

Raiserschmarren. Ein halbes Dutzend der köstlichsten Nachspeisen mit dem Aroma des Kaffees als Krönung des Mahles oder um fünf Uhr nachmittags. Trotzdem ist da selten eine Ueberfättigung zu fürchten.

Wenn ich im Stillen mitteilen würde, daß der Unterschied zwischen deutscher und österreichischer Küche nur auf der Butter beruht und auf dem richtigen Gebrauch der verschiedenen Zwiebel, wäre man wohl fast versucht zu lächeln. Aber es ist die reine Wahrheit. Die Zwiebel und ihr abklettiger Vetter, der Knoblauch, sind der Grundbestand der besten Küchen der Welt. Die wienerische mit unbegriffen. Ich sehe manchen entsetzt die Hände ringen; es bleibt nichtsdestoweniger eine Tatsache, daß eine Spur Knoblauch mancher Speise die rechte Würze leiht. Ich wiederhole: eine Spur. Das ist die chromatische Tonleiter in der Harmonie des Geschmacks. Wiener Köche und Köchinnen wissen das und bedienen sich der vielverkäuferten Zwiebel, ohne viel zu fragen und so geschickt, daß man ist und bewundert. Natürlich will das keine Wahrhaben, denn Touristen ergreifen vor diesen heilsamen Pflanzen die Flucht. Aber mein Mund wässert im Nachgenuß meiner kulinarischen Erinnerungen. Die edle Kunst der Raschhaftigkeit wird in ganz Oesterreich aufs beste gepflegt. Die Nachbarn spielen in der Mythologie eine größere Rolle, als sich's unsre art besaiteten Idealisten träumen lassen. Vielleicht bildet unsre nationale Küche die Normate zu unsrer künflerischen Produktivität, denn ein Land, das Sanatiken und Bräuden

Woche oder zehn Tage ihrem Besuch widmen können, so tun sie gut daran, den Weisungen des guten alten Bruders Baedeker zu folgen. Meinen Weg trennt sich gleich zu Anfang von seiner geraden Straße, denn ich bin ein Wummser, ein Plaqueur, faul, von gemüthlicher Neugierde und kaum darüber betäubt, daß es schon wieder einmal Seit ist, zu Tisch zu gehen.

Die Liebe geht durch den Magen. Darum hat mich der Magen von Wien zu allererst interessiert und nicht die Seele. Nach einer Fahrt im Salonwagen der städtischen Straßenbahngesellschaft ging ich auf die Suche nach den Stätten, wo Wien ist und trinkt. Diese unkonventionelle Methode mag schon deshalb entschuldigt werden, weil doch kein Reisender, der in einer Stadt antommt, an deren Besichtigung geht, ohne vorher zu essen und zu trinken. Ich muß vorausschicken, daß ich im Winter und im Sommer in Wien war. In der warmen Jahreszeit kann man die Schönheit der Stadt besser genießen, aber wenn man nicht im Winter in Wien gewesen ist, kennt man es nur halb. Der Juni ist entzückend. Der Dezember glänzender und reicher an Anregungen. Und die österreichische Küche schmeckt mir besser als die deutsche. Ungarn leiht den Paprika, Gulasch, Spierbazylprobraten. Wien hat die berühmten Kaisersemmeln, das Eingemachte, das Rikibisi (Reis und Erbsen), Spanferkel, ausgezeichnete Fische und Würste, wohlgeschmeckende Suppen, eine Minestra von italienischer Güte, Knödeln in einem Dutzend verschiedener Arten. Und Apfeiltrudel und

Feuilleton.

Wien, das wunderbare.

Ein Preislich von James Huner (New-York).
Einzig berechtigte Uebersetzung von Sola Sorme.
James Huner ist einer der bedeutendsten amerikanischen Kultur- und Kunstkritiker und Schrift- und Kunstschriftsteller der "New-York Times" und des "Sun". Gerade in unsern Tagen wird man das Urteil dieses "distinguished foreigner" über Wien mit besonderem Interesse lesen.

Wenn ich nach Oesterreich komme, erkenne ich das sofort an dem Kaffee. Nicht jedem mag die härtere Umgebung der Wiener Küche recht sein, mit der verglichen die deutsche Speisenzubereitung farblos erscheint — aber die Ueberlegenheit des Kaffees und des Backwerks steht unter allen Umständen fest. Sicherlich ist das nicht die glückliche Einleitung zu einem Preislich auf Wien, das wunderbare — aber andre Einzelheiten kann man ja spielend dem Baedeker entnehmen. Dieses wertvolle Buch, das ein Landsmann und Berufsgenosse geschrieben hat, erteilt praktische Rathschläge zur Besichtigung von Wien und Umgebung in drei Tagen oder noch weniger. Ich muß nun behaupten, daß Wien so überhaupt nicht zu sehen ist. Zehn Jahre in der österreichischen Kaiserstadt können ihre Reize nicht erschöpfen; und wenn die Reisenden denn wirklich nicht mehr als eine