

*Ich möchte Sie bitten, mit mir und meiner Frau
um 8 Uhr Abendbrot zu essen; vielleicht
bringen auch Sie Ihre Frau Gemahlin mit?
Es soll ein einfaches, gemütliches Abendessen sein;
nicht in großer Toilette und viel Aufwand, sondern ganz bescheiden,
wie unter guten Bekannten.*

Aus einem Brief Karl Mays vom 5.9.1907 an Otto Hartmann,
Regensburg

Der Eine, der Andere und vor allem Karl May

Den Einen und den Anderen – beide Lehrer – verbindet über Karl May eine herzliche Freundschaft. Diese entstand zu einer Zeit, als Deutschland noch gespalten war.

Deshalb durfte damals nur der Andere den Einen besuchen und tat das dann auch in schöner Regelmäßigkeit.

Während dieser jeweils durch Wanderungen, Theater- und Museumsbesuche ereignisreichen Tage im Jahr schliff sich die Gewohnheit der Verständigung unter Verwendung Mayscher Floskeln und Sprachfetzen ein.

Aus gutem Grund spielte da zum Beispiel der Pirnero aus dem *Waldröschen* eine Rolle:

„Herrliches Wetter!“ – „Unvergleichliches Wetter!“ – „Heute viel schöner als gestern!“ usw.

So kamen beinahe zwangsläufig auch die kulinarischen Besonderlichkeiten im Werk Karl Mays zur Sprache. Kreiert wurden unter anderem Menüs wie zum Beispiel:

Aperitif – Sekt aus Mossul
Fledermaus und Igel à la Kurdistan
Turtlesoup nach Turningsticking
Bärentatzen, in denen es ‚wibbelt‘, mit gekniffen
Klößen nach Hobble-Frank
Türkischer Winterkaffee mit Kanonenkugeln aus
Dschnibaschlü
und alles gekrönt durch Sir Davids Grog

Damals, vor Jahren also, tauchte erstmalig der Wunsch auf, May-Episoden mit kulinarischem Hintergrund gesondert zu veröffentlichen.

Inzwischen ist der Eine im Vorruhestand und der Andere kocht sehr gern für Freunde und Gäste. Aus diesem Anlass saßen der Eine und der Andere, diesmal beim Anderen, bei einer kanadischen Büffellende zusammen.

Karl Mays Wilder Westen lieferte den Gesprächsstoff, Erinnerungen tauchten auf, Entschlüsse wurden gefasst. Unter anderem auch der, das nächste Jahr zu nutzen, um das lang gehegte Vorhaben zu realisieren.

Das Ergebnis liegt nun vor und es war Absicht, das Werk Karl Mays einmal nicht mit Indianern und Beduinen, Kämpfen und Intrigen zu erschließen. Neuen, vor allem auch jungen Lesern soll ein Einstieg ermöglicht werden, der über humorvolle, leicht ironische und kurze Episoden, die Appetit auf mehr machen, führt.

Egal, ob Karl May diese Texte zur humorvollen Gestaltung, zur Erhöhung der Authentizität seiner Werke oder zur Belehrung seiner Leser einsetzte – die Rezepturen bestechen durch ihre oft skurrile Art und die Unmöglichkeit ihrer Umsetzung. Viel davon wird er Berichten Forschungsreisender und anderen Werken entnommen haben. Er verwendete diese zunehmend als Ausgangsmaterial, das er durch eigene Bearbeitung fantasievoll gestaltete.

Beim Lesen der nachfolgenden Episoden und Splitter ist zu berücksichtigen, dass sie den verschiedenen Schaffensperioden Karl Mays entstammen.

Mit kleineren Erzählungen angefangen, über die großen Kolportageromane, die Reiseromane bzw. -erzählungen, die Jugenderzählungen bis hin zum Spätwerk und den Selbstzeugnissen geben die ausgewählten Textteile Auskunft über die literarische Entwicklung ihres Autors. Dazu ist noch zu bemerken, dass die Texte aus einem größeren Zusammenhang gelöst und nur nach ihrer kulinarischen Relevanz geordnet wurden.

Auch kann nicht in jedem Fall jede Person mit Karl Mays Worten eingeführt werden – diese sind dann dem jeweiligen Werk zu entnehmen. Die Textgestalt entspricht weitgehend der der Erstausgabe bzw. der Ausgabe letzter Hand.

Um ihre Wirkung zu erhalten, wurde die mitunter veraltete Ausdrucksweise beibehalten.

Wir betrachten unsere Arbeit als ein

„Lesebuch für und von Karl May“.

In diesem Sinne und in Abwandlung des Reimes aus
Weihnacht!:

Wir bitten, nicht verkehrt zu fragen,
und wollen die Wahrheit Ihnen sagen:
Wir wünschen Ihnen, wie ein jeder sieht,
guten Appe- und auch Trinketit!

Lassen Sie es sich schmecken!

Herzlicher Dank gilt den Herren Hans Norbert Meister
und Kai-Uwe Neßler
für manch guten Rat und Hinweis;
unseren Ehefrauen Gabi und Karin danken wir für ihre
Unterstützung und Begleitung des Projektes.

Pirna und Wiesbaden
2004

der Eine
Uwe Neßler

der Andere
Heinz Mees

a s e n ü

1. Aperitif ab Seite 15
2. Amuse gueule ab Seite 69
3. Vorspeise ab Seite 91
4. Suppe ab Seite 129
5. Zwischengericht ab Seite 137
6. Sorbet ab Seite 177
7. Hauptgang 1 ab Seite 189
8. Hauptgang 2 ab Seite 245
9. Käse ab Seite 311
10. Dessert ab Seite 367
11. Kaffee und Petit fours ab Seite 395
12. Digestif ab Seite 461

Das Essen bestand aus erjagtem und am Feuer gebratenem Fleisch mit einer Pflanzenzugabe, die aus wilden, aus dem Gras herausgestochenen Zwiebeln und einer gerösteten Art der Canna indica zusammengesetzt war. Es schmeckte vortrefflich.

(Ardistan und Dschinnistan I)

Das Menü

So nennen wir die Reihenfolge der genussreich-vielgängigen Speisenfolge wie sie vom Küchenchef geplant, vorbereitet und schließlich auch aufgetragen wird. Traditionell ist eine Mindestgabe von drei Gängen, die detailliert beschrieben (frz. menu = klein, winzig, detailliert) und in ihren Bestandteilen genannt werden. Das rührt ursprünglich von der französischen Dreiteilung des Menüs, die allerdings eine Fülle von Varianten und Kompilationen erlaubten, indem sozusagen Untergänge eingebaut wurden.

Wie ein Gastrosoph formulierte: eine Oper in drei Gängen und 18 Szenen.

Aus dieser Tradition kommt das kümmerliche heutige Standard-Dreigang-Menü, ‚gut‘-bürgerlich bestehend aus Vorspeise, Hauptspeise und Dessert. Die Mutter aller Menüs freilich bot ein Minimum von acht oder zehn Gängen, deren Abfolge heutigen Lesern und Mägen arge Beschwerden zumutet. Geblieben ist davon das Faktum, dass es in der gehobenen Gastronomie mehrere Vor-Speisen gibt, dazu einen Schwerpunkt-Hauptgang mit entsprechenden Beilagen und eine Nachspeisen-Folge, immer auch arrangiert mit der Vorgabe, in einem Menü nie zwei gleiche Speisen oder zwei gleiche Zubereitungsarten zu kombinieren. Aus dieser Vielfalt ergäbe sich etwa ein Menü aus einem oder mehreren ‚Amuse gueules‘, einer kalten und einer warmen Vorspeise, alternativ zu Letzterer eine Suppe, danach ein Zwischengang. Sollte der folgende Hauptgang Fleisch beinhalten, was zu Mays Zeiten durchaus selbstverständlich war, da der ‚große Braten‘ das zentrale Stück des Menüs darstellte, so war unabdingbar, dass der Zwischengang Geflügel sei, wenn in der Vorspeise Fisch vorkam.

War der Fisch gekocht, musste das Geflügel haschiert

werden, da das Fleisch gebraten wurde. War die Suppe aus grünem Gemüse, gehörte zum Hauptgang Salat oder ein andersfarbiges Gemüse. Der Nachtsch war in Käse, Dessert und Kaffee mit Digestif gegliedert. Daraus ergaben sich Menü-Folgen, die noch in den 80er und 90er Jahren des 19. Jahrhunderts nach heutiger Vorstellung ein Ausmaß erreichten, das jedem Ernährungsberater die Tränen in die Augen treiben würde:

„(...) ein gewiegter Esser mag deshalb 10 bis 12 Dutzend (Austern) (...) hinunterschlürfen, ohne dadurch seinem Appetit auf die Hauptmahlzeit Abbruch zu thun. Der wahre Kenner indessen geht nie über 60, höchstens 72 Stück hinaus (...)“, vermeldet das *Appetit-Lexikon*. Wer denkt da nicht an die Mayschen Westmänner und ihre Fleisch-Portionen? So mag sich auch erklären, dass etwa ein Menü bei König Ludwig II. von Bayern aus sage und schreibe zwölf Gängen bestand, lediglich nach dem 7. Gang durch ‚Maiwein‘ unterbrochen, einem Waldmeister-Sorbet also, das aber dann wohl auch nicht mehr den Magen beruhigen konnte:

Auf die Austern folgten eine Taubensuppe, Gänseleberpastete, Kalbfleisch, elsässischer Schinken, Krammetsvogel (eine Drosselart), Hummersalat und Champagner. Danach wurde endlich ein Kapaun mit frischen grünen Bohnen serviert, danach Obst und die üblichen süßen Nichtigkeiten als Nachtsch.

Da sich auch in Vor-Pisa-Zeiten nur wenige Menschen eine solch umfangreiche Angebotsliste merken konnten, da aber zugleich dem Tischherren klar gemacht werden musste, welch Köstlichkeiten noch auf ihn warteten, und er sich – um Gottes willen – nicht schon an der leckeren Suppe satt essen möge, erfanden findige Köche den Küchen- oder Tischzettel, ein kleineres Unterhaltungsprogramm, das von einem dienstbaren und des Lesens kundigen Geist der Tischgesellschaft serviert wurde. Nach dem 15. Jahrhundert begann in mehreren Etappen eine Demo-

kratisierung durch den Buch- und später vor allem durch den Steindruck (Lithografie), der es erlaubte, nicht nur größere Mengen des Zettels zu drucken, sondern auch noch grafisch aufgelockert zu präsentieren. So wurde zu Kaisers Zeiten die Menükarte zur Vorläuferin heutiger Speisekarten.

In der Wilhelminischen Epoche war es bei hochrangigen Tischgesellschaften Usus, Menükarten von bekannten Grafikern, die wir zum Teil auch als Zeichner und Buchgestalter der damaligen Abenteuerliteratur kennen, gestalten zu lassen. Große Firmen der Zeit, wie etwa die ‚Sectkellereien Matheus Müller‘ oder Deinhard & Co., der Schokoladenhersteller Suchard oder der Würzen-Magier Maggi lieferten Blanko-Menükarten, die auch der kleinere bürgerliche Haushalt handschriftlich zur Darstellung der Speisenabfolge nutzen konnte.

Eine Besonderheit unter alledem stellt das ‚Menu surprise‘ dar, das die ursprüngliche Absicht, nämlich die zu erwartenden Genüsse genüsslich vorgehen zu können, konterkariert: Hier wird genau diese Abfolge nicht verraten, der Gast muss sich auf eine Speisenfolge einlassen, die er vorab nicht erfährt, und läuft deshalb Gefahr und Risiko, zu früh satt oder spät noch hungrig zu sein. Eine zweite Besonderheit verkörpern auch heute noch vorkommende Karten, die in der Regel der Dame dezent überreicht werden, auf dass diese ohne pekuniäre Hintergedanken bestellen möge: Die Damenkarte enthält nämlich keine Preise, ein Schlag ins offene Visier einer jeden selbstbewussten Dame, die schließlich heute sogar die Verfügungsgewalt über die Brieftasche hat – und sei es nur aus Geräumigkeitsgründen in engen Herren-Anzügen.

All diese Risiken müssen Sie, verehrte Leserinnen und Leser, Genuss-Süchtige und Genießer, Karl-May-Kenner und -Verehrer, Köchinnen und Köche, Speisekartensammler und Menükarten-Flaneure, all diese Risiken müssen Sie nicht befürchten:

Das folgende Menü soll Sie nicht sättigen, ganz im Gegenteil. Die beiden Köche möchten Ihren Gaumen kitzeln, Ihre Literatur-Schleimhäute reizen, Ihre Lese-Lust fördern und Ihnen mit dem folgenden Menü Anregung bieten, den einen oder anderen Gang literarisch zu wiederholen, auszubreiten, vielleicht sogar einmal auf Entdeckungsreise durchs wilde Lukullistan zu gehen und das eine oder andere Schmankerl, den einen oder anderen Leckerbissen Mayscher Kulinarik zu entdecken, der möglicherweise auch uns durchs Nudelsieb gerutscht sein mag oder aus dem übervollen Topf davonlief.



Der Plönts

Aperitif

Der Plöntsche

Seite 19

Sekt in Mossul

Seite 29

Im Konak von Dabila

Seite 43

Trinken des Mageninhalts eines Kamels

Seite 52

Sir David Lindsay und der Grog

Seite 53

Alles, was das Herz begehrt

Seite 64

Der Krater des „Sohnes“

Seite 65

Kaktussaft und Blut im Llano Estakado

Seite 67

„Herzlich willkommen, Herr Doktor! Wer hätte so etwas ahnen können! Ich war starr vor Erstaunen, aber auch vor Freude, als ich Sie erblickte. Nun wollen wir aber auch das Willkommen feiern.

Dazu habe ich etwas mitgebracht. Raten Sie, was!“

„Wein jedenfalls?“

„Ja, aber was für welchen? Da, lesen Sie!“

„Riedesheimer Berg!“, las ich.

„Ja“, nickte er lachend, indem er mir die Flasche noch näher hielt.

„Nun wundern Sie sich wohl?“

„Nein, gar nicht. Ich ärgere mich vielmehr.“

„Worüber?“

„Weil er falsch ist.“

„Erst kosten, erst kosten!“

„Ist nicht nötig, denn sogar die Etikette ist gefälscht, denn der Ort heißt Rüdesheim, nicht aber Riedesheim.“

(Satan und Ischariot III)

Aperitif

Das Kunstwort, abgeleitet vom lateinischen ‚aperire‘ (= öffnen) gibt es seit 1888, könnte also geradewegs vom Mayster erfunden worden sein, um bestimmte Szenen, wie etwa den ‚Plöntsch‘ mit einem kurz-knappen Begriff zu verdinglichen. Ursprünglich wurde der Aperitif in Frankreich schon vor dem Essen, möglicherweise gar außer Haus genossen. Er erfüllte also seine Funktion als Magenöffner nur bedingt, zumal hohe Alkoholdichte eher zu einer Abflachung des eigentlichen Ess-Genusses führt.

Denn der ‚Vortrunk‘, wie er noch um die vorletzte Jahrhundertwende genannt wurde, war in der Regel Absinth, jener grüne Wermut-Likör, der angeblich „magenstärkende Eigenschaften“ (*Appetit-Lexikon*, 1894) besaß und so zu Ehren kam, die ihm eigentlich nicht gebührten, auch wenn er gegenwärtig wieder fröhlich Urständ feiert als Kult-Drink des neuen Jahrtausends.

Dagegen hat sich mehr und mehr die Erkenntnis durchgesetzt, dass allzu viel Alkohol allenfalls sättigende, aber nicht magenstärkende Wirkung habe.

Insofern eröffnet Mays Mossul-aperero (wie die Schweizer gerne sagen) die richtige Perspektive, dürfte doch der Alkoholgehalt hier eher im untersten Bereich gelegen haben, also *Quantité négligeable* sein.

Galt bis in die 1960er Jahre Sherry, später auch Martini oder Campari als Inbegriff südländisch-mediterraner Magenöffnungs-Freundlichkeit, so hat spätestens seit der Erfindung des Dijoner Bürgermeisters Félix Kir, der kurzerhand Cassis in Weißwein goss und servierte, der Aperitif auch in den 80ern östlich des Rheins eine Auferstehung gefeiert. Der In-Drink ‚Kir Royal‘ (Champagner statt Weißwein) ist in Pseudo-Promi-Kreisen bekannt und in böser Fernseh-Satire dokumentiert.

Davon war 100 Jahre zuvor unser Mayster weit entfernt, gleichwohl weist seine Beschreibung der Sekt-Herstellung durchaus hohes satirisches Potenzial auf und erscheint zugleich als Magenöffner für folgende (Ess-)Abenteuer unentbehrlich: Dieser Aperitif macht Lust auf weitere Genüsse, lähmt den Gaumen nicht und erzeugt auch keinerlei Völlegefühl – im Gegenteil leitet er schwungvoll und auf prickelnder Höhe zu weiteren Gaumen- und Hirnzellen-Schmeichlern über.

Der Plöntsch

Zu essen gab es genug. Fleisch, Reis, anderes Gemüse, auch Mehlgebackenes. Als Halef um Wasser bat, sahen die drei einander fragend an; dann erkundigte sich der Dicke:

„Trinkt ihr nur Wasser?“

„Nein, sondern auch alles andere, was nicht giftig ist“, lachte Halef.

„Auch Wein?“

„Ja. Warum sollten wir nicht?“

„Weil er dem Moslem verboten ist?“

„Da irrst du dich! Der Kuran verbietet alles, was betrunken macht. Also darf man von allem trinken, bis man bemerkt, dass sich der Rausch einstellt; dann aber hört man auf.“

„Hamdulillah, bist du ein kluger Kerl!“, rief der Effendi, und die beiden andern stimmten in dieses Lob mit ein. Man hatte nur gewartet, was wir sagen würden; nun man unsere Ansicht aber kannte, wurde sofort nach Wein gerufen, den man in einem Krüge brachte und der aus irdenen Bechern getrunken wurde. Es war jene orientalische, dicke, schwere Sorte, welche man jahrelang auf Harz oder Tannenzapfen liegen lässt, um sie haltbar zu machen. Wir beide waren vorsichtig; wir nippten nur. Die anderen aber genossen dieses starke Getränk wie Wasser. Wir wurden wegen unserer Mäßigkeit ausgelacht. Man sprach von allen möglichen Getränken und ihren Wirkungen. Das Allerbeste und Allerherrlichste, was sie kennen gelernt hatten, war ein heißer Trank mit viel Zucker gewesen, aber nicht aus Wein, sondern aus etwas anderem; auch Zitrone sei dabei. Ein Engländer, der mit einer großen Dienerschaft nach Isfahan wollte, hatte hier übernachtet und seinen eigenen Koch und seine eigenen Getränke mitgehabt. Dieser Koch hatte dieses Getränk in der Küche zubereitet und dem Wirt und den beiden Obersten je ein Glas davon gegeben.

„Haben sie nicht gesagt, wie der Name dieses Trankes lautet?“, fragte Halef. „Mein Sihdi weiß alles. Wenn er den Namen hört, kann er das ebensogut machen, wie dieser englische Koch.“

„Wirklich, wirklich?“, fragte da der Dicke, und: „Wirklich, wirklich?“, riefen auch die beiden Achmeds, denen dieses Thema ebenso willkommen zu sein schien wie dem Effendi.

„Ja, wirklich!“, versicherte Halef.

Da stand der Türke von seinem Sitze auf, sah mir erwartungsvoll in das Gesicht und sagte, indem er jedes einzelne Wort betonte:

„Dieser – Wundertrank – heißt – Plöntschi!“

„Plöntschi?“, fragte Halef, sich besinnend. „Das kenne ich nicht. Plöntschi habe ich noch nie getrunken. Du wohl auch nicht Effendi?“

„O doch!“, antwortete ich. „Und auch du hast schon von ihm getrunken. Nur heißt der Name nicht Plöntschi, sondern Pöntschi. Wir Deutschen sagen Punsch.“

„Ja, Pöntschi, Pöntschi, Pöntschi!“, rief der Oberst mit dem Vogelgesicht.

„Pöntschi, Pöntschi, Pöntschi!“, stimmte der Oberst mit dem Bulldoggengesicht bei.

„Pöntschi, Pöntschi, Pöntschi!“, fiel der Dicke in seinem seligsten Tone ein. „Pöntschi ist richtig, Pöntschi! Du weißt es ja noch viel besser als ich! Aber, sag: Kannst du das machen, Sihdi?“

„Ja. Aber nur dann, wenn ich alles habe, was dazu gehört.“

„Und was gehört dazu?“

„Hast du Rum oder Arrak?“

„Beides!“, antwortete er ganz leise, indem er beide Hände in Form einer sich heimlich öffnenden Doppelklappe vor den Mund legte.

„Dann ist's ja gut! Der Zoll, die Steuer und solche Dinge gehen mich ja nichts an. Also, wer Pöntschi machen

will, muss haben Rum, Arrak, Zucker, Zwiebeln, Knoblauch, heißes Wasser und – und – und etwas, was dir leider fehlen wird.“

„Was mir fehlen wird? Was ist das?“, fragte er in höchster Spannung.

„Aloe!“, antwortete ich.

„Aloe? Die hab’ ich!“, jubelte er auf.

„Er hat sie!“, rief der eine Achmed.

„Er hat sie!“, schrie der andere Achmed.

„Ja ich habe sie!“, brüllte er selbst. „Wie mich das freut! Weißt du, Sihdi, ich bin ein Gemütsmensch! Ich habe immer alles, was andere Leute brauchen. Es sollte mal ein ganzer, großer Korb voll hier durchgepatscht werden; der wurde von der Behörde konfisziert. Nun habe ich ihn! Du kannst ihn bekommen! Den ganzen Korb voll, wenn du ihn brauchst!“

„Wieviel enthält der Korb?“

„Eine halbe Maultierlast.“

„Das ist mir fast zu viel für einen einzigen Pöntsich“, lachte ich. „Gib mir ein Stück, welches so groß ist wie eine Pflaume, hierzu acht große Zwiebeln, sechs Knollen Knoblauch, zwölf Zitronen, dazu eine Flasche Rum, eine Flasche Arrak und den nötigen Zucker, so sollst du einen Pöntsich bekommen, der auf alle Fälle noch weit besser als der des Engländers ist. Aber ich stelle die Bedingung, dass ich ihn selbst machen darf, in der Küche, und dass es keinem Menschen erlaubt ist, mich dabei zu stören!“

„Das wird geschafft! Das wird alles geschafft! Und niemand soll es wagen, dir dabei nahe zu kommen!“, versicherte der Dicke.

„Allah segne dich, Effendi, Allah segne dich! Du bist ein von ihm begnadeter Mann! Erstens, weil du das Rezept so genau weißt, und zweitens, weil du es unterwegs nicht vergessen hast! Man darf zwar keinen Menschen wissen lassen, dass man Rum und Arrak hat, weil nämlich ein entsetzlich hoher Zoll darauf liegt, zu dir aber haben wir

Vertrauen; dir darf man alles sagen. Ich werde also selbst gehen, um dir diese Dinge zu besorgen, gleich, sofort! Dann führe ich dich in die Küche!“

Er rannte fort, so schnell sein Körperbau es ihm gestattete. Halef 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 Spänen 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 hatten.

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 separat stehenden 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 klein 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 Bowle 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 Herd das Wasser zu sieden begann, machte ich mich an die Arbeit.

Aloe, Zwiebeln, Knoblauch und so viel von den Zitronen, wie ich zuviel 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 deliziös 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 Karawanseraï. Da griff sie schnell nach meiner Hand, um sie zu küssen, und fasste strahlenden Auges dann nach ihrem Krüge. 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 Pöntsches des Engländers nicht halb so gut gewesen sei als der meinige! Ich trank ganz wenig, Halef auch. Umso 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 andern 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 wisst! 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!“ (...)

Er (...) 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. Draußen sagte er, indem er sich Mühe gab, nicht hin- und herzuschwanken:

„Sihdi, ich bin dein Freund (...) Ich liebe euch alle beide. (...) Darum lade ich euch ein, zu Mittag zu mir zu kommen. Willst du mir diese Liebe erweisen?“