

Sommerausstellung bei Lutz. Genau wie das Einzelwerk muß die Ausstellung im Beschauer irgend einen bestimmten Eindruck hinterlassen: einen beruhigenden oder ergreifenden, jedenfalls nach einer Richtung hin einheitlichen — also harmonischen, und darf kein zufälliges Konglomerat unüberbrückbarer Spannungen darstellen. — Was man jetzt bei Lutz sieht, ist unorganisches Nebeneinander sehr vieler zum Verkauf (Verkauf unterstrichen) aneinander gereihter, mehr oder weniger berühmter Namen. Um nur einige davon herauszugreifen: da sind also: Hans Makart neben George Grosz, Franz Stuck und van Gogh (von letzterem eine unerhört farbig wirkende Federzeichnung), Géricault und ein Ivo Hauptmann, Delacroix, kurz davor Max Pechstein, Karl Blechen und Chagall.

Das geht einfach nicht. Der beste Rohlfis und ein noch so bunter Pechstein verlieren jegliche Wirkung, wenn man ein paar Schritte davon entfernt eine herrliche Sebastian-Grablegung Delacroix' oder eine jener zart duftenden Landschaften Corots bewundern darf.

(»Achtuhr-Abendblatt«)

Hermann Bahr feiert heuer seinen 60. Geburtstag; das **Corps Onoldia** in Erlangen sieht auf ein 125jähriges Bestehen zurück. Beide haben ihre Jugend mit soviel Grazie und Esprit ver-



Schoff

lebt, daß wir uns auf die Arabesken ihrer viellesse verte freuen. Die »Deutsche Corpszeitung« schreibt laut Sir Galahad: »Und die Möglichkeit des Vieltrinkenlassens ist auch notwendig. Verbieten wir das Resttrinkenlassens, so kann jederzeit jeder trinkfeste Fuchs jeden weniger vertragenden Korpsburschen in Grund und Boden trinken und die Autorität ist hin; oder aber, wir schaffen die Bierehrlichkeit und damit die Grundlage jeder Kneippgemütlichkeit ab. Verbieten wir das Vollpumpen, so geben wir ein Erziehungsmittel aus der Hand. Die Kneipe ist für uns, was der vielgelästerte Kasernenhofdrill, der Parademarsch für den Soldaten ist. So wie dort das hundertmal wiederholte »Knie beugt!« nacheinander Faulheit, Wurstigkeit, Trotz, Wut, Schlappeheit und Ermattung überwindet und aus dem Gefühl hilfloser Ohnmacht und völliger Willenlosigkeit vor dem Vorgesetzten die Disziplin hervorgehen läßt, so bietet bei uns der »Rest weg« dem Älteren vor dem Jüngeren immer Gelegenheit, seine unbedingte Überlegenheit zu zeigen, zu strafen, Abstand zu wahren, die Atmosphäre zu erhalten, die für das ständige Erziehungswerk des Korps unbedingt Erfordernis ist, wollen wir nicht Klubs werden. Der »Rest weg« ist nicht immer, nicht bei jedem angebracht, aber er muß über der Kneipe schweben.«

Gefüllte Milz. Der Berliner sagt, eine »schräggeschnittene Milz« ohne Naht, es ist auch die Götterspeise der Juden und die erste Speise für abtrünnig

gewesene Glaubensgenossen, die wieder zum ersten Male ins Restaurant Schwarz eintreten und nach der Mahlzeit ausrufen: »Diese Religion werde ich nie wieder verlassen!« Gefüllte Milz wurde nicht bei dem Auszug der Kinder Israel gemacht. Sie wird nach altem Ritus im Restaurant Schwarz hergestellt und zwar folgendermaßen: Man kauft die Milz beim Metzger, mit oder ohne Schmiergeld hintenherum, macht dieselbe folgendermaßen kosher: Legt sie eine halbe Stunde in kaltes Wasser, nach der halben Stunde nimmt man dieselbe heraus, salzt sie der Länge nach rechts und links und läßt sie eine Stunde so in Salz liegen. Nach der Stunde wird die Milz abgewaschen und mit einem sauberen Tuch abgetrocknet.

Der Querschnitt wird nun an der Milz vollzogen: Sie wird an der unteren Seite geöffnet, untergriffen und dann ausgeschabt. Die Fülle derselben wird folgendermaßen zubereitet: Man weicht Weißbrötchen in Wasser, drückt dieselben gut aus, vermengt sie mit Eiern, etwas Fett, fein zerdrücktem Knoblauch, Salz und Pfeffer; zum Schlusse kommen etwas Semmelbrösel dazu, damit die Fülle fest wird. Das alles wird gut verarbeitet und kommt nun die ganze Masse in die ausgeschabte Milz. Dieselbe wird dann zugenäht, leicht abgekocht und unter fortwährendem Übergießen schön gebraten.

Albert Schwarz,

Besitzer und Küchenchef des Restaurant Schwarz in München.