

(Streichkäse.) Es hat einmal — und es ist noch gar nicht so lange her — eine Zeit gegeben, wo die Auswahl der Käsearten auf einer besseren Speisekarte eine halbe Seite einnahm: Gorgonzola, Roquefort, Eidamer, Camembert, Gervais, Emmentaler, Schweizer usw.: scharfe, milde, gewürzte, harte und weiche Käse, an deren Geschmack man sich wehmütig erinnert, deren Namen einem aber irgendwie schon ungeläufig sind. Es gab Geschäfte, schöne, appetitliche und freundliche Geschäfte, hinter deren hell erleuchteten Auslagstischen auf den schneeweißen Ladentischen und den blißblanken Regalen diese ganze Herrlichkeit neben anderen Delikatessen ausgebreitet lag, eine angenehme Farbenharmonie in milchigweißen, rahmgelben und grünmarmorierten Tönen, die so gut zu dem frischen Rot der Würste, zu dem silbrigen Grau der Nollmöpfe, dem Perltschwarz des Stadiars und dem kräftigen Rosa des Nachschinkens paßt. Man konnte nach Belieben austürieren und sich für eine verhältnismäßig sehr geringe Summe an den vornehmsten Käsearten sattessen. Allerdings hatte man das damals nicht nötig. Käse galt im allgemeinen als Dessert, um die vorhergegangene ausgiebige Mahlzeit besser zu verdauen, und selbst beim Vorstadtgreisler wurde der duffende Amüßer Quargel bloß als Zusatz für eine reichliche Unterlage von Schwarzbrot und Paprikaspeck konsumiert. Heute ist von all diesen vergangenen Reizen nichts für uns übrig geblieben als ein etwas tragwürdiger Grimas, der sich durch vereinzelte Spuren von Schnittlauch als Raikäse zu erkennen gibt, ein sogenannter „garnierter Döbtauer“, der mit seinem Namensbruder nur noch eine vage Farbenähnlichkeit teilt, und eine weißliche, fenchel- und wenig austöde Masse, die sich mit dem schlechten Namen Streichkäse heanügt, eine Schlichtheit, die sich allerdings nicht auch im Preise ausdrückt. Der einzige feste Käse, der seit längerer Zeit im Handel vorkommt, ist der rumänische Schaffkäse, der durch seine Trockenheit ausgiebiger wirkt und nicht übel schmeckt. Leider bekommt man auch ihn viel seltener als wünschenswert wäre. Geht man der Sache aber auf den Grund, so bemerkt man, daß der Streichkäse, der fast immer in hitzreichen Quantitäten zu haben ist, nichts anderes darstellt als den zu großen Klumpen verriebenen Schaffkäse, der in reichlichen Mengen von Wasser aufgelöst ist — was seine trocknende Beschaffenheit ohne weiteres erklärlich macht. Würde dieser Artikel wesentlich billiger sein als der Hartkäse, so wäre gegen diese Streckung eines wichtigen Nahrungsmittels nicht viel einzuwenden, obwohl ja leider zumeist das Brot fehlt, auf das man den Streichkäse aufschmieren könnte. Da der Käsebrei aber zu demselben Preis verkauft wird wie der Hartkäse, infolge des beigemengten Wassers aber natürlich doppelt soviel wiegt, so stellt sich der Verkauf in dieser Form als eine neue Auswucherung des Sublimums dar. Man wäre versucht, das Ernährungsamt darauf aufmerksam zu machen, wenn nicht zu befürchten stünde, daß dann sowohl der Hart- als auch der Streichkäse von der Bildfläche verschwinden, eine Verbilligung, mit der dem Konsumenten wenig adient ist.