

** [„Krähenbraten.“] Aus Budapest wird uns geschrieben: Die im Publikum verbreiteten Gerüchte über eine aus der allgemeinen Fleischnot hervorgegangene Jagd auf Vögel und Singvögel aller Art, die von den Hungrigen in Ungarn nach allen Regeln der Kochkunst verzehrt werden sollen, findet eine Bestätigung, jedoch erfreulicherweise bloß eine teilweise. Nach den Mitteilungen des Oberförsters Slavík an ein hiesiges Blatt wäre in der letzten Zeit — nach reichsdeutschem Muster — bloß die Krähe in die Reihe der eßbaren Geflügelarten emporgestiegen. Nach der Schilderung dieses Fachmannes ist das Krähenfleisch gar nicht so übel, wie man meinen sollte. Im Komitat Békés wird dieser Vogel sogar sehr gern verspeist. Der Geschmack der Krähe erinnert ein wenig an Wild, doch in der Suppe kann der Gast auf kulinarischem Gebiet immerhin als Magergans auftreten, ohne peinliche Wirkungen auszulösen. Einigermassen unangenehm wirkt die rote Farbe des Fleisches, doch auch das hat — wie der genannte Kenner meint — seine gute Seite, denn demzufolge sei es unmöglich, die Krähe in Gasthäusern als — Backhendl vorzusetzen. Immerhin erweckt die Initiative, die man im Komitat Békés ergriff, eine Perspektive für die Zukunft, und möglicherweise wird die Speisefarte der Restaurants uns auch noch „Krähenbraten“ anbieten — hoffentlich wenigstens zu billigen Preisen.