

Revolution in der Küche.

Ein Reformatör des Genusses.

Es ist zweifellos, daß der Krieg auch im Reiche der Gastronomie tief einschneidende Veränderungen mit sich bringen wird. In den kriegsführenden Nationen ist eine starke Boykottbewegung gegen die Produkte aus Feindesland im Entstehen und nimmt jeden Tag an Intensität und Ausbreitung zu. Man wird bei uns auf französischen Champagner und französischen Kognac, auf die Trüffeln des Perigord und tapfer auch auf russischen Kaviar verzichten. In England hat, wie aus London geschrieben wird, die Popularität des deutschen Bieres mit einem Schlag aufgehört, von allen Tafeln wird der Rheinwein verbannt und schweren Herzens entzagen die Engländer den Straßburger Gansleberpasteten und den deutschen Würsten.

In Wien ist das serbische Eisfleisch längst von allen Speisekarten gestrichen worden und die vornehmsten Restaurants beginnen schon mit der Fremdwörterei auch in der Küche aufzuräumen und setzen Speisefolge statt Menü.

Wenn aber auch die Produkte der einzelnen Länder nicht mehr über die Grenze sollen, die Technik und die Kunst der französischen Küche wird sich nicht so leicht durch etwas anderes und Besseres ersetzen lassen. Allerdings ist eine grundlegende Umwälzung im Küchenweisen gerade durch den Krieg in ihres Entstehens Maienblüte gefriickt worden. Es waren alle Anzeichen vorhanden für eine Revolution der kulinarischen Wissenschaft, und ein Mann war aufgetreten, der vielleicht unter günstigeren, friedlichen Umständen wie ein neuer Moses die in der Tradition versklavten Köche und Feinschmecker in das Land der Verheilung geführt hätte. Dieser Mann war ein Herr Jules Maincave; sein Auftreten war ganz und gar umstürzlerisch, und er prophezeite eine für unseren Gaumen nie gehörte Befreiung. Herr Maincave ging von der unbestreitbaren Tatsache aus, daß die Kochkunst sich seit Jahr-

zehnten, ja seit Jahrhunderten in allzu engen Bahnen, in allzu stark begrenzten Gebieten bewegte. Sie ist im Konservativismus erstarrt. Die ganze heutige Kochkunst, sagte Herr Maincave, behilft sich mit etwa zwei Dutzend Gerichten, die gelegentlich leicht variiert und immer neu getauft werden, so daß es wirklich an der Zeit ist, Neues zu erfinden. Vor allem neue Mischungen. Es ist ganz unbegreiflich, warum die heutige Küche gewisse Mischungen duldet und anpreist, und andere grundlos verabscheut und untersucht läßt. Essig und Öl zum Beispiel scheinen durchaus zusammengehörig. Aber warum schreibt man davor zurück, Fleischbrühe mit Rum zu versehen? Man kann sich nichts Delikateres denken, als eine Kalbsnug in Absinth, einen Rindsbraten in Kümmel, den man — schon um die ewigen pommes frites zu vermeiden — mit gefüllten Bananen und Grützefäße garniert. Ein wenig schwül wird einem freilich zumute, wenn einem der Reformatör dann ein Heringssüree mit Erdbeergelee anpreist. Aber Sardinen mit Camembert können gewiß vorzüglich schmecken und eine Tomatencreme mit altem Kognac übergossen muß nicht übel sein.

Die große Tat des Herrn Maincave ist aber die Einführung neuer Gerichte in die Kochkunst. Er geht dabei von dem psychologisch und physiologisch unanfechtbaren Satz aus, daß die Nase beim Essen die ausschlaggebende Rolle spielt. Wie nahe Schmecken und Riechen verwandt sind, ist längst erwiesen worden. Es ist also ein Unisono, sich auf die uralten aromatischen Gewürze, wie Thymian, Lorbeer usw., zu beschränken. Die moderne Chemie gestattet es ja, ohne den geringsten Schaden für den Magen, alle bekannten Parfüms auch zum Kochen zu verwenden. Ein Kalbschnitzel mit Minthe, ein junges Huhn mit Maiglöckchenessenz, ein Gulasch, bei dem der üppige Geruch der Tuberose sich harmonisch mit dem scharfen Paprika vereint, sind unvergleichliche Leckerbissen. Herr Maincave hat schon eine ganze Menge neuartiger Rezepte ausgearbeitet und die Grundsteine einer ganz neuen Kochkunst festgelegt; besonders auf ein Rezept ist er sehr stolz und behauptet, daß es alle bisherigen Genüsse des Gaumens in den Schatten stellt. Es handelt sich um eine neue Art von Roastbeef, die noch ungetauft ist. Man schneide das Roastbeef, das von erster Güte sein muß, noch roh in ganz feine runde Scheiben und lasse diese etwa zehn Stunden lang in einer Brühe liegen, die man folgendermaßen bereitet: zwei Glas Madeira, zwei Glas Eau de Vie, 35 Gramm haschierte rohe Schneden, 275 Gramm kleingehackte Kresse, 125 Gramm schwarzer Rettich, 150 Gramm Büttee von gelben Rüben, drei Zwiebel, ein Viertel Glas Anisette, zwei bis drei Tropfen Angostura. Nach zehn Stunden brät man die also imprägnierten Scheiben und übergiebt sie dabei langsam mit der Sauce. Ein anderes Rezept bedeutet eine ganz neue Art in der Zubereitung von Fischen. Herr Maincave löst die Filets von Seezungen sorgfältig ab und legt Kopf und Gräten beiseite, zu späterem Gebrauch. Die Filets werden zuerst für kurze Zeit in Rum gelegt, dann herausgehoben und angezündet. Vorher hat man Kopf und Gräten im Möser fein zerstoßen und bestreut nun damit die Filets, die in einer Creme von Erdbeeren und Tomaten brennend angerichtet werden. Der Meister legt großen Wert darauf, bei seinen Fischgerichten Kopf und Gräten nie fortzumerken. Sie enthalten nämlich, wie er behauptet, sehr wertvolle Nährstoffe und ein besonders aromatisches Salz. Nach dem großen Aufsehen zu schließen, daß die Theorien und praktischen Versuche des Reformators hervorriefen, hätte vielleicht Paris in der nächsten Saison im Zeichen dieser gastronomischen Revolution gestanden. Nun aber sieht es ganz so aus, als ob man die ebenso aparten, aber viel weniger gustiösen Menüs und Rezepte aus der Zeit der Belagerung wieder hervorsuchen müßte. Man ist in Paris sehr besorgt wegen der Verprobierung der Hauptstadt, und vielleicht wird Herr Maincave an den Tieren des zoologischen Gartens seine Kochkünste zeigen müssen.