

Pasta? Aber gewiß, Ante-Pasta; Oliven, Sardellen. Minestra? Nein; auf Suppe hatten sie keine Lust, nein, vielleicht nicht. Dann also Frutta del mare — pikfeine kleine Seezungen, knusprige junge Tintenfische, schmackhaft gewürzte Barben, alles in Öl gebraten und wie eine glückliche Familie serviert. Am nächsten Gang würde er „pollo à la Fortuna“ empfehlen. Amadéo träumte wohl. Er redete weiter und beschrieb die besondere Sauce, in der er gewöhnlich seine Hühnchen dämpfte, eine raffinierte saftige Symphonie von Austern, Hahnenkämmen und Pilzen. Ach, das sollte man ruhig ihm überlassen! Als süße Speise natürlich einen Zabaglione — sein Zabaglione war ja berühmt (und das war Lisas Zabaglione wirklich; sie verdarb ihn nie durch einen Tropfen zuviel Marsala, wie so mancher Koch). Was für Käse wünschten die Herrschaften? Bel paese? Gorgonzola? Sie stimmten für Gorgonzola. Und café espresso und eine Flasche Barola. „Und Sie lassen uns nicht zu lange darauf warten, nicht wahr?“

„Gott steh' mir bei“, seufzte Amadéo, als er wieder in die Bar zurückkehrte. „Du hast mich sicherlich behext. Es ist unmöglich — unmöglich, daß sie mit meinem Pollo à la Fortuna zufrieden sind. Dio! Was fange ich an?“

Das war Ettore's großer dramatischer Augenblick; wie ein Künstler ergriff er ihn; er sagte nicht zu viel und nicht zu wenig.

„Du wirst nichts tun, als mir mit den Schüsseln und Pfannen helfen, bei Tisch servieren und Wein einschenken. Und die Sauce rühren, wenn ich's sage. Und versuchen, mich nicht zu stören.“

„Dich?“

„Ich koche wie ein Genie“, sagte Ettore einfach und ging voraus in die Küche.

Die nächste Stunde bedeutete für Amadéo ein solches Chaos von Empfindungen, ein solches Fallen von einem Extrem ins andere, daß er später nie versucht hat, sie anders zu beschreiben als durch Ausstrecken der Hände, Rollen der Augen und ein einziges ausdrucksvolles „Mà!“ Blindlings gehorchte er Ettore's kurzen Befehlen. Er fluchte ihm innerlich, verehrte ihn aber wegen seiner völligen Meisterschaft über alle Eßwaren,

die er in die Hände bekam. Er, der Padrone, er, der Herrliche, sollte untergeordnete Dienste tun! Aber sie mußten getan werden, wenn das Essen ein Erfolg sein sollte; und wenn das Essen ein Erfolg wurde, würde die „Fortuna“ gerettet werden; aber wenn die „Fortuna“ gerettet würde, dann würde das Ettore's Werk sein und nicht seins. Und, bitterster Gedanke, Lisa würde es wissen; jeden Augenblick konnte sie wieder hier sein und ihn sehen. Zu seinen andern Gefühlen mischte Amadéo ein brünstiges Gebet: das Essen sollte vorüber, die Gäste und Ettore alle fort sein, bevor Lisa käme. Sein überreiztes Gehör glaubte in jedem Geräusch, das von außen hereindrang, ihren Schritt zu erkennen. War das nicht ihr Lachen? Und dann mußte er sein Gesicht zu einem würdigen Lächeln glätten und die Frutta del mare und das Pollo à la Fortuna in den Speisesaal tragen und sie mit sicherer Hand vorlegen. Was für Gesichter würden die Gäste machen, wenn sie von dem zugespitzten persönlichen Drama erführen, das sich beim Anrichten dieser Mahlzeit für sieben Personen abspielte! Also mußte Amadéo aussehen, als ob das alle Tage vorkäme, und sich dabei den Kopf zerbrechen, noch dazu umsonst, was über die Küche gesagt wurde, und versuchen, es ihnen vom Gesicht abzulesen — aber diese Engländer hatten keine sprechenden Gesichter, sie würden genau so aussehen, wenn man ihnen gebratenes Leder vorsetzte. Und wenn alles vergeblich war? Wenn er sich umsonst zu seiner Qual vor Ettore erniedrigte? Vielleicht war Ettore doch nur ein müßiger Aufschneider — wie Amadéo alles Aufschneiden haßte! — und konnte gar nicht kochen; ja, wo hätte er die feine Küche in England erlernen sollen? Vielleicht würde er Lisa schon drin vorfinden, wenn er zurückkäme, und sie zu Ettore sagen hören: „Was, Sie bereiten die Sauce?“ Und Ettore's Antwort — was würde er bloß antworten? Amadéo befand sich in einem solchen Zustand äußerster Spannung, daß er sich zu seiner Erleichterung nichts anderes hätte ausdenken können, als die Schüsseln auf den Boden zu stellen und hinauszustürzen. Und die Idioten von Fremden nannten ihn auch immer „Kellner“, „cameriere“ — konnten