

Der Krieg und die Feinschmecker.

Erfahrung der ausländischen durch inländische Produkte.

Wenn man glaubt, daß die reichen Leute, die an lukullische Genüsse gewöhnt sind, ihre Ansprüche an die Küche mit Rücksicht auf den Krieg auf ein sehr bescheidenes Maß herabgesetzt haben, so irrt man. In den großen Ringstraßenhotels ist die Speisefarte — trotzdem manche Küchenmaterialien aus Frankreich und England nicht mehr direkt beschafft werden können — bisher vom Krieg eigentlich sehr wenig beeinflusst worden, und fragt man die Küchenchefs, ob sie nicht durch den Mangel gewisser ausländischer Artikel in arge Verlegenheit gebracht wurden so erhält man die Antwort, daß es vorläufig damit noch nicht so schlimm steht, als man vielleicht glaube. Es hat sich nämlich jetzt erwiesen, daß viele Produkte, die man gewohnt war, aus Frankreich und England zu beziehen, auch im Inland fast ebenso vorzüglich zu beschaffen sind.

So ist — um einige Beispiele anzuführen — der Ostender Sole (Seezunge) ausgeblieben. Dafür kommt er jetzt aus der Adria, und Küchenfachleute behaupten, daß die inländischen Seefische mindestens ebenso gut sind, wenn nicht besser. Die Seezunge aus der Adria sei jedenfalls schmackhafter als die aus Ostende. Ebenso sei es mit den Langusten und dem Steinbutt. Als Bindemittel für gewisse Saucen wird statt des ausländischen Arrow-Root ein inländisches mehliges Produkt verwendet. Für gewisse schleimige Sagosuppen wurde Tapioka aus Frankreich bezogen. Jetzt kommt das Produkt aus einer Fabrik in Wels. Auch das Kastanienpüree wird statt aus einem ausländischen aus einem inländischen Produkt hergestellt.

Das Fleisch ist zwar teurer geworden, aber es ist noch in vorzüglichen Qualitäten für die feinen Braten zu haben, und wenn es auch

keine französischen Masthühner mehr gibt, so können die feinen Masthühner aus den steiermärkischen Geflügelanstalten einen Vergleich wohl aushalten. Trüffel und französische Spargelspitzen werden über Italien aus Südfrankreich bezogen. Die Worcester sauce — der bekannte scharfgewürzte Ueberguß für feine Braten — ist zwar nicht aus England, aber dafür in ähnlicher Qualität aus — Venz zu haben. Die englischen Marmeladen werden durch inländische ersetzt, und wenn auch das österreichische Kompott für das Auge ein nicht so schönes Aussehen hat wie das amerikanische — das jetzt nicht mehr bezogen werden kann — so ist es deshalb nicht schlechter.

Einen fühlbaren Mangel leidet die feine Wiener Küche an Ostender Austern, Nordseefischen, Rheinflachsen und an gewissen französischen Käsesorten, die hier nicht nachgemacht werden. Das ist eigentlich — wenn man bedenkt, daß wir seit Monaten im Weltkrieg stehen — wenig. Die Wiener Köche wissen sich aber zu helfen, um die Anforderungen der Feinschmecker zu befriedigen.

Freilich wird in der feinen Küche in mancher Beziehung gespart. Aber das Sparen geht keinesfalls über das Notwendige hinaus. So werden zum Beispiel die Kartoffeln, die man als Garnierung um die Fische herumgelegt, nach wie vor zugespitzt.

Ob die Verhältnisse in der Küche so bleiben werden, ist allerdings eine andere Frage. Auch große Vorräte werden mit der Zeit erschöpft, und nach der Beurteilung eines Fachmannes dürfte die schlimmste Zeit in den Monaten März und April zu erwarten sein. Im Frühjahr und Sommer ist, auch wenn der Krieg fort-dauert, eine Besserung der Approvisionierungsverhältnisse zu erwarten, weil viele Artikel, wie Geflügel und Eier usw., in neuen Mengen auf den Markt kommen und auch die neuen Ernten bedürftigen.