Neues Wiener Tagblatt 21/x. 1915

(Rochfunft und Weltfrieg.) Wird ber gegenseitige Saß ber Bölter, wie er jest in Europa tobt, etwa auch auf die Küche übergreisen und werden die Nationen die Lieblingsgerichte der Gegenseite in Acht und Bann tun? So, daß etwa der Preuge feine Omelette à surprise mehr genießt ober keinen Plum: pudding, ebensowenig wie ber Brite Franzose eine vommersche Spickgans? so in der "Köln. Zeitung" ausgeführt. Unter den krieg-führenden Ralionen sind die beiden größten Fein-schmeder Franzosen und Desterreicher; beide halten sehr auf gutes Essen, beide beanspruchen darin nicht ohne Berechtigung einen Borrang vor den Nachbar-völlern. Ich weiß nicht, ob die zu Anfang des Krieges verbreitete Nachricht wahr ift, daß trot ber strengen Aushebungen, trot beinlich genauer Nachmufterungen Die Röche ber Parifer Feinschmeder-Restaurants ftets bom Aricgebienfte verichont blieben. Unmöglich ift es nicht. Daß Desterreicher von den Barten ber Kriegszeit ben Mangel einer guten Riche am meiften empfinden, fann man manchesmal hören; indeffen ift Die eigentliche Feinschmederei in Defterreich auf besteinmte Städte und Bölterschaften beschränkt. Der österreichische Soldat kann bekanntlich außerordentlich mäßig sein und sich lange mit wenig Nahrung begnügen. Es widerspricht nicht der historischen Logit, daß diese beiden Feinschmedernationen gegenseitig ihre Ersahrungen und ihre Köche austauschten. In dem sonst in diesen Dingen sich abschließenden Paris haben die Wiener Pastetenbäcker und Wiener Köche immer eine Molle gespielt. Die Geschichtsschreiber der französischen Revolution erwähnen, daß sich in dem Saushalt Marie Antoinettens mehrere Wiener

Bäder und Köche befunden hätten; sie habe folche aus ihrer Heimat mitgebracht. Bis turz bor bem Ausbruch bes Weltfrieges konnte man über Parifer Ausbruch des Weltfrieges konnte man über Partier Bäderläden recht oft die Ausschrift lesen: "Boulangerie viennoise." Ob diese Ausschrift jest nech vorhanden ist? Immer, selbst in Beiten großen Deutschenhasses, hat es in Paris Biener Restaurants gegeben. Die geographischen Begriffe der Franzosen waren ja immer etwas unklar, Desterzeicher und Deutsche galten also als zwei gänzlich verzieichene Bölker: der Desterreicher hatte den Auseines liedenswirdigen, netten Menschen, der die Waltsusung der Desterreicher und wehlickmedende Weltfultur burch Tanzmelodien und wohlschmedenbe Ruchen und Leckereien bereichert hatte, ber Deutsche war ein wilber Barbar. Gines ber früheften unter biefen Restaurants waren die ber Herren Jung und Wiener Waftwitze Gen fleren Jung und Mi b er man nunweit der großen Boulevards und das Pilsner Restaurant. Zu einer geswissen Bopularität in Paris hatte es ein andrer Wiener Gastwirt gebracht, den in den letzten zehn Jahren vor dem Ariege fast jeder Fremde kannte und den wohl auch alle Deutschen, die nach der Seine kamen, auffuchten, Herr Georg Spieß. Die "Taberne Spieß" war eines von den großen Lokalen der Boulevards; ihr Reklameschild leuchtete Lotalen der Boulevards; ihr Retlameland lengtete weithin durch das Straßengewihl. Sie lag an der Ede der Rue Drouot und des Boulevard Montmartre, also ungefähr an dem Punkte von Paris, wo der stärkte Verkehr herrscht. Bon Siden her mindet hier die Rue Richelieu, auf der andern Seite endet der Boulevard des Italiens; zu jeder Stunde des Tages, man könnte fast sagen, auch der Verket ging bier ein munterprochener Geerzug von Nacht, ging hier ein ununterbrochener Heerzug von Menschen und Gefährten aller Art vorüber. In der Taverne Spieß wurde es nie leer. Es gab Stunden und Tage, wo man hier mehr Deutsch hörte als Französisch. Die zahlreiche deutsche Kolonie von Baris hatte viele Bertreter unter den Stammzgästen von Spieß, aber auch die Bergnügungszeisenden und Touristen liebten es sehr, von hier aus das Leben auf den Boulevards zu beobachten. Es war vielleicht kein Busall, daß die Blüte dieses Wirshauses zeitlich mit dem Siegeszuge des Pilhner Bieres in Paris zusammenssiel; die Franzosen, wenigstens die Pariser, haben seit zehn Jahren viel Geschmack an diesem Getränt gefunden. Die Speisekarte bei Spieß war ein Gemisch von deutscher und franzeichen Nacht, ging bier ein ummterbrochener Beerzug von bei Spieß war ein Gemisch von deutscher und fran-zösischer Küche, erstere natürlich rein Wiener Abart, und manchmal mit wunderlicher fremder Be-zeichnung. Wenig Dank wußte man Herrn Spieß für seine Bemühungen, den Haß der Bolfer wenigstens in der Kochkunft zu versöhnen! Als der Krieg ausbrach, wurde sein Lokal, das man als Sammelpunkt der Deutschen kannte, dom Pöbel überfallen, die großen Spiegelschen und die Ginrichtung zertrümmert. Der Befiber bes Gafthaufes war abgereift, man ergählte fich die abenteuerlichften Gerüchte über ihn und glaubte ihn foon in einem frangofifchen Abnzentrationslager. Aber im August bieses Jahres tauchte Herr Spieß wieder in Wien auf, jeiner Baters fiadt, wo er erklärte, bleiben zu wollen. Diesen Ents schluß (wenn er ihm treu bleibt) kann man ihm nicht verübeln. Borläufig muß man die Hoffnung auf-geben, daß die Kochlunst ihre versöhnende Mission vollbringen werde in einem Lande, wo ewig die Leidenschaften herrschen und wo man viel kluge Dinge rebet, um fast immer bas Unvernünftige gu tun.