

[Quargel und Maroni.] Die Auslagen der Wiener Delikatessengeschäfte, wo in diesen traurigen Zeitaltern zu meist ausschließlich Suppenwürfel die Weinflaschen (leere Flaschen, unverkäuflich) garnieren, bieten seit einigen Tagen gelegentlich eine nahrhaftere Ueberraschung. Kunde, gelblich-graue Scheiben. Wer näher zusieht, feiert ein gerührtes Wiedersehen mit Olmüzer Quargeln. Ob der Geburtsort genau stimmt, bleibe dahingestellt. Jedenfalls repräsentieren sie sich als Fremde von Distinktion, und ihr Verkäufer ist sich ihrer Bedeutung, ihres Wertes voll bewußt. Die Zeiten sind längst vorüber, in denen der Quargel nicht recht salonfähig war und empfindlichere Nasen sich feinetwegen rümpften. Er hat in jeder Beziehung eine beneidenswerte Kriegskarriere gemacht, natürlich nicht in letzter Linie was seinen Preis anlangt. Es war einmal. Da verirrte sich der Quargel überhaupt nur ausnahmsweise in die vornehmeren Stadtbezirke. Er hatte zwar auch dort seine Schätzer und Verehrer. Aber sie frönten ihrer Leidenschaft mehr im Verborgenen. Der Quargel, den übrigens schon Nestroy in die schöne Literatur eingeführt hat, galt sozusagen nicht als standesgemäß. Vielleicht hat seine Billigkeit dazu Einiges beigetragen. So lange er per Stück zwei bis vier Heller kostete, konnte er schließlich nicht mit Ananaserdbeeren um die Weihnachtszeit auf eine Stufe gestellt werden. Heute, wo er etwa 60 bis 80 S. im Kurse steht, ist diesem Bescheidenheitsfehler so ziemlich abgeholfen. Von einem millionenschweren Aristokraten wurde in der Friedenszeit erzählt, er sei einmal um Mitternacht in dem vornehmsten Luxushotel der Innern Stadt in üppiger Champagnerlaune (damals gab es noch Champagner sowohl als Laune) auf den abenteuerlichen Einfall gekommen, er müsse unbedingt noch vor Sonnenaufgang Quargel essen. Da habe er seinen Unnumerierten in die Vorstadt geschickt. Jemandem Greisler habe den Laden aufsperrern müssen und dort seien die Quargeln requiriert worden. Das Gerücht Quargeln sei allerdings jenem übermütigen Lebenskünstler so teuer gekommen, nun so teuer etwa, wie man den Quargel im fünften Kriegsjahr in den Delikatessengeschäften der Innern Stadt zu kaufen bekommt. Neben den Quargeln sind heute dem herbstlichen Approvionierungspaziergänger die ersten Maroni aufgefallen. Mit der Jugenderinnerung, daß die Mutter einen Kreuzer für den Maronikauf bewilligte, für welchen Betrag man vier große oder sechs kleine Maroni erhielt, muß man allerdings gründlich einpacken. Heute kostet das Stück zwanzig Heller. Ihr Preis wirkt einigermaßen durch seine Unvermitteltheit und Plötzlichkeit. Während andere Dinge sprossenweise auf der Teuerungsleiter emporklettern, hat die Maroni nach mehrmonatigem Sommer-schlaf das Reinen in einem Anlauf gemacht. Einmal war der Maronibrater die Poesie der winterlichen Wiener Straße. Sein Nachbar, der die heißen Frankfurter verkaufte, wurde aufgesucht, wenn einer Hunger hatte, dessen Geldbeutel zu schmal war, um ihn auch das kleinste Gasthaus zu erlauben. Der Maronibrater aber war das Delikatessengeschäft des kleinen Mannes, der kleinen Frau und des kleinen Jungen. Frankfurter bekommt man heute vielleicht beim Sacher und eine Handvoll Maroni kostet so viel wie früher ein vollständiges bürgerliches Mittagessen.