

Abdahn Effendi.

Reiseerzählung von Karl May.

4. Fortsetzung.

Nachdruck verboten.

Er rannte fort, so schnell sein Körperbau es ihm gestattete. Gales machte ein Gesicht wie ein Kaninchen, dessen Bau verregnet ist. Die Aloe, der Knoblauch und die Zwiebeln wollten ihm nicht in den Kopf; ich aber blieb ernst und tat, als ob ich von den Gewissensschlägen, die er fühlte, gar keine Ahnung hätte. Wir aßen weiter, bis der Wirt mich nach einiger Zeit in die Küche holte. Das war ein großer, auf der anderen Seite des Hauses liegender, nur von brennenden Spähnen erleuchteter Raum, in dem mehrere weibliche Gestalten unter dem Kommando einer ewig langen und unendlich dünnen Frau beschäftigt waren, für das leibliche Wohl der Gäste zu sorgen. Der Effendi sagte mir, daß dies seine Gattin sei, daß er keine Töchter habe und daß seine beiden Söhne sich in Bagdad und Teheran als Kaufleute niedergelassen hätten. Er schnippste dabei mit den Fingern, um mir anzudeuten, wie vorzüglich sie sich in ihren Geschäften ständen. Ich vermutete, daß ihre einträgliche kaufmännische Tätigkeit in sehr naher Beziehung zu dem hiesigen Schmuggel stehe. Dann führte er mich an einen separatstehenden Tisch, auf welchem ich alles stehen und liegen sah, was ich für nötig befunden hatte.

„Darf ich zusehen, wie du es machst?“ fragte er.

„Leider nein,“ antwortete ich. „Du würdest mich in meiner Andacht stören. Man hat bei der Bereitung dieses Trankes gewisse geheimnisvolle Verse herzusagen. Paßt man da nicht auf, so schmeckt er bitter und derart widerwärtig, daß man ihn nicht genießen kann.“

Er ging. Nun gab ich der Frau das Stückchen Aloe, um es im Mörser zu Mehl zu stoßen, die Zitronen, um sie zu schälen, und die Zwiebeln und den Knoblauch, um sie auf dem Reibeisen klar zu machen. Das hatte den Erfolg, daß die Frauenzimmer alle zu niesen begannen. Inzwischen sah ich mich nach einem Gefäße um, welches sich dazu eignete, als Bowl oder Terrine benützt zu werden. Zwei alte, ziemlich große Krüge erschienen mir am geeignetsten dazu.

Ich spülte sie in dem fließenden Wasser aus, welches in sehr praktischer Weise vom Bache her durch die Küche geleitet war und gerade an meinem Tische vorüberfloß. Als dann die Ingredienzien mir in verfeinerter Form zurückgegeben wurden, und auf dem Herde das Wasser zu kochen begann, machte ich mich an die Arbeit. Aloe, Zwiebeln, Knoblauch und so viel von den Zitronen, wie ich zu viel genommen hatte, ließ ich heimlich in das Wasser fallen; es verschwand, ohne daß man es bemerkte. Der Rum und Arrak gaben gerade und genau die zwei Krüge voll Punsch, dessen Duft durch die ganze Küche ging. Ich winkte die Frau herbei und gab ihr zu kosten. So lang und schmal sie war, so verschüchtert sah sie aus. Sie hatte so große Augen und einen so traurigen Blick, daß ich mich herabließ, freundlich mit ihr zu sein, das machte sie so verlegen, daß sie kein Wort zu sprechen wagte. Aber indem sie kostete, sagte mir ihr Gesicht, daß ihr das Getränk im höchsten Grade delizios vorkam. Ich sagte ihr, daß der eine Krug für uns sei, der andere aber für sie und ihre Dienerinnen und Schützlinge unter den armen Gästen der Karawanserei. Da griff sie schnell nach meiner Hand, um sie zu küssen, und faßte strahlenden

Auges dann nach ihrem Kruge. Ich trug den meinen in das Speisezimmer, welches eigentlich das Wohnzimmer des Effendi war und nicht von jedermann betreten werden durfte. Man empfing mich mit großer Spannung. Man probierte. Man schmalzte mit den Zungen. Man war entzückt; man trank! Man war des Lobes voll! Man versicherte, daß der Pöntsich des Engländers nicht halb so gut gewesen sei als der meinige! Ich trank ganz wenig, Gales auch. Um so fleißiger waren die drei anderen. Der Inhalt des Kruges reichte gerade aus, sie in jene Stimmung zu versetzen, in der man mit der Seligkeit keines anderen Menschen tauscht; um sie aber betrunken zu machen, war es zu wenig. Wir bekamen eine Menge Lobeserhebungen und Liebeserklärungen anzuhören, denn die beiden Obersten, die nicht Oberste waren, erhielten durch den Punsch eine Redseligkeit sondergleichen. Wenn der eine soeben zum zehnten Male versichert hatte, daß er eine wahre Seele von einem Menschen sei, so behauptete der andere bereits zum zwölften oder dreizehnten Male, daß er das von sich gar nicht erst zu sagen brauche, denn das wisse doch schon alle Welt. Der Effendi aber wurde still. Nur in den Augenblicken, in denen es ihm gar zu gut schmeckte, schlug er mit der Faust auf den Tisch und schrie:

„Ich bin ein Gemütsmensch! Daß ihr es wüßt! Und wer es nicht glaubt, den schmeiße ich hinaus!“

Dann, als der Krug leer war, überkam den persischen Achmed eine Schläfrigkeit, der er nicht widerstehen konnte. Nach einiger Zeit folgte ihm der Wirt. Beide schliefen. Der türkische Achmed lachte über sie, fühlte sich aber auch ermüdet und sagte, daß er heimgehen werde, ohne die Schläfer aufzuwecken; das werde sie ärgern. Ich begleitete ihn hinaus. Draußen sagte er:

„Sihdi, ich habe dich unendlich lieb. Willst du mir eine Bitte erfüllen?“

„Gern, wenn ich kann,“ versicherte ich.

„Geht ihr morgen wieder nach dem Bären?“

„Ja.“

„So besucht mich vorher. Ich habe euch etwas Hochwichtiges mitzuteilen, etwas, was euch große Freude bereiten wird. Werdet ihr kommen?“

„Ja.“

„Ich danke dir! Ihr werdet es nicht bereuen! Es ist immer verdienstvoll, so eine Seele von einem Menschen, wie ich bin, zu besuchen, und ich werde es euch lohnen, königlich lohnen!“

Er hob den Arm bei dieser letzteren Beteuerung wie zum Schwure empor und ging dann davon, ohne einen Gruß zu sagen. Als ich wieder in die Stube kam, wachte der Perser soeben auf. Er sah und hörte, daß sein Kamerad gegangen sei. Da entfernte er sich auch, ohne den Effendi zu wecken. Wir gingen mit ihm hinaus. Draußen sagte er, indem er sich Mühe gab, nicht hin- und herzuschwanken:

„Sihdi, ich bin dein Freund, dein wahrster, bester Freund! Glaubst du das?“

„Wünschst du, daß ich daran zweifle?“ gegenfragte ich vorsichtig.

„Nein, wahrhaftig nein! Ich liebe dich. Ich liebe euch alle beide. Und ihr liebt mich wieder, denn ihr habt gesehen, daß ich eine Seele von einem Menschen bin. Ich muß euch