

AMY MYERS

# Mord als Vorspeise

Kriminalroman

a

aufbau digital

AMY MYERS

# Mord als Vorspeise

Kriminalroman



aufbau digital

# Über Amy Myers

*Amy Myers* wurde 1938 in Kent geboren. Sie studierte an der Reading University englische Literatur, arbeitete als Verlagslektorin und war bis 1988 Direktorin eines Londoner Verlages. Seit 1989 ist sie freischaffende Schriftstellerin. Sie ist mit einem Amerikaner verheiratet und wohnt in Kent. Amy Myers schreibt auch unter dem Namen Harriet Hudson und Laura Daniels.

In ihren ersten Ehejahren arbeitete ihr Mann in Paris, und sie pendelte zwischen London und der französischen Hauptstadt hin und her. Neben vielen anderen Dingen mußte sie nun lernen, sich auf französischen Märkten und den Speisekarten französischer Restaurants zurechtzufinden. Dabei kam ihr die Idee, einen französischen Meisterkoch zum Helden eines klassischen englischen Krimis zu machen: Auguste Didier war geboren. Alle Kriminalromane von Amy Myers erscheinen im Aufbau Taschenbuch Verlag.

*Irmhild* und *Otto Brandstädter*, Jahrgang 1933 bzw. 1927, haben Anglistik an der Humboldt-Universität zu Berlin studiert, waren im Sprachunterricht bzw. im Verlagswesen und kulturpolitischen Bereich tätig. Sie übertrugen Werke von Sean O'Casey, Jack London, John Hersey, Masuji Ibuse,

Louisa May Alcott, Charles M. Doughty, John Keane, Joseph Caldwell sowie Historio-Krimis von Amy Myers, Ingrid Parker und Peter Tremayne ins Deutsche.

## **Informationen zum Buch**

Der Verein zur Verehrung literarischer Genies versammelt sich dieses Mal im englischen Badeort Broadstairs, um drei Tage lang seinem Genius des Jahres – Charles Dickens – zu huldigen, der hier häufig seine Ferien verbrachte. Nur ein exzellentes Festbankett, zubereitet von Meisterkoch Auguste Didier, konnte den Prince of Wales dazu bewegen, das Opfer der Ehrenpräsidentschaft über diese Zusammenkunft auf sich zu nehmen. Das Festbankett wird ein Erfolg, aber bei der anschließenden Lesung aus »Oliver Twist« sinkt der Vorleser mitten in der Mordszene tot zu Boden. Vergiftet. War etwa die Vorspeise schuld?

# ABONNIEREN SIE DEN NEWSLETTER DER AUFBAU VERLAGE

Einmal im Monat informieren wir Sie über

- die besten Neuerscheinungen aus unserem vielfältigen Programm
- Lesungen und Veranstaltungen rund um unsere Bücher
- Neuigkeiten über unsere Autoren
- Videos, Lese- und Hörproben
- attraktive Gewinnspiele, Aktionen und vieles mehr

Folgen Sie uns auf Facebook, um stets aktuelle Informationen über uns und unsere Autoren zu erhalten:

<https://www.facebook.com/aufbau.verlag>

**Registrieren Sie sich jetzt unter:  
<http://www.aufbau-verlag.de/newsletter>**

Unter allen Neu-Anmeldungen verlosen wir jeden Monat ein Novitäten-Buchpaket!

---

Amy Myers

# **Mord als Vorspeise**

*Aus dem Englischen von Irmhild und Otto Brandstädter*

 aufbau digital

# **Inhaltsübersicht**

**Über Amy Myers**

**Informationen zum Buch**

**Newsletter**

**Vorbemerkung der Verfasserin**

**1. Kapitel**

**2. Kapitel**

**3. Kapitel**

**4. Kapitel**

**5. Kapitel**

**6. Kapitel**

**7. Kapitel**

**8. Kapitel**

**9. Kapitel**

**10. Kapitel**

**11. Kapitel**

**12. Kapitel**

**Impressum**

Für meine Mutter  
und im Gedenken an meinen Vater,  
auf dessen Bücherbord  
ich meine erste Bekanntschaft  
mit Mr. Dickens machte

## Vorbemerkung der Verfasserin

Broadstairs ist heute ein ebenso reizender Ort wie damals, als Auguste Didier dort weilte, und das Royal Albion Hotel mit seinen Erinnerungen an Dickens gedeiht weiterhin in der Albion Street. Die Leute jedoch, die in diesem Roman dort zu Gast sind, habe ich frei erfunden, ebenso das Imperial Hotel.

Für ihre Unterstützung möchte ich Mr. Peter Roger (Royal Albion Hotel) und Mr. Alan Robinson danken, sowie den Mitarbeitern der Stadtbibliotheken von Lenham, Broadstairs und Margate. Von den gedruckten Quellen war mir Cedric Dickens' Buch »Dining with Dickens« (Bei Dickens zu Tisch) besonders dienlich. Mein Dank gilt ferner meiner Mutter, die mich hinsichtlich der viktorianischen Mode beriet; meinem Agenten Dot Lumley und meiner Verlagslektorin Jane Morpeth, die mir beide ständig Mut gemacht und mir vielfach geholfen haben.

# 1. Kapitel

»Wer hat denn das verbochen?« stöhnte Auguste Didier. Mit gesenkten Köpfen standen seine sechs Adlaten da, während er verzweifelt die verschnörkelte Silberplatte betrachtete und die Kreation, die darauf ruhte.

»In fünf Minuten, *mes amis*« fuhr er grimmig fort, denn von den Beschuldigten machte keiner Anstalten, etwas einzugestehen, vielleicht auch, weil alle sechs nichts Tadelnswertes erkennen konnten, »wird der Prince of Wales hier dinieren - und da soll ihm diese Abscheulichkeit vorgesetzt werden?« Er wies verächtlich auf das Geflügel, das mit Foie gras und Perigord-Trüffeln gefüllt war. »Le Maître Escoffier kreierte Poularde Derby eigens für Seine Königliche Hoheit, und Sie machen diese Schöpfung einfach zuschanden. Daß Schüler der Auguste-Didier-Schule für Kochkunst eines solchen Mißgriffs überhaupt fähig sind!«

»Was stimmt denn daran nicht, Mr. Didier?« erkundigte sich James Pegg unbeirrt. Pegg war ein Engländer um die dreißig, etwas langsam im Denken. Er traute sich mehr als die anderen und fand nichts dabei, eine *Poularde Derby* ein Huhn mit Lebern gestopft zu nennen.

Auguste starrte ihn an. »Das Aspik«, erwiderte er nur, verblüfft, daß man das nicht auf den ersten Blick sah.

»Oh, das war ich, Mr. Didier«, kam es fröhlich von Alice Fenwick.

»Sie, Mademoiselle Fenwick?« Auguste verschlug es die Sprache. Wenn sonst bei keinem aus der Gruppe, bei ihr erwartete er Sinn fürs Detail. Sie hatte die Gabe der Perfektion wie selten jemand, vielleicht war sie ihr als Tochter eines Offiziers gewissermaßen schon in die Wiege gelegt, jedenfalls erklärte es sich Auguste so. Aber schließlich unterläuft auch dem Gewissenhaftesten mal ein Fehler, selbst er, Auguste Didier, hatte schon größere Sünden begangen, zum Beispiel dem Pudding in der englischen Küche nicht die gebührende Aufmerksamkeit gezollt. »Dieses grauenvolle Etwas entstammt Ihrer Hand? Das ist doch kein Aspik. Es hat nicht die geringste Ähnlichkeit damit.« Er betrachtete finster ihr etwas knochiges Gesicht. Sie mußte sich wohl der Schwere ihres Vergehens bewußt sein. Ja, sicher, im tiefsten Herzen war sie unglücklich. Er wurde weicher, mitfühlender.

»Es ist ja nur eine Garnierung, Maître«, ließ Algernon Peckham von oben herab hören.

Das Wörtchen »nur« war nicht angebracht im Umgang mit Meistern der hohen Kochkunst, schon gar nicht bei Auguste Didier.»Nur eine Garnierung«, knirschte er durch die Zähne. »Nur das Wichtigste des ganzen Gerichts, nur

die Girlande, die verkündet, hier kommt des Ebers Kopf, nur die Kerzen, die das Festgelage des Monsieur de La Reynière eröffnen, nur der bedeutsame Vorbote aller Genüsse, die noch kommen. Sage mir, wie das Aspik ist, und ich sage dir, wie das ganze Gericht ist«, donnerte er. »Fleischaspik, Mademoiselle Fenwick, darf in seiner Konsistenz den Löffelrücken nur eben überziehen. Das Ergebnis darf nicht hin- und herschwabbeln wie Monsieur Peggs *blanc-manger*; es muß zart und schmiegsam sein wie der Arm einer Frau«, verkündete er, kratzte vorsichtig und geschwind die anstößigen Aspikklümpchen ab und kaschierte die Stellen mit Croutons und Foie gras. »Beherzigen Sie das, *mes amis*.« Ein letzter Madeira-Trüffel vollendete das Werk. »*Voilà*. Das wär's. So kann sich die *création* unseres Maître Escoffier sehen lassen.« Auguste gab den beiden Dienern ein Zeichen; die standen in ihrer hellblauen Livree parat; daß Emma Pryde, die überschwengliche Besitzerin von Gwynnes Hotel, heute nicht da war, bekümmerte sie nicht.

Die gute Emma. Er hatte es ihr einfach nicht abschlagen können, für diesen Abend die Küche zu übernehmen, ging es doch um das Galadiner zu Ehren des Prince of Wales. Sie selbst war unpäßlich, konnte sich mit ihren Windpocken nicht sehen lassen.

Gwynnees Hotel in der Jermyn Street hatte einerseits den Ruf, ein bißchen frivol zu sein, andererseits gestand man

ihm Solidität zu, mit einem gewissen Etwas. Der Besuch des Prince of Wales unterstrich letzteres. Denn bei dieser Gelegenheit würde Seine Königliche Hoheit nicht wie in früheren Tagen mit der Dame seiner Wahl diskret in einem *Séparée* speisen, sondern sich an öffentlicher Tafel zeigen, und sogar mit den höchst ehrenwerten Mitgliedern der Gesellschaft zur Verehrung literarischer Genies. Nur ein erstklassiges Dinner hatte den Prince of Wales bewegen können, ein solches Zeremoniell über sich ergehen zu lassen, war er doch für dieses Jahr 1899 Präsident der Gesellschaft. Und diese Garantie bot Emma auf Ansuchen (und bei generöser Zahlung) der auf literarische Genies Erpichten. Aber Emma war Opfer ihrer Pusteln geworden und konnte nicht wie sonst in der Küche ihr autoritäres Regime führen. So hatte Auguste sich bereit gefunden, die Situation zu retten, wenn auch unter einer Bedingung: er würde die sechs Eleven seiner Kochkunstschule mitbringen; mit fremdem Personal könne er nicht arbeiten. In schöner Einfalt hatte er bei sich gedacht, das würde ihm Lorbeeren einbringen und seinen Schülern praktischen Gewinn.

Doch nun packte ihn Verzweiflung. Hatte er sich das gut überlegt? Um den Verein zur Verehrung literarischer Genies ging es ihm weniger, wohl aber um den Prince of Wales. Der erste Gang war vorüber – die Suppe, *sole à la Batelière*, die Rebhuhnpastete und die anderen Vorspeisen.

Sein Blick glitt über die leeren Schüsseln, die man herausbrachte, und ihm wurde leichter ums Herz. Vielleicht gab es doch noch Hoffnung. Mit dem Pragmatismus eines wahren Künstlers verdrängte Auguste das soeben aufgetragene Huhn und konzentrierte seine Aufmerksamkeit auf die nun fällige Absegnung der *entremets*, der süßen und der herzhaften.

Trotzdem war er nicht ganz bei der Sache. Er hatte versagt im Leben, zumindest schien es ihm so. Gestern, am 24. Juli 1899, hatte er Geburtstag gehabt, seinen vierzigsten, und wie hatte er ihn verbracht? Allein, wie ein Versager. Nun ja, was seine Figur betraf, so war er noch schlank; auch seine dunklen Augen verfehlten nicht ihre Wirkung, wie damals, als er in den Küchengefilten von Stockbery Towers regierte. Und das war auch klar, viele beneideten ihn um seine Karriere. Dennoch mußte er sich jetzt der Tatsache stellen, daß es ihm, dem Meisterkoch, in sechs Monaten nicht gelungen war, seinen Schülern beizubringen, wie man ein glasklares Aspik herstellte. Und daß dabei gerade Alice versagte, ausgerechnet sie! Gelatine aus der Tüte. Nie wäre es ihm in den Sinn gekommen, daß sie dazu fähig wäre. Wie sollte aber auch ein trauerndes Herz sich zu den Höhen der Kochkunst aufschwingen? Tatjana – nein, an seine schwarzhaarige russische Prinzessin mit den dunklen Augen durfte er nicht denken. Für einen quälenden Moment war sie ihm zum

Greifen nahe gewesen, nur um dann für immer davonzuflattern. Oder Natalia – es durchzuckte ihn. Nein, er mußte sich seiner Kunst widmen, einzig und allein ihr. Nie wieder sollte ein Weib sein Gemüt beschweren – genauso wenig Tütengelatine in seinem Vorratsschrank Platz finden.

Sein finsternes Gesicht alarmierte seine Untertanen.

»Es ist doch alles in Ordnung, ja?« erkundigte sich Heinrich Freimüller beflissen. Er war der Älteste in der Klasse, Anfang fünfzig, und fühlte sich oft als Beschützer des kleinen Häufleins.

Auguste warf einen Blick auf die entremets: Langustensalat, timbale de macaroni à la Mazarin – schrecklich, die Schwierigkeiten, die gerade damit entstanden waren. Vergeblich hatte er Emma zu überzeugen versucht, daß Seine Königliche Hoheit solche stärkereichen Speisen nicht mochte. Emma hatte nur ihr Lächeln aufgesetzt, mit dem sie einen rasend machen konnte, und erklärt, sie wisse in jeder Hinsicht, was der Prince of Wales mag und was nicht. Dem konnte er nichts entgegensetzen.

Dann gab es Charlotte Romanow heute abend – nicht einfach Charlotte Russe wie sonst, sondern sein eigenes spezielles Rezept (mit Wodka) zu Ehren seines Patrons, des Großfürsten Igor von Rußland, dem Auguste zu verdanken hatte, daß er von seinen Verpflichtungen im Plums Club

entbunden worden war, wenn auch mit Bedauern, um in einem Haus in der Curzon Street die Auguste-Didier-Schule für Kochkunst zu eröffnen. Es war ein seltener Anfall von Großmut gewesen, und selbst den hatte Auguste nicht, wie er glaubte, Igor zu verdanken, sondern Natalia Kallinkowa, die tanzend und nicht ganz ohne Schuldgefühl aus seinem Leben entschwunden war. Im Grunde genommen nichts weiter als eine Dankesgeste für erwiesene Hilfe bei den unseligen Vorkommnissen, in die der Großfürst in der vorangegangenen Saison in Cannes verstrickt war.

Und schließlich gab es noch eine *pièce montée*, die das königliche Wappen darstellte, Baiser und Zuckerwatte, ein Meisterwerk des Konditorgewerbes.

»Vielen Dank, Miss Dawson«, kommentierte Auguste anerkennend. Eigenartig, daß solche exotischen Köstlichkeiten der Hand einer Miss Emily Dawson entsprangen, einer ehemaligen Gouvernante, Ende zwanzig. Wo in ihrem früheren trostlosen Dasein, als sie sich um die Kinder anderer Leute kümmerte, hatte sie sich diese Kunstfertigkeit aneignen können, um diesen Traum von Dessert zu erschaffen? Bei der einfachen Kost in Kinderstuben jedenfalls nicht. Aber ihre Augen verrieten eine Sehnsucht nach Höherem, vielleicht hatte sie sich deshalb für seine Schule entschieden.

»Monsieur Soyer war der Meinung«, gab Algernon Peckham zu bedenken, »man solle nie versuchen, Gäste mit

Speisen zu beeindrucken, die komplizierte Gebilde aus der Natur oder Kunst darstellen.«

Auguste strafte ihn mit einem Blick eindeutigen Mißfallens. »Danke, Monsieur Peckham«, schoß er zurück. »Man hatte Monsieur Soyer allerdings auch nicht gebeten, dem Prince of Wales ein Festmahl zu bereiten, der damals zu seinem Glück noch in den Windeln lag.«

Peckhams Hang, die Sprüche von Alexis Soyer zu zitieren, war Auguste ein ständiger Pfahl im Fleische und ging ihm weit mehr auf die Nerven als dessen wichtigtuerische Art, wenn er vor den anderen mit Auguste über die französische Küche diskutierte; er nahm sich das heraus, weil er kurz vor Beginn des Kurses ganze zwei Wochen in Frankreich verbracht hatte. Auguste fragte sich oft, warum es ihm widerfahren mußte, ausgerechnet in seiner Klasse einen Alexis-Soyer-Jünger zu haben, was heißt Jünger, einen geradezu fanatischen Anhänger. Was auch immer Auguste verkündete, alle seine Äußerungen wurden an den Lehrsätzen Soyers gemessen, obwohl der schon über vierzig Jahre tot war. Alexis Soyer, Chefkoch des Reform Club, Ernährer der Armen, Erfinder der Suppenküchen für die von der Hungersnot geplagten Iren, der Mann, der für das leibliche Wohl von Reichen und Armen gleichermaßen sorgte, Retter der Krim, Erfinder der Sparöfen, Schöpfer der Köstlichkeiten auf dem Gastronomie-Symposium der Nationen im Gore House

verfolgte Auguste auf Schritt und Tritt. Mit seinem eigenen Meister, Auguste Escoffier, bei dem er in Cannes in die Lehre gegangen war, verband ihn eine herzliche Freundschaft, aber Soyer, der den Vorteil nutzte, tot und somit unsterblich zu sein, machte sich hämisch an ihn heran und verdüsterte seine Tage. Ihn wieder auferstanden zu sehen in einem dreisten, großspurigen jungen Mann wie Algernon Peckham, war nun wirklich das letzte. Er gab sich große Mühe, Nachsicht zu üben, sagte sich immer wieder, daß Peckham erst dreiundzwanzig war, aber Nachsicht konnte einen hart ankommen, wenn ein hochstrebender Soyer insgeheim jedes seiner Gerichte bekrittelt.

Die Schule existierte jetzt sechs Monate, und er konnte sich mit seinen ersten sechs Schülern glücklich schätzen. Alle mit einem hohen Niveau, eine Mischung aus verschiedenen Schichten der Gesellschaft, alle hatten sich dem hehren Gewerbe der Zubereitung von Speisen verschrieben und arbeiteten gut zusammen. Vier Männer, Heinrich Freimüller von der deutschen Botschaft, James Pegg, der große, stämmige Sohn eines Tierarztes, der ehrgeizige Algernon Peckham, ängstlich darauf bedacht, seine Herkunft zu vertuschen – er war Sohn eines Fleischermeisters, und das sah jeder, sobald er nur ein Filetstück aufschnitt –, und Lord Alfred Wittisham, Emma Prydes liebenswürdiger und irgendwie nichtssagender Protégé, der nur auf ihr Drängen hin zu Auguste

gekommen war. Er verkündete völlig entwaffnend, da für ihn offensichtlich nichts anderes in Frage käme, hätte Emma gemeint, vielleicht würde aus ihm einmal ein guter Koch. Zu seiner eigenen Verwunderung und auch der der anderen, machte er sich wirklich ausgesprochen gut.

Dann gehörten noch zwei Frauen zur Gruppe, Alice Fenwick (die entschlossen war, eine neue Emma Pryde und obendrein Lady Wittisham zu werden), und Emily Dawson. Beide waren ungefähr gleichaltrig, auch wenn man es von ihrem Äußeren her nicht vermutete. Die neunundzwanzigjährige Alice, mit hellen Augen, hübsch und immer guter Dinge, bildete einen eigenartigen Gegensatz zur ruhigen Emily, die immer nur dann lebhaft wurde, wenn sie über eines der Hausmittel aus dem schier unerschöpflichen Vorrat ihrer Großmutter redete.

Eine bunte Mischung und, wie er zugeben mußte, auch eine wenig aufregende. Aber viele Rezepte wirkten auf den ersten Blick nicht anders. Die Kunst der Meisterkochs war gefragt, um aus uninteressanten Zutaten ein erregendes Ganzes zu schaffen. Doch hier hatte ihm das noch nicht gelingen wollen. Er seufzte. Ja, er brauchte Urlaub, wollte er hier nicht auch versagen.

»Nein«, schrie Heinrich Freimüller auf. »Was machen Sie da, Fräulein?« Seine gewohnte Fröhlichkeit war wie weggeblasen, als er sich umdrehte und sah, wie Emily Dawson sein Dessert mit einem klebrigen Etwas von Sahne

verunzierte. »Auf meine Nesselrode-Pastete kommt keine Sahne!« protestierte er.

»Nichts geht über einen hübschen Tupfer Schlagsahne«, erklärte Emily mit seltener Bestimmtheit. »Die Verzierung der Nachspeisen ist mein Bereich, da redet mir keiner rein.«

»Das ist doch keine Verzierung. Das ist die reinste Schändung. Die Pastete ist hin. Carême hat keine Sahne in seinem Rezept vorgeschrieben, Francatelli auch nicht, nicht einmal Ihre Miss Acton. Nein, aber eine Miss Emily Dawson besteht auf Sahne.« Seine Stimme überschlug sich in seinem hilflosen Jammer, und er hämmerte wütend auf den Tisch.

Emily brach in Tränen aus und ließ den Spritzbeutel auf die *Canapés de Prince de Galles* fallen, und schon waren lauter Sahnekügelchen auf den Anchovis und den Gürkchen.

»Meine Kanapees«, brauste Algernon Peckham auf und schlug die Hände über dem Kopf zusammen. »Das kommt davon, wenn man Kindermädchen in die Küche läßt«, herrschte er Emily an.

»In diesem Ton spricht man nicht mit Damen«, mischte sich Lord Wittisham schockiert ein und reichte Emily ein blütenweißes Taschentuch.

»So was kann nur der Sohn eines Metzgers sagen«, entfuhr es der schluchzenden und sonst so schüchternen

Emily.

Algernon lief rot an bei diesem doppelten Angriff auf seine Herkunft und wollte zurückschlagen, aber Augustes frenetisches »*Les anges*« bremste ihn; der Verzweiflungsschrei war kein Flehen um himmlischen Beistand, sondern Reaktion auf einen brenzligen Geruch. Alfred Wittisham ließ Emily stehen und stürzte zum Herd, wobei er mit Alice Fenwick und James Pegg zusammenstieß, die ihn beide verehrten. Letzterer fungierte als eine Art Schutzbulldogge seiner Lordschaft, der ihn sich rein zufällig untertan gemacht hatte. Im guten Glauben, daß James Pegg seine Abende mit Vorliebe in vornehmen Clubs verbrachte, hatte er ihn einmal zu Plums zum Essen eingeladen. Von da an war es James' erklärtes Ziel, seine Lordschaft vor den Zudringlichkeiten einer Alice Fenwick zu bewahren, ob aus Eifersucht, weil Alice seinen Antrag schnöde zurückgewiesen hatte, oder ob aus rein altruistischem Verlangen, seine Lordschaft vor dem Ehestand zu bewahren, war nicht klar. Wie auch immer, das Ganze entbehrte jeder Grundlage, denn Lord Wittisham, dem derlei Bemühungen von Alices Seite überhaupt nicht aufgefallen waren, hegte eigene Heiratspläne, von denen keiner aus der Gruppe eine Ahnung hatte.

Schweigend betrachteten die sechs Schüler der Auguste-Didier-Schule für Kochkunst die drei verdorbenen entremets; ihr Meister stand neben ihnen, die Schmach

ließ ihn keine Worte finden. Doch das Gebot der Stunde trieb ihn zum Handeln, und Auguste verzierte die Nesselrode-Pastete geschickt mit marrons glacés, kaschierte so die weißen Flecken, die nach dem Abheben der Sahne noch zu sehen waren, schob die Sahne auf den Kanapees zu Gebilden zusammen, die als plötzliche Eingebung des Meisterkochs gelten mochten, und vertraute eine neue Serie Engelsrollen der Bratpfanne an.

»Ein Koch«, erklärte er mit Nachdruck, »muß sich in jeder Lage zu helfen wissen.«

Der unmittelbare Schaden war behoben, aber Augustes Sorgen wollten sich nicht zerstreuen. Sechs Monate lang hatten sie in scheinbar bester Freundschaft zusammengewirkt, und plötzlich schien alles in die Brüche zu gehen. Wahrscheinlich brauchten sie alle Urlaub. Und der stand ja Gott sei Dank unmittelbar bevor.

Er war auf die Idee gekommen, mit seiner Klasse zwei Wochen Fischkochferien zu machen. Es war Juli, und da konnte man gut Arbeit und Urlaub miteinander verbinden. Sie würden dort hinfahren, wo es alle Engländer im Sommer hinzog: an die Küste. Sicher würden alle ihren Spaß haben. In dem Sinne, wie es die Engländer verstanden, war er noch nie an der See gewesen, und er freute sich darauf, die vielgepriesenen Vergnügungen auszukosten. Für Franzosen war es ein befremdlicher Gedanke, in exzentrischer Garderobe zu flanieren, sich

Marionettenspiele anzusehen, wenn man das ebenso gut im *Jardin des Tuileries* haben konnte; noch alberner schien es, in unförmige glitschige Badekarren zu klettern, in denen man sich umzog und unkleidsame, scheußliche Sachen überstreifte und sich von großen Pferden ins Wasser ziehen ließ. Warum konnte man solche Badekuren nicht mit einigem Komfort in einem Kurort im Inland machen, wo man respektable Mahlzeiten genießen und sich mit dem Gedanken beruhigen konnte, davon herrührende Nebenwirkungen am nächsten Tag bei der Kur zu vertreiben?

Trotz alledem, Auguste Didier wollte nichts auslassen und alles mitmachen, wollte selbst ausprobieren, was es mit einem Badeort an der See auf sich hatte. Außerdem fiel noch der freie Montag, ein Bankfeiertag, in die Zeit ihres Aufenthalts dort. In all seinen Jahren in England hatte er zwar schon viele Bankfeiertage erlebt, aber der gute Egbert hatte gemeint, die könne er vergessen im Vergleich zu dem, was sich an solchen Tagen in einem Badeort an der See abspielte. Nun gut, er würde ja sehen. Und noch etwas kam dazu: sie bekämen den Fisch für ihre Kochkünste frisch aus dem Meer, sie würden ihn direkt vom Fischer oder beim Fischhändler auf dem Markt kaufen. Allein das mußte ein Vergnügen sein. Keine schlaffe, unfrische, traurige Ware wie so oft in London. Nicht ständig

geräucherter Fisch, wie sonst überall in den Städten.  
Sondern frischer Seefisch, frische Krabben ...

»Mr. Auguste«, wurde er plötzlich in seinen Tagträumen unterbrochen, »wie wirkt der Prince of Wales auf einen, wenn man ihm zum ersten Mal begegnet?«

»Wie eine Flunder«, erwiderte Auguste gedankenverloren.

Ein Blick in Alices verdutztes Gesicht brachte ihn auf den Boden der Realität zurück. Schamröte stieg ihm ins Gesicht. Man hatte ihn ertappt, er war in der Küche und mit den Gedanken woanders. Wie oft hatte er seine Schüler wegen dieses gräßlichen Vergehens gerügt. Sogleich wandte er seine Aufmerksamkeit wieder voll und ganz dem allein Wesentlichen zu: dem Menü. Broadstairs mußte warten.

Interessante Note, dieses Sahnehäubchen. Einige Etagen höher widmete sich der Prince of Wales mit Hingabe den Kanapees, die seinen Namen trugen. Er ließ sich das nicht anmerken, hatte er sich doch lange genug in der Kunst geübt, nach außen hin höfliche Aufmerksamkeit zu mimen und sich insgeheim mit ergötzlicheren Dingen zu beschäftigen. Einmal allerdings blieb er mit seinen Gedanken kurz beim eigentlichen Thema des Abends hängen. Warum, in aller Welt, hatte er es geschehen lassen, daß man ihn dieses Jahr zum Ehrenpräsidenten machte?

Und ausgerechnet bei diesen Verehrern literarischer Genies. Wer denkt denn schon groß an Verpflichtungen, wenn man einen Brief diktiert mit dem üblichen, fühle mich sehr geehrt und so weiter. Und ehe man sich's versieht, sitzt man in der Patsche. Keineswegs nur *Poularde Derby*. Weit gefehlt. Nichts als Ungelegenheiten bringt einem das ein. Goodwood ist nicht mehr zu vernünftiger Zeit zu erreichen, und dabei fängt morgen die Regatta an. Und dann muß man sich von Cowes geradezu losreißen und sich die Begängnisse im Royal Yacht Club entgehen lassen, denn soviel steht fest, für die »Britannia« wird es eine siegreiche Woche werden. Alles wegen eines dämlichen Dinners mit diesen Literaturschwärmern. Und dann noch Dickens. Und ausgerechnet Broadstairs, ein Ort, den er immer mit Mama verband, weil die ständig davon schwärmte, wieviel Spaß sie dort gehabt hätte, als sie jung war. Spaß! Nirgendwo konnte man da eine hübsche Runde Bakkarat spielen. Gott sei Dank ging es ja bald nach Marienbad. Allerdings Engelsrollen würde es in Marienbad nicht geben. Zumindest nicht solche wie die hier. Er konzentrierte sich wieder auf das Essen. Bei dem *Poularde Derby* mußte er an frühere Zeiten und Monte Carlo denken. Er seufzte. Da war nicht dran zu rütteln, er kam in die Jahre. Ging auf die sechzig zu. Monte Carlo war passé. Aber *les poulardes* wenigstens blieben. Alles, was recht ist, der Koch hier war famos.

Er schauderte bei dem Gedanken, was man in Broadstairs auf den Tisch bringen würde. Sein Blick wanderte über die Tischrunde. Diese sechs Vorstandsmitglieder des Vereins zur Verehrung literarischer Genies stärkten keineswegs sein Vertrauen in ihre Fähigkeit, eine akzeptable Suppe Brown Windsor zu servieren, geschweige denn Poularde Derby. Bei dem heutigen Menü mußte Emma ihre Hand im Spiele gehabt haben. Toller Bursche, den sie da angeheuert hatte. Doch diese sechs hier! Das junge Weib hatte vielleicht was zu bieten, schon möglich; aber der Laffe da, hatte einfach die Stirn, ein kurzes Smokingjackett zu tragen. Wo, zum Teufel, war er denn? In Amerika? In all diesen Vereinen galt noch immer, daß die alten Herren den Ton angaben. Das war korrekt und wie es sich gehörte, es sei denn, es tangierte Albert Edwards leibliches Wohl.

»Der Abend wird Ihnen ganz gewiß gefallen, Königliche Hoheit«, flötete ein gräßlich aussehendes Frauenzimmer. Irgendwann hatte er schon mal mit ihrem Mann zu tun gehabt, der arme Teufel. Muß irgendwo in der City gewesen sein. »Besonders die Lesungen nach dem Bankett. Wie schade, daß Sie nicht schon nachmittags zum Rundgang durch Broadstairs da sein können, wenn wir die Stätten aufsuchen, wo er wandelte und sein Haupt bettete.« Sie senkte die Stimme ehrfurchtsvoll bei dem Gedanken an den Helden des Jahres. »Broadstairs war für

ihn nur ›unser englisches Seebad‹. Und wie er es liebte. Sie würden es genauso empfinden. Es wäre zu schön, wenn Sie die ganze Woche mit dabei sein könnten!« Vor Begeisterung geriet ihre Stimme in eine höhere Tonlage; der Prince of Wales aber machte sich eine hastige Notiz, daß abgesichert werden mußte, daß Mama ihn am Sonntag zum Lunch nach Osborne einlud und seine Yacht »Osborne« (wenn diese Namensgebung nicht sinnfällig war!) unbedingt erst nach der für die Nachmittagstortur festgesetzten Zeit einlief.

»Wirklich schade«, pflichtete er ihr seufzend bei. »Ein höchst verdienstvoller Schriftsteller, Ihr Mr. Dickens.«

»Mein Geschmack ist mehr Thackeray«, warf ein rundlicher Herr ein, der trotz seiner geäußerten Vorliebe der Leibesfülle nach eher Mr. Pickwick glich.

Um ein Haar hätte Albert Edward sich einen Schnitzer geleistet. Er war noch immer mit den Gedanken bei der köstlichen Speisenfolge Auguste Didiers und wollte sich gerade dafür interessieren, wessen Küchenchef Mr. Thackeray wohl sei, als sich der Vorsitzende der Gesellschaft, Sir Thomas Throgmorton, einmischte und ihn vor dem Fauxpas rettete.

»Was mich betrifft«, erklärte Sir Thomas schwülstig, «so halte ich Mr. Dickens für einen Genius, dem keiner das Wasser reichen kann. Stellen Sie sich eine Reihe Lesungen

von Thackeray vor.« Der Prince of Wales konnte das nicht. »Vergleichen Sie das mit der ganzen Palette eines Dickens, angefangen mit dem unsterblichen Pickwick bis hin zu der düsteren Majestät von ›Bleak House‹. Von den Stimmungen eines Scrooge bis zu der grimmen Pracht von ›Oliver Twist‹. Ich selbst werde«, er hüstelte verlegen, »nach dem Bankett aus diesem dramatischen Werk lesen.«

Unterdrücktes Schnauben von »Mr. Pickwick«, wie der Kronprinz bei sich den glühenden Verfechter Thackerays getauft hatte.

»Sie sind immer großartig«, flüsterte das weibliche Geschöpf von vorhin, wenn auch mit leicht sarkastischem Unterton, wie es dem Prinzen schien. Er wurde munter. Ein bißchen Zank auf dem Hühnerhof belebte mitunter solche Begebenheiten. »Es war nämlich die Lesung aus ›Oliver Twist‹«, säuselte sie dem Prinzen zu, »die zu seinem Tod geführt haben soll.«

»Zu wessen Tod?« fragte der Prinz verdutzt.

»Zum Tod unseres verehrten Genies«, erklärte sie.

»Seine Ärzte hatten ihm abgeraten, die Anstrengung des Vorlesens würde zu viel für ihn sein, aber er bestand darauf. Sein Publikum ging ihm über alles.« Mit einem Spitzentaschentuch wischte sie sich eine Träne ab. In ihre Erläuterungen drang ein Schnarchen aus einer Ecke. Der Prince of Wales strafte den Verursacher mit einem frostigen Blick, als der aus seinem friedvollen Refugium auftauchte.