

\* (Der erste fleischlose Tag in Berlin.) Man schreibt uns aus Berlin: Wie an so viele andere Einschränkungen im Laufe des Krieges haben sich die Berliner auch mit dem Gebot der fleischlosen Tage, deren erster uns vorgestern beschieden war, mit erprobter Anpassungsfähigkeit, ohne zu raunzen — wie die Wiener sagen würden — hineingefunden. Allerdings hat ihnen die schon im Frieden geübte Gewohnheit, neben der Fleischnahrung auch Fische, namentlich Seefische — an die sich der Wiener Gaumen so schwer gewöhnen will — häufig auf dem Mittags- oder Abendlich zu sehen, die Sache wesentlich leichter gemacht. Außerdem läßt sich der Berliner auch sonst noch allerlei Dinge, die man in Oesterreich kaum dem Namen nach kennt, wie die verschiedenen Klöße, Flammris, Kalkschalen, Gemüsesuppen, Häsches usw., seit je recht wohl schmecken und empfindet daher das Fleischverbot gar nicht als eine ihm auferlegte Entbehrung. So zeigten denn auch die Speisearten für den heutigen fleischlosen Dienstag Auswahl genug. Vor mir liegen die Speisearten eines der vornehmsten Hotels, eines großen Weinhauses und einer über ganz Berlin verbreiteten volkstümlichen Speisewirtschaft. Beginnen wir mit dem Hotel: Sein Mittagstisch verheißt die folgenden Gänge: Muschelsuppe, gerollte Eier mit Pilzen, Spinat mit Sardellen, Karpfen (polnisch) und Kartoffeln, Schlei (blau), Griechflammi, Kompott, Kuchen und Torten. Das bürgerliche Weinspeisehaus bringt eine überraschende Auswahl. Da gibt es aber verschiedene Vorgerichte und vier verschiedene Suppen. Sie verheißt ferner eine Liste von Fischen wie Kabeljau, Forelle, Rotzunge, Aal, Karpfen, Steinbutt und Rheinlachs und endlich eine lange Reihe von Gemüsen. Kaviar, Hummer und Pasteten, sechs Sorten Käse und 15 Arten von Süßspeisen lassen das Fehlen des Fleisches völlig vergessen. — Nun die volkstümliche Küche. Man kann da seine Wahl nach folgender Speisearte treffen: Gemüsesuppe, Bratander mit Kartoffelsalat, Schellfisch mit Senfbutter, Fischragout in der Muschel, Spinat mit gelochtem Ei und Kartoffeln, grüne Bohnen mit Matjeshering, Backobst mit Kartoffelklößen, Blumenkohl mit geräuchertem Lachs, Eierluchen mit Kompot oder Salat, Rührei mit Büdfling, gebratene Büdflinge mit Sesei und Püreekartoffeln, Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Kartoffelklöße mit Musjsauce, marinierte Bratheringe mit Kartoffeln. — Man sieht, die Auswahl ist sehr mannigfaltig, und wenn den Wiener beim Besen so mancher dieser Gerichte ein leichtes Grauen überkommen dürfte, der Berliner ist solche Dinge gewöhnt und lacht weiterhin der Aushungerungspläne unserer gemeinsamen Feinde.