



Entwurf

W I L L I M E Y E R

Design

schnell wie möglich treffen zu können. Tatsächlich aber sind die Speisekarten der überwiegenden Mehrzahl aller Restaurants so unklar aufgeteilt, daß es meist langen Suchens und einiger Überlegung bedarf, bis man das Gewünschte gefunden und sich ein Menu zusammengestellt hat. Das wirkt erfahrungsgemäß nicht gerade stimmungsfördernd. Dabei gibt es bei dem hohen Stande unserer modernen Typographie keine einfachere Aufgabe, als eine drucktechnisch geschickte, übersichtliche Einteilung der Speisen unter bestimmte Positionen, die sich mit einem Blick übersehen lassen. Empfehlenswert, wenn auch keineswegs für alle Unternehmungen geeignet, ist der in Amerika allgemein geübte Brauch, wo die Speisekarten bereits nach bestimmten Gesichtspunkten fertig zusammengestellt und angerichtete Speisenfolgen enthalten, die nach Preisen gestaffelt und mit Nummern versehen sind. Dies Verfahren enthebt den Gast der meist unerwünschten Mühe des Auswählens und ist überdies zeitsparend.

Wird so im allgemeinen schon dieser ganz pri-



H A N N S D I E T R I C H