

ist beim Teufel, und das reine Ei, schlichte Ei, das nur sein Ich besitzt, ist geblieben. Dieses „Scholet-Ei“ schmeckt gerade so wie ein Triller von Olla. Lind, oder noch besser, wie eine Pirouette der Elsler! Wer diesen Triller und die Pirouette gegessen hat, der weiß genau, was ein „Scholet-Ei“ für einen Geschmack hat.

Wie gleich nach dem Ei die Henne kommt, so kommt gleich nach dem „Scholet-Ei“ das eigentliche
„Scholet“.

Heine und Börne schreiben „Schalei“, ich weiß nicht, worauf sie ihre Schreibart stützen, — ich schreibe „Scholet“! Vielleicht haben Heine und Börne „A“! ausgerufen, wenn sie's gegessen haben, und schreiben deshalb „Schalei“, ich rufe: „D“! aus, wenn ich es esse, und schreibe „Scholet“.

Scholet ist die Verbindung des Klassischen mit dem Romantischen, man nimmt nämlich klassische Graupen und romantische Erbsen, mischt sie untereinander, wie Tieck und Franz Horn Shakespeare und sich mischen; dann giebt man dem Ganzen einen realen Durchmesser aus „Darreflasch“ (gefälschtes Rindfleisch), giebt es Freitag ebenfalls in den „allgemeinen Ofen“, natürlich mit Fett und etwas Odeur de Knoblauch darunter, und läßt bis Samstag Mittag die Romantik und die Klassik amalgamieren, von dem realen „Darreflasch“ die Grundsätze einsaugen und so zu einem eigenen Systeme werden, und dieses System heißt „Scholet“. Um es mit Erfolg zu genießen, muß man sich befreit haben von allen Vorurteilen, man muß den Magen emanzipiert haben; die Zunge darf keinen Judenthass besitzen und der Gaumen muß auf der „Zinne der Zeit“ und „auf der Warte der Kultur“ stehen. Der Deutsche hat seinen *Bumperrnichel*, der Engländer seinen Pudding, der Italiener seine Maccaroni, der Jude hat sein „Scholet“! Es ist wie das Schicksal des Juden, nicht gekocht und nicht gebraten, hat im Kochbuch nicht Bürgerrecht und ist mit anderen Speisen nicht zünftig, vom Schicksale wie „Graupen“ gerollt, wie die