

## LEERE TISCHE

Fortsetzung von Seite 32

Ettore war sein ganzes Leben lang fast immer „erledigt“ gewesen und konnte sich mit Pagliacci messen, wenn es darauf ankam, zu Spott und Hohngelächter zu reizen. Deshalb empfand er beim Anblick des herrischen Amadéo in diesem Zustand von Demütigung eine leichte Anwandlung von Freude. Schließlich war Ettore nur ein Mensch. Und er hatte Lisa verehrt, die Amadéo ganz offen anbetete. „Du mußt Philosoph sein“, begann er und klopfte Amadéo auf die Schulter, die ihm am nächsten war. „Überlege dir —“

Wieder flog die Tür auf. Heitere, wohl-erzogene Stimmen schlugen mit englischen Lauten an ihr Ohr. Es waren sieben Personen, drei Herren und vier Damen, in Gesellschaftstoilette. Sie trugen eine gleichgültige Wichtigkeit zur Schau, wie Menschen, die gewohnt sind, den Ton anzugeben und sich nicht darum kümmern, wer ihnen folgt. Ohne die Italiener in der Bar zu beachten, rauschten sie durch den Türbogen, der ins Restaurant führte, und gruppierten sich um einen Tisch. Einer der Herren blieb zurück, um Cocktails zu bestellen. Er gab kurze Befehle: mehr Ingwer und weniger Anisette als gewöhnlich. Dann setzte auch er sich zu den andern.

Ettore zog die Augenbrauen hoch — und Amadéo, der mit matten Bewegungen eine Flasche nach der andern vom Brett nahm, lächelte bitter.

„Ich kenne sie sehr gut. Sie nehmen immer ihre Cocktails bei mir. Es heißt, daß ich am besten mixe — deshalb geben sie mir die Ehre. Dann gehen sie hinüber, um zu speisen. Bei Cicalotto. Zehn-, zwanzigmal im letzten Monat ist das so gewesen. Die Saison ist auf dem Höhepunkt, und die Leute drin geben in den Hotels und im Kasino den Ton an. Sie sind reich und adelig und geben viele Gesellschaften. Gleich werden sie aufstehen und bezahlen und über die Straße gehen.“

„Still!“ drängte Ettore. Ettore kam aus England und konnte die barbarische Sprache verstehen. Ein paar Worte flogen zu ihm herüber. Er horchte angestrengt.

„Eigentlich habe ich die Küche bei Cicalotto schon über. Was meinst du, Reggie? Ob wir's zur Abwechslung mal hier probieren?“

„Aber nein, mein Kind. Weißt du nicht mehr, Guy Forbes und Oberst Grierson haben doch beide erzählt, wie gräßlich das Essen hier ist!“

„Das alte Mammut versteht überhaupt nichts vom Essen! Wir können's doch mal versuchen — jedenfalls ist's ein Spaß!“

„Wollen Sie, Lady Dorothy?“

„Wie Sie meinen.“ (In gleichgültigem Tone.) „Die Lokale sind sicher eins wie's andere.“

Mit schnellem, aufgeregtem Flüstern übersetzte Ettore dem Padrone die Unterhaltung. Eine Sekunde lang glänzten seine Augen hoffnungsvoll auf, dann trübten sie sich wieder.

„Wenn Lisa rechtzeitig hier gewesen wäre — Lisas Küche — das hätte uns vielleicht gerettet. Aber so —“

Die Cocktails waren fertig. Er hob das Tablett, um sie ins andere Zimmer zu bringen.

„Du wirst die Bestellung annehmen,“ kommandierte Ettore mit erstaunlicher Festigkeit, „und du wirst ihnen eine köstliche Mahlzeit servieren, wie sie sie noch nie gegessen haben — jedenfalls noch nicht in Miramiglia. Sie werden ins Hotel zurückgehen und sich rühmen — denn das tun Engländer immer —, daß sie ein gutes Lokal gefunden haben, wo man ordentlich ißt. Diese Engländer sind Feinschmecker, mehr als man denkt. Und in drei Tagen wird die „Fortuna“ so überfüllt sein, daß du mindestens zwei Guidos anstellen wirst, um die Gäste alle zu bedienen. Und drei Biankas, um Lisa in der Küche zu helfen. Und Cicalotto wird sich aufhängen. Und deine Ehre ist gerettet. Jetzt gehst du hinein und bringst ihnen die Cocktails.“ Und Amadéo ging, völlig verdutzt. Er nahm sich nicht einmal Zeit, zu fragen, wer das fabelhafte Essen kochen sollte.

Ettore setzte sich wieder und dachte nach, ob er nicht ein Esel gewesen sei.

Er hörte, wie Amadéo in seiner überzeugendsten Padrone-Manier verschiedene Gerichte mit seinen Gästen besprach: Ante-