

nur um die Bildsamkeit der Herzen, der Sinne zu tun, um Bildsamkeit des Menschlichen unter dem edlen Druck der Kunst ... Wir bitten ihn, nicht nachzulassen. Erlebt er Desillusionen wie wir alle in der Nähe der Kunst? Das fatale Gefühl, im „Kunstpädagogischen“ sei genug getan? Aber Wichert ist kein Kunstwart. Er ist ein Mensch, und die Kunst ist sein erstes, liebstes Mittel, von Herz zu Herz zu kommen. Er darf nicht aufhören; so muß er sich weiterverbrennen, so und nicht anders; dies ist sein Schwung, sein Sturz, sein Aufstand ... Die Kunst — ein Märchen in Farben, damit die großen Kinder das Blühen nicht verlernen. Durch die Kunst ist er ein Verführer zum Leuchtend-Menschlichen; ein Verliebter und Verliebender (Verliebt-Machender); ein Rattenfänger ist er mit der Kunst — die Kunst ist seine silberne Flöte. Habt ihr ihn erzählen hören? Erklären? Schwärmen? Logisch begründen? Seine nüchternsten Erklärungen sind Märchen; seine sokratische Pedanterie ist eine Berückung, wie mit schönen Legenden. Wo er lehrt, wo er erzieht, da dichtet er ins Blut der Schüler hinein ... Sieht man ihn dann an, so ist ein wenig Grau in seinem Gesicht, unterirdisches Grau, und über der Glut seines Blickes liegt eine melancholische Trübnis wie von Asche; er hat den Dämon, er hat die Verzweiflungen ... Ach, wieviel mehr ist er als ein „Kunsthistoriker“, als ein „Direktor“, als ein „Fachmann“!

Wilhelm Hausenstein.

Portugiesische Kochrezepte.

Bacalão com patatas. Gedörrter Stockfisch, eine Nacht in kaltem Wasser eingeweicht, wird mit Kartoffeln aufgekocht. Darüber gegossen, eisgekühlt: Essig, Oel, geschnittene Zwiebel und Knoblauch.

Caracol com arroz. Schnecken werden in Kümmelwasser gekocht. Die (weißliche) Brühe, durchgeseiht, wird mit Mehl schwach verdickt, stark papriziert und darin Reis aufgekocht.

Sopa Portuguez. Eine Gemüsesuppe aus ganzen Tomaten, Kartoffeln, ganzen kleinen Zwiebeln, Weißkohl, Wirsingkohl und „Rapponets“ (weißen Steckrübchen); stark papriziert und mit Essig gesäuert.

Pasteis con figos. Blätterteigpastete (ölgebacken) mit einer Fülle aus kleingewiegten, in jungem Wein (vinho verde) getränkten frischen Feigen.

„Beef“ *assadonas grelhas.* Dicke Würfel Rindsfilet, gesalzen und papriziert, werden in Pergament gewickelt und auf Rost über Kohlenfeuer resch gegrillt. Man serviert die Stücke mit etwas kalter Butter darauf. Als Zugabe pommes frites.

Queijo sobre bananas. Bananen der Länge nach in Scheiben geschnitten und mit einer Einlage aus hartem Fettkäse (etwa unserem Edamer entsprechend) zusammengeklappt. Als Nachtisch.

Calamar evinagrado. Das Kernstück des Tintenfisches, in stark gezwiebelter Bechamelsoße angerichtet und mit Essig gesäuert.

Tomates cheios. Krabben und gekochte Schnecken (Fasci) in gehöhlten Tomaten geschmort. Als Unterlage Paprikareis.

Rim de porco com ovos. Ein Dejeuner: entspricht ham and eggs, setzt aber an Stelle gekochten Schinkens leicht angebratene Schweinsleber.

Mitgeteilt von E. Kauer.