Wurst oder 6 Dekagramm zubereitetes knochenloses Fleisch; der Speisewirt hat, wenn Wurst als Auflage auf der Karte steht, den Gast auf dessen Wunsch unbedingt auch mit Fleisch zu bedienen.

Um das Umgehen der Intentionen der Verordnung zu verhindern, ist die Einrichtung getroffen, daß der Geschäftsinhaber insofern verpflichtet ist, Gemüse mit Auflage zu verabreichen, als er Fleischspeisen servieren läßt, da bei der Kulifikation des Preises von Gemüse mit Auflage die Preisprüfungskommission dies in Betracht gezogen hat. Sobald daher Gemüse mit Auflage ausgegangen ist, bleibt auch, mit Ausnahme von Fisch und Geflügel, das Verabreichen von Fleischspeisen jeder Art verboten. Die Verordnung schreibt auch vor, daß jeder Speisebetrieb auf der Speisefarte an auffälliger Stelle den Vermerk zu führen hat, zu welcher Gruppe (A, B oder C) er gehört, damit auch das Publikum kontrollieren könne, ob der Geschäftsinhaber die Preise von Suppe oder Gemüse mit Auflage in entsprechender Weise auf die Rechnung gesetzt hat. Für die Kaffeehäuser gibt es zwei Klassen, D, beziehungsweise C (in die Klassen A und B sind nämlich die Kaffeeschenken eingereiht). Die Gastwirte sind von A bis E in fünf Klassen eingereiht. Mit Rücksicht darauf, daß die Kaffeehäuser bei der Verabreichung der Gasthauskost mit einer kleineren Regie arbeiten als die nur Gastwirtgewerbe betrei-

henden Betriebe, können daher die Kaffeehäuser der Klasse D höchstens die Preise der Wirtschaften der Klasse B, die Kaffeehäuser der Klasse C aber die Preise der Wirtschaften der Klasse C anrechnen, das heißt die Kaffeehäuser ersten Ranges, die der Klasse D, dürfen für Gemüse mit Auflage nicht mehr rechnen als 9 k 60 h, die Wirtschaften der Klasse A auch 10 k. Dasselbe gilt für die Suppe, demgemäß kann ein Kaffeehaus ersten Ranges in der Klasse D für Fleischbrühe höchstens 90 h, für falsche Suppe 1 k 40 h und für Ragout-Suppe höchstens 1 k 80 h in Rechnung stellen. Die Preise sind im allgemeinen die folgenden, nach Klassen geordnet:

	Suppe:				
	A	B	C	D	E
	Kronen				
Fleischbrühe	1.—	—90	—90	—80	—70
Falsche Suppe	1.60	1.40	1.40	1.20	1.20
Ragoutsuppe	2.—	1.80	1.70	1.60	1.50
	Gemüse mit Auflage:				
	Kronen				
	10.—	9.60	9.—	8.—	8.—

Die Preisprüfungskommission hat auch die Quantität der Garnierung festgestellt, die die Hälfte der Gemüsemengen, d. h. anderthalb Deziliter, beziehungsweise 15 Dekagramm beträgt. Den Preis für leeres Gemüse hat die Verordnung derart reguliert, daß bei den Grünkrautgemüsen (Kraut, Kohlrüben, gelbe Rüben, Kürbis, Kartoffel) höchstens zwei Drittel des Marktes, beziehungsweise Anschaffungspreises (pro Kilogramm) der dem Grundstoff bildenden Gemüseart in rohem Zustande, bei Trockengemüse (Bohnen, Erbsen, Linsen usw.) höchstens die Hälfte dieses Preises dem Gaste angerechnet werden darf. In Anbetracht dessen, daß die Speisebetriebe einen sehr großen Teil der Gemüsearten von ihren eigenen Beschaffungsgruppen zu einem wohlfeileren Preise erhalten, wird bei der Preisbemessung dieser Anschaffungspreise die Grundlage bilden. Die Preisprüfungskommission hat zugleich mit der Ausgabe dieser Verordnung an die Aktiengesellschaft der Beschaffungsgruppe der Hoteliers und Gastwirte eine Zuschrift gerichtet, um über die Preise der überwiesenen Gemüsemengen ständig unterrichtet zu sein.

Mit dieser Verordnung sieht die Preisprüfungskommission gesichert, daß jeder Mensch mit bescheidenen Ansprüchen zu einer Suppe und einem leeren Gemüse, oder Gemüse mit Auflage gelangen wird. Dabei ist noch die Möglichkeit offen, daß jeder Gast mit feineren Ansprüchen sich seinem Einkommen entsprechend verköstige. Die Kommission wird die Durchführung dieser Verordnung strengstens überwachen und jede Uebertretung streng ahnden. Sie wird sich die Speisefarten regelmäßig vorlegen lassen, um die Klassifizierung und die Preise zu kontrollieren, und rechnet hierbei auf die Unterstützung durch das Publikum. Die Kommission betont auch hier, daß zu den Gasthausbetrieben alle Lokale zu rechnen sind, wo warme Speisen verabreicht werden, das ist Gasthäuser, Kaffeehäuser, Wirtschaften, Büfets, Auskochenereien, Orpheen und Unterhaltungslokale, ebenso die Bars und die Pensionen.