

ich einen guten. Mr. Fritz Brenner. Er ist zwar nicht kreativ, aber er ist kompetent und anspruchsvoll. Er ist verschwiegen, und ich bin es auch. Ich flehe Sie an – und nun sind wir bei der Bitte, auf die ich hinauswollte –, ich flehe Sie an, geben Sie mir das Rezept für *saucisse minuit*.«

»Herr im Himmel!« Berin ließ beinahe seine Pfeife fallen. Er umklammerte sie und starrte Wolfe an. Dann lachte er. Warf die Hände in die Luft und schüttelte sich vor Lachen, als erwartete er, nie wieder einen Witz zu hören und packte deshalb sein Gelächter in diesen einen. Schließlich beruhigte er sich und sah Wolfe voller Verachtung an. »Ihnen?«, wollte er wissen. Sein Tonfall war gehässig, besonders da er von Constanzas Vater kam.

»Ja, Sir«, erwiderte Wolfe ruhig. »Mir. Ich würde Ihr Vertrauen nicht missbrauchen. Ich würde es an niemanden weitergeben. Die Würste würden nur Mr. Goodwin und mir serviert werden. Ich möchte nicht damit angeben, ich möchte sie essen. Ich habe –«

»Herr im Himmel! Unfassbar! Glauben Sie wirklich –«

»Nein, ich glaube nicht. Ich frage lediglich. Sie werden sich gewiss über mich erkundigen wollen, die Ausgaben dafür würde ich Ihnen erstatten. Ich habe mein Wort noch nie gebrochen. Zusätzlich zu Ihren Kosten bin ich bereit, Ihnen dreitausend Dollar zu zahlen. Ich habe kürzlich ein beachtliches Honorar erhalten.«

»Ha! Man hat mir fünfhunderttausend Francs geboten.«

»Für kommerzielle Zwecke. Mein Angebot bezieht sich auf die ausschließliche Nutzung für private Zwecke. Sie wird unter meinem Dach hergestellt werden, und die Zutaten werden von Mr. Goodwin besorgt, den ich für immun gegen jegliche Art von Korruption halte. Ich muss Ihnen ein Geständnis machen. Als Sie noch im Tarleton waren, hat ein Mann aus London zwischen 1928 und 1930 viermal Ihr Restaurant besucht und *saucisse minuit* bestellt, etwas davon mitgenommen und mir geschickt. Ich habe versucht, sie zu analysieren – ich selbst, ein Nahrungsmittelexperte, ein Küchenchef, ein Chemiker. Die Ergebnisse waren rundweg unbefriedigend. Anscheinend ist es eine Kombination aus Zutaten und Zubereitung. Ich habe –«

Berin unterbrach ihn schneidend: »War es Laszio?«

»Lazio?«

»Phillip Lazio.« Er sprach den Namen aus, als wäre es ein Fluch. »Sie sagten, Sie hätten die Analyse von einem Küchenchef machen lassen ...«

»O nein, nicht von Lazio. Ich kenne ihn nicht einmal. Ich habe Ihnen meinen Versuch gestanden, um Ihnen zu zeigen, dass ich durchaus erpicht darauf war, mich Ihres Rezeptes zu bemächtigen, aber es wäre mir niemals in den Sinn gekommen, es zu verraten. Ich gestehe weiter: Ich habe mich nicht allein der Ehre wegen zu dieser hanebüchernen Reise überreden lassen. Mein Hauptanliegen war es, Sie zu treffen. Ich

habe nur eine begrenzte Lebenszeit – ich kann noch so und so viele Bücher lesen, so und so viele Ironien belächeln, so und so viele Mahlzeiten zu mir zu nehmen.« Er seufzte, schloss halb die Augen und schlug sie wieder auf. »Fünftausend Dollar. Ich verabscheue es zu feilschen.«

»Nein!« Berin wurde grob. »Weiß Vukcic davon? Hat er mich deshalb hierher –«

»Sir! Ich bitte Sie. Unser Gespräch ist vertraulich. Diese Angelegenheit wurde niemandem sonst gegenüber erwähnt. Ich habe Sie bereits angefleht und tue es wieder. Werden Sie mich erhören?«

»Nein.«

»Unter keinen Umständen?«

»Nein.«

Wolfe stieß einen Seufzer aus, der aus den Tiefen seiner Eingeweide zu kommen schien. Er schüttelte den Kopf. »Ich bin ein Trottel. Ich hätte das niemals im Zug versuchen dürfen. Ich bin nicht ich selbst.« Er streckte sich nach dem Knopf an der Ablage. »Möchten Sie ein Bier?«

»Nein«, schnaubte Berin. »Falsch. Ich meine, ja. Ich hätte gerne ein Bier.«

»Gut.« Wolfe lehnte sich zurück und schloss die Augen. Berin brachte seine Pfeife wieder in Gang. Der Zug ruckelte und legte sich in eine Kurve, und Wolfe griff nach der Armlehne. Der Schaffner kam, nahm die Bestellung auf und war kurz darauf mit Flaschen und Gläsern zurück. Er goss ein, und ich drückte ihm ein paar Münzen in die Hand. Während das Bier durch die Kehlen rann, saß ich da und kritzelte Würste auf eine leere Seite meines Ausgabenbuchs.

»Ich danke Ihnen, Sir«, sagte Wolfe, »dass Sie meine Einladung zum Bier angenommen haben. Es gibt keinen Grund, warum wir keinen freundlichen Umgang pflegen sollten. Ich scheine Sie auf dem falschen Fuß erwischt zu haben. Noch ehe ich meine kleine Anekdote erzählte, die Ihnen eigentlich nur hätte schmeicheln können, hatten Sie etwas Feindseliges im Blick. Knurrten mich praktisch an. Was habe ich falsch gemacht?«

Berin schmatzte mit den Lippen, als er sein leeres Glas abstellte, und seine Hand griff unwillkürlich nach dem Zipfel einer Schürze, die nicht da war. Er suchte nach einem Taschentuch, wischte sich den Mund ab, beugte sich vor, klopfte mit dem Finger auf Wolfes Knie und meinte emphatisch: »Sie leben im falschen Land.«

Wolfe zog die Augenbrauen hoch. »Ach ja? Warten Sie, bis Sie Schildkröte Maryland probiert haben. Oder vielleicht sogar, wenn ich das sagen darf, Austernpastete à la Nero Wolfe, zubereitet von Fritz Brenner. Im Vergleich zu den amerikanischen Austern sind die europäischen bloße Kleckse kupfrigen Protoplasmas.«

»Ich rede nicht von Austern. Sie leben in dem Land, das Phillip Laszio Aufenthalt gewährt.«

»Tatsächlich. Und ich kenne ihn nicht.«

»Aber er kocht den Fraß im Hotel Churchill in Ihrem ureigensten New York! Das müssen Sie doch wissen.«

»Gewiss weiß ich, wer er ist, zumal er ja einer Ihrer Zunft ist –«

»Meiner Zunft? Pah!« Mit einer ausholend langen Armbewegung beförderte Berin Phillip Laszio durch das Fenster. »Nicht meiner Zunft!«

»Verzeihung.« Wolfe neigte den Kopf. »Aber er ist doch einer der *Quinze Maîtres*, zu denen auch Sie gehören. Wollen Sie behaupten, er sei dessen nicht würdig?«

Erneut klopfte Berin auf Wolfes Knie. Als ich sah, wie Wolfe, der Berührungen verabscheute, sich wand, um die Wurstmission nicht zu gefährden, musste ich grinsen.

»Laszio ist würdig, in kleine Stücke geschnitten und den Schweinen zum Fraß vorgeworfen zu werden!«, presste Berin mit zusammengebissenen Zähnen heraus. »Aber nein – das würde den Schinken ruinieren. Also nur in Stücke geschnitten ...«, er deutete auf ein Loch im Boden, »... und verscharrt zu werden. Ich sage Ihnen, ich kenne Laszio seit vielen Jahren. Möglicherweise ist er Türke. Niemand weiß es. Niemand kennt seinen wahren Namen. 1920 hat er meinem Freund Zelota aus Tarragona das Geheimnis seiner *rognons aux montagnes* gestohlen und behauptet, das Gericht stamme von ihm. Zelota will ihn umbringen, er hat es versprochen. Er hat noch viele andere Rezepte gestohlen. 1927 wurde er trotz meines vehementen Protests in den Kreis der *Quinze Maîtres* aufgenommen. Seine junge Frau – sind Sie ihr schon begegnet? Sie heißt Dina, sie ist die Tochter von Domenico Rossi vom Empire Café in London, ich habe sie oft auf diesen Knien gewiegt!« Er klatschte sich auf die Schenkel. »Wie Sie zweifelsohne wissen, hat sie zuerst Ihren Freund Vukcic geheiratet, und Laszio hat sie ihm abspenstig gemacht. Vukcic wird ihn umbringen, keine Frage, aber er lässt sich zu viel Zeit!« Berin schüttelte drohend die Fäuste. »Er ist ein Hund, eine Schlange, die im Schleim kriecht! Sie kennen Leon Blanc, unseren verehrten Leon, der einmal zu den Größten zählte? Sie wissen, dass er in einem Schuppen ohne jegliches Ansehen namens Willow Club vor sich hinvegetiert, in einer Stadt namens Boston? Sie wissen, dass sich Ihr Hotel Churchill in New York über Jahre mit seinem Namen und seiner Kochkunst geschmückt hat? Sie wissen, dass Laszio ihm diese Position weggenommen hat – sie ihm durch Unterstellungen, Lügen, Schikanen geraubt hat? Der gute alte Leon wird ihn umbringen! Ganz sicher. Die Gerechtigkeit verlangt es.«

»Dreimal toter Laszio«, murmelte Wolfe. »Erwarten ihn noch weitere Tode?«

Berin sank zurück und knurrte leise: »O ja. Ich werde ihn höchstpersönlich umbringen.«

»Tatsächlich. Hat er Sie auch bestohlen?«

»Er hat alle bestohlen. Gott hat ihn offenbar zum Stehlen erschaffen, soll Gott seiner Seele gnädig sein.« Berin richtete sich auf. »Ich bin am Samstag auf der *Rex* in New York eingetroffen. Am Abend war ich, getrieben von unbändigem Hass, mit meiner Tochter zum Dinner im Churchill. Wir speisten in einem Salon mit dem Namen Resort Room. Ich weiß nicht, wo er diese Idee geklaut hat. Die Kellner tragen die Uniformen weltberühmter Grand Hotels: dem Shephard's in Kairo, dem Les Figuiers in Juan-les-Pins, dem Continental in Biarritz, dem Del Monte in eurem Kalifornien, dem Kanawha Spa, wohin uns dieser Zug bringt, und noch viele mehr, Dutzende, alles ist gigantisch dort. Wir hatten kaum an unserem Tisch Platz genommen, was sehe ich? Einen Kellner, der Laszios Fraß aufträgt – in einer Livree meines eigenen Corridona! Stellen Sie sich vor! Ich wäre aufgesprungen, um ihn zu zwingen, sie auszuziehen, hätte sie ihm mit den eigenen Händen vom Leib gerissen« – er schüttelte sie unkontrolliert vor Wolfes Nase – »aber meine Tochter hielt mich zurück. Sie sagte, ich solle ihr keine Schande machen, aber was ist mit meiner Schande? Zählt die nichts?«

Wolfe schüttelte sichtbar teilnahmsvoll den Kopf und goss Bier nach.

Berin fuhr fort: »Zum Glück befand sich der Tisch, den er bediente, weit weg von uns, und ich konnte ihm den Rücken kehren. Aber dann. Das müssen Sie gehört haben: Ich studierte die Speisekarte, und was sehe ich? Was?«

»Ich hoffe nicht *saucisse minuit*.«

»Doch! Tatsächlich! An vierter Stelle der *entrées*! Natürlich wusste ich es. Schon vor Jahren hatte man mir zugetragen, dass Laszio gehacktes Leder mit weiß Gott was für Gewürzen serviert und es *saucisse minuit* nennt – aber es schwarz auf weiß gedruckt zu sehen, wie auf meiner eigenen Karte! Der ganze Saal drehte sich um mich, Tische, Stühle, all die Livrierten. Wäre Laszio in diesem Moment aufgetaucht, ich hätte ihn mit bloßen Händen erwürgt. Aber er tat es nicht. Mit zitternder Stimme bestellte ich beim Kellner zwei Portionen. Sie wurden auf Porzellan serviert – pah! – und sahen aus – ich sage besser nicht wie. Diesmal gab ich meiner Tochter keine Gelegenheit, zu protestieren. Ich nahm die Platten, in jede Hand eine, erhob mich von meinem Stuhl, drehte sie mit ruhiger Entschlossenheit um und beförderte die widerliche Masse auf den Teppich! Natürlich entstand ein Aufruhr, unser Kellner kam angerannt, doch ich nahm den Arm meiner Tochter und wir gingen. Der *maître d'* versuchte, uns aufzuhalten, aber ich brachte ihn in gebührendem Ton zum Schweigen: ›Ich bin Jerome Berin vom Corridona aus San Remo! Schaffen Sie Phillip Laszio her und zeigen Sie ihm, was ich getan habe, aber halten Sie mich davon ab, ihm an die Kehle zu gehen!‹ Viel mehr sagte ich nicht. Das war auch nicht nötig. Ich nahm meine Tochter mit zu Rusterman's, wo ich

Vukcic traf, der mich mit einem Teller seines Gulaschs und einer Flasche *Château Latour* besänftigte. Dem 29er.«

Wolfe nickte. »Der würde einen Tiger zähmen.«

»Das tat er. Ich schlief gut. Doch am nächsten Morgen – gestern – wissen Sie, was da geschah? Ein Mann kam zu mir ins Hotel mit einer Nachricht von Phillip Laszio, der mich zum Mittagessen einlud! Können Sie sich eine solche Unverfrorenheit vorstellen? Aber warten Sie, das ist noch nicht alles. Der Mann, der mir die Nachricht überbrachte, war Alberto Malfi!«

»Tatsächlich. Müsste ich ihn kennen?«

»Nicht mehr. Er nennt sich jetzt nicht mehr Alberto, sondern Albert – Albert Malfi, ein ehemaliger korsischer Orangenschäler, den ich in einem Café in Ajaccio entdeckt und mit nach Paris genommen hatte. Ich war damals im Provençal. Dort habe ich ihn ausgebildet und ihm alles Nötige beigebracht, um einen guten Vorspeisenkoch aus ihm zu machen. Er ist jetzt Laszios Souschef im Churchill. Laszio hat ihn mir 1930 in London abspenstig gemacht. Mich meines besten Schülers beraubt und mir ins Gesicht gelacht! Und jetzt schickt ihn dieser schamlose Frosch mit einer Einladung zum Mittagessen zu mir! Alberto taucht in einem Cutaway bei mir auf, verbeugt sich und spricht, als wäre nie etwas geschehen, in perfektem Englisch die Einladung aus!«

»Ich nehme an, Sie sind ihr nicht gefolgt.«

»Pah! Würde ich Gift essen? Ich habe Alberto rausgeschmissen.« Berin schauderte. »Ich werde es nie vergessen – einmal, 1926, als ich krank war und nicht arbeiten konnte, war ich so nah« – er hielt Daumen und Zeigefinger einen Zentimeter auseinander – »so nah dran, ihm das Rezept für *saucisse minuit* zu überlassen. Herr im Himmel! Hätte ich das getan! Er würde es jetzt für Laszio zubereiten. Schrecklich!«

Wolfe stimmte ihm zu. Er hatte eine weitere Flasche geleert und hob nun zu einer sanften, von Mitgefühl und Verständnis getragenen Rede an, die mir einen Stich versetzte. Er hätte wissen müssen, dass es vergebliche Liebesmüh war, dass er keine Chance hatte zu bekommen, was er wollte; und es ärgerte mich, zusehen zu müssen, wie er sich vor diesem verrückten Würstekoch erniedrigte. Außerdem hatte der Zug mich so schläfrig gemacht, dass ich kaum die Augen offen halten konnte. Ich stand auf.

Wolfe sah mich an. »Ja, Archie?«

Ich sagte nur entschlossen: »Speisewagen«, öffnete die Tür und verdrückte mich.

Es war bereits nach elf Uhr, und die Hälfte der Plätze im Speisewagen war leer. Zwei propere junge Burschen, die direkt der Pomade-Werbung entsprungen schienen, tranken Highballs, dann gab es einige verstreute Glatzköpfe und Silberlocken, die die Schaffner seit dreißig Jahren mit George anredeten. Vukcic und Miss Berin saßen vor leeren Gläsern und wirkten weder angeregt noch verzückt. Neben ihr, auf der anderen Seite des