

* (Die Mehlspeise.) Die Mehlspeisböchinnen sind nunmehr daran, mit ihrer nahrhaften und delikaten Kunst obdachlos zu werden. Das Mehl, sagen die Gastwirte, eigne sich nur mehr zu unedlen kulinarischen Zwecken, zum Eindrennen und fragwürdigen Saucen. Die Marillentüddeln, Bucheln und Erdäpfelnudeln sind ohnehin ein Wiener Traum von gestern geworden und die schwarze abscheuliche Materie, die den Namen Kastanienmehl führt, dieser Schreden aller Mehlspeisliebhaber, hatte keine Ähnlichkeit mehr mit jenen Substanzen, denen die Wiener Süßigkeiten ihr Dasein verdankten. Dennoch: Man freute sich dieses Erlasses, war so bescheiden geworden, eine Portion dunkel gefärbte Nudeln für echte Nudeln zu halten und mit jener philosophischen Dankbarkeit, die sich zur Genügsamkeit belehrt hat, zu verzehren. Man freute sich, auf dem Speisezettel Erinnerungen, etwas wehmütige Erfsamerinnerungen zu finden: Mehlspeisen, denen zu vielem anderem eines fehlte — Mehl. Lust- und Phantasiegebilde, kunstvoll zubereitete Formen, deren architektonischer Bau nicht einfügte, obwohl ihr Inneres ein leeres Bauumm aushöhlte und die Löcher an eine andere verstorbene Speiseforte: an den Emmentaler Käse erinnerte. Ein poröser Teig, der sich herzlich schlecht dazu eignete, einen speisefreudigen Magen zu sättigen. Für diese hübsch ausgestatteten Nichtigkeiten fand man allerlei neumodische, sehr vielversprechende Titel: Eine mit Millimeter dünner Schicht bestrichene Torte wurde als Haustorte, als Kriegstorte, als Schützengrabentuchen ausgegeben. Die Gastwirte kündeten an, in Zukunft werde die Wiener Mehlspeise ein Artikel sein, der im Speiserepertoire nicht mehr geführt wird. Weder mit noch ohne Karten erhältlich. Im besten Falle eine armselige Einheitsfähigkeit, eine echte Kriegsgeburt, ein mißglücktes Badmehl also. Die Wiener Mehlspeise hat sich nun durch Jahre fortgesetzt, Eier, Mehl und Zucker wurden ihr mit chemischer Präzision entzogen, aber sie gab ihr Leben nicht auf, sie fristete es weiter. Sie strafte alle Kochrezepte Lügen, jene Anweisungen, die mit den freundschaftlichen Ratschlägen beginnen: „Man nehme drei Dela“. Woher nehmen? Das Wasser läuft einem im Munde zusammen, liest man die Schilderung, die der Koch im Ohr von einer Mandeltorte entwirft: „Rührt das Eiweiß etwa dreier frischer Eier bis sie sich in Schaum verwandeln. Gießt Zitronensaft hinein, mischt es fein mit der Milch von süßen Mandeln.“ Heute würden die Deklamationen des Kochs wegen Uebertretung des Lebensmittelverbotes mit Arrest bestraft werden und Kostand gleichfalls vor Gericht zitiert werden. Die Zeit der Mehlspeis-Boeste ist gründlich und endgiltig vorbei. Es verbleibt nur die traurige Kriegspraxis, trocken wie eine Creme-Früchtentorte. Oder wie ein Saftbraten. Die kulinarische Poesie wird erst wieder mit dem echten Weizenmehl erwachen. Wenn die Bucheln wieder ein Gedicht und nicht bloß eine Metapher, ein kühner Superlativ, eine dichterische Uebertreibung sein werden.