



Draußen regnet's, wen kümmert's.

Man nehme:

Eine Schwarzküche. Ein Raum voller Ecken und Nischen und Löcher und Spalten. Die Übergänge sind fließend, verquerende Linien, wohin das Auge reicht.

Desweiteren (möglich):

Ein Ausguss ins Freie.

Überdies:

Ein Tisch, ein Stuhl, ein Schrank. Hocker und Schemel, Bänke und Bretter. Halterungen. Regale.

Dazu:

Rußüberzogene Wände. Durchsprinkelndes Weiß. Kontraste in allen Schattierungen. Eine steinerne Wölbung über der Feuerstelle, der sogenannte Feuerhut. Wahlweise auch einige mit Lehm beworfene Bretter, kurzerhand zwischen zwei Deckenbalken gekeilt. Der sogenannte Funkenrahmen. »An diese schlug der funkenreiche Rauch an und kehrte danach abgekühlt wieder in die Küche zurück.« Ersatzweise lässt sich hierfür aber auch ein anderer Satz verwenden. Zum Beispiel dieser hier: »Der von den Funken befreite, unschädlich gewordene Rauch schlug in die Küche zurück und zog durch die Luken ab.«

Man kann es sich aber auch ohne Luken vorstellen. Überdies: Wie die Luken aussehen, bleibt ganz und gar dem eigenen Geschmack überlassen. Oder der Phantasie. (Das Imaginäre ist nicht umsonst die geschichtsmächtigste Kraft.)

Gleiches gilt für die im Raum befindlichen Vorräte. Gewiss: Der erhaltende und frei im Haus umherzirkulierende Rauch macht vor allem das Fleisch länger haltbar. Und obendrein schmackhafter. Auch werden die Türen, Balken und Bänke wie überhaupt alle Holzteile im Haus durch den Qualm imprägniert, wodurch sie vor Fäulnis und allerlei Ungeziefer geschützt sind. Gewiss: Auch das ist reine Geschmacks- und Ansichtssache. Überdies: nur eine.

Fürderhin:

Ein aus Bruchstein hüfthoch aufgemauerter Herd, weiß verputzt.

Daneben, darunter und darüber allerlei Geschirr und Gerät.

1 Feuerhund, 1 Dreifuß aus Stabeisen, 1 Sieb, 2 Seiher, 3 Schöpflöffel (einer davon rissig), 1 langstieliger Seihlöffel, 1 kleines Salzfass, 1 Gewürz-



kästchen (das Holz vom Dampf und den Berührungen fettiger Finger außen ganz schmierig), 8 Messer (bis auf zwei alle verschieden in Form und Größe), ein gutes Dutzend Gabeln und Löffel (ebenso), 1 Reibeisen, 1 Spülkessel aus beuligem Blech, 1 Eimer, 1 Waschkessel aus Kupfer, 2 Kesselhaken (einer ist mit einem Fischgrätmuster verziert, der andere trägt die Initialen J und K, eingelassen in die beiden Bögen eines großen S), 1 Kesselschwinge (an der Wand schräg hinter dem Herd befestigt), 1 kurze und 1 lange Kette, irdene Näpfe, Schüsseln, Teller, Tassen, Kannen und Krüge, dergleichen mehr, 4 eiserne Bratpfannen (3 davon recht groß, eine zudem mit Ausbuchtungen für die Schenkel und Läufe der Tiere), passende Deckel (Stürzen), 1 weit ausragender Pfannenknecht (neu), 2 Schürhaken, 2 Zangen, 1 Rost (aus Eisen), 1 Schere, 1 altes Holzschaff, 2 Bürsten, 1 Drahtschwamm, 1 Kerze, 2 Laternen (eine auf dem Tisch, eine an der Wand), 1 verzinnter Topf (das Zinn unten bereits leicht angeschmolzen), 1 Form- und Muldenpfanne (Keramik, unverziert), 1 großer kupferner Kessel, einige Leinentücher, Pinsel und Federn, 1 eiserne Büchse mit langem Stil, 1 mittelgroße Schmalzpfanne, 1 kleiner Henkeltopf, 1 hochwandige Messingpfanne (mit Essig ausgekocht), 1 Mörser aus Granit, 1 Handmühle aus Holz und angerauhtem Blech, 1 Reibeisen, Press- und Quetschgerät, diverse Bretter und Brettchen, 2 kleine Schaufeln, 1 Teigrad, 1 fleckiges Nudelholz, 1 kleines Beil, 1 Hackklotz, 1 Fleischbank, 2 Rührkübel, 1 Gerät zum Ausstechen von Äpfeln und Birnen (selbstgebaut und schon etwas rostig), 2 große metallene Töpfe (vollkommen zerschrammt), dutzende Spicknadeln, 1 Beuteltopf mit Bügel und ausgebogenem Rand, 1 Tiegel (fettüberkrustet), 1 großes Kuchenbrett, 2 Kuchenformen, 3 Trichter, 1 Handvoll Kieselsteine (für die Steinmilch), 1 Quirl, 1 mechanischer Bratenwender (ein Zahnrad defekt, kaputt), 1 kleiner, vermittelt einer Kurbel von Hand zu betreibender Drehspeiß. Ein recht simples Modell.

Ein Hecht, dazu ein öliger Bratspieß, der ihm unter die Haut fährt und sich langsam vorwärts schiebt, immer entlang der Seitenlinie, der vielfach durchbrochenen, wie ein lautlos kriechendes Tier.

Eine Welle im Fleisch, die aufschwappt und nie mehr verebbt.

Kleine Stöcke und Stäbe, die, festgezurt in einem Gewirr aus Drähten, den walzenförmigen Körper wie ein urzeitliches Gerüst ummanteln und ihn vor dem Auseinanderbrechen bewahren. Dabei in dem Körper selbst nur ein winziger Schnitt.



Die Stube, die gute.

Der Blick nach draußen. Ein Bild.

Weinreben. Sich langsam kahlend. Ein Stück des Vorgartens. Bäume. Büsche. Sträucher. Aufgeworfene Erde. Klumpig. Dunkel. Fett. Vom Regen versiegelt. Die Latten des Zauns. Aufgereiht. Gegliedert. Eine fehlt. Ein Weg. Dreck. Steine. Fest eingetreten. Die karstigen Buckel abgewetzt. Ein Graben. Zäune. Wiesen. Strauchwerk. Gebüsch. Bäume. Rinnen. Häuser. Durchgänge. Ecken. Ineinandergeschachtelt. Abfallendes Gelände. Feld. Gräber. Trümmer. Der Fluss. Schnitt.

»Saubere Arbeit«, befand Johanna Maria Fuggert, zog ihre Hand aus dem Schlund des Hechts und blickte auf.

Was sie sah, war ein Paar fragender Augen, der Blick von Sophie Kaleika, der sich unter dem ihren wand, sich abwand und sich auf den Hecht zubewegte, ihm ins Gesicht klatschte, dem Hecht, der das nicht wahrnahm, der überhaupt nichts mehr wahrnahm und die beiden Frauen anstarrte, als wolle er das alles nicht wahrhaben, als könne er das einfach nicht glauben, das letzte Wort noch nicht gesprochen, das Schicksal keine Einbahnstraße, starr geradeaus, so starrte er, nach zwei Seiten, ohne auch nur das Geringste zu sehen, ein schauderhafter Anblick, nur nicht für ihn, sondern für sie, nur für sie, Sophie Kaleika, die ihre Augen löste, sich seinem Blick entzog und zurück zu Johanna Maria Fuggert sah, sie ansah, die den Blick fortführte, ihren Blick, zurück in den Schlund des Hechtes – und die Hand hinterher.

»Bisschen umständlich so. Ich schlage vor, wir schneiden ihm den Kopf ab.«

Da lag er nun also, der Hecht. Fünfundzwanzigeinhalb Pfund über den Tisch verteilt. Bis auf weiteres allerdings noch am Stück.

»Wüsste nicht, wie ich es Ihnen sonst zeigen sollte«, sprach's, zog die Hand raus, schnappte sich ein Messer und säbelte dem Tier den Kopf ab.

Bis auf Johanna Maria Fuggert wusste keiner, wie ihm geschieht.

Fünfundzwanzigeinhalb Pfund. In zwei ungleichen Stücken über den Tisch verteilt.

Johanna Maria Fuggert steckte die Hand in den Schnitt, streckte die Finger, pulte am Ende des Kopfes das knorpelig-krätige Fleisch auseinander.



»Und jetzt langsam ziehen. Vorsichtig. Gut so. Keine Angst, die Maulsperre sitzt fest. Nur noch ein Stück ... Raus?«

»Raus«, sagte Sophie Kaleika, ein Stück Messingdraht in der Hand, darum ein Blei, darunter zwei Haken, daran ein kleines Rotauge, tot.

»Raus.« Es klang wie eine Befreiung. Fast wie eine Befreiung.

Dann: »Sehen Sie nur!« Sophie Kaleika griff nach dem Fisch, hob ihn hoch. Ein schlaffer Fetzen Fleisch in der Hand. »Das kleine Maul!«

»Jemand hat es ihm zugenäht«, befand Johanna Maria Fuggert. Und dann: »Ich nehme an, dass es ihr verehrter Gatte war, der hier Hand angelegt hat.«

»Aber der weiß doch noch nicht mal, wo das Nähzeug ist«, hätte sie erwidern können. Sie, die wie gebannt am Küchentisch stand. Erwiderte nichts.

»Saubere Arbeit, das muss man ihm lassen. Der Hecht hat's nicht durchbeißen können, als er zugeschnappt hat.«

Sophie Kaleikas Blick glitt zurück, fuhr an der Astgabel vorbei dem Hecht ins sperrangelweit offenstehende Maul. Ein Schlund voller Zähne, die rund um den entschnabligten Rachen wuchsen und oben dicke, zahnige Streifen bildeten. Die Zähne aber waren allesamt leicht nach hinten gebogen, nach da, wo jetzt ein Loch klaffte, Licht einsackte. Dahinter der abgetrennte Körper, eine lange, fette Walze aus Fleisch.

Uneinsichtiges dummes totes Tier.

»Sophie?«

»Ja.«

»Ich darf Sie doch Sophie nennen?«

»Ja.«

»Alles in Ordnung?«

»Ja.« Kurz. Dann, ein wenig länger gezogen, »Ja.«

»Sie fragen sich bestimmt, was das hier alles soll. Wozu das Ganze? Warum?«

Sie hätte nicken können. Tat es nicht.

»Nun, so weit ich weiß, dient die ganze Konstruktion dazu, das Leben von so einem kleinen Fischchen wie dem hier zu verlängern. Allerdings nur um ein paar Stunden, und nur, bis ein möglichst großer Hecht darauf aufmerksam geworden ist. Ist schließlich das Ziel der ganzen Angelegenheit. Fischen mit Köderfisch nennen das die Angler. Im Grunde nicht



sonderlich kompliziert. Man fängt sich einen kleinen Fisch, hakt ihn ab, nimmt die Raubfischrute mit dem Messingvorfach und steckt dem kleinen Zappler das Vorfach mitsamt dem Haken ins Maul. Dann schiebt man alles durch die Kiemen und macht den Haken an der Schwanzflosse fest. Manche ziehen dem Fisch die Schnur auch unter der Haut lang, angeblich weil der Hecht dann den Betrug nicht so schnell merkt. Allerdings wird das Fischchen dadurch auch schnell müde und stirbt bald ab. Außerdem sind viele Angler der Ansicht, dass das Durchfädeln der Schnur unter der Haut gar nicht nötig ist, weil der Hecht ohnehin nach allem schnappt, was ihm dargeboten wird. Aber wie dem auch sei, wichtig ist eigentlich nur, dass die zwei großen Haken richtig sitzen. Und damit der Köderfisch auch recht lange lebt, kommt zum Schluss noch ein kurzes Stück Messingdraht zwischen die Haken – und auf den Draht ein Stück Blei. Das alles stopft man dem Fisch dann ins Maul und näht es fest zu, damit nichts rausfallen kann. Zu guter Letzt wird das Vorfach an die Hauptschnur gebunden, ausgeworfen und gewartet.

Wenn Sie mich fragen, ein ausgemachter Hokuspokus. Aber so steht's nun mal in dem Buche hier. Will eben jeder ein vollkommener Angler sein.«

Die Blicke der beiden Frauen trafen sich, glitten lautlos auf das zugenähte Maul.

Johanna Maria Fuggert griff nach einer Schere, schnitt ...

»... un das Glöckchn gehört un gedacht, das wars, jetz isses vorbei. Sturm hats geläutet, richtig lange. Un laut! Un der drühm is am Ufer rumgesprung wie n Derwisch un hat geschrien Ich hab ihn! Ich hab ihn! Aber da geht plötzlich meine Rute ab wie n Zäpfchen. Konnt sie mir grad noch so schnappen, aber nur, weil ich nen Hechtsprung gemacht hab. Verstehen Sie, Hechtsprung ins Wasser, nich schlecht, was?! – Naja, jedenfalls, kaum dass ich die Rute in der Hand hab, da hab ich auch schon gemerkt, dass da n kapitaler Hecht dran sein muss. Dachte, der bricht mir gleich die Angel weg. Oder die Schnur reißt. Ich kann Ihnen sagen, das Vieh hat gezerrt wie zehn Welse. Ich meine, ich bin zwar nich wegen dem ins Wasser gesprung, aber jeden andern hätte der in den Fluss reingezerrt, da könn Sie ein drauf lassen. Un glauben Sie mir, is kein Vergnügen, in der Brühe zu stehen, weil, die is scheißkalt, ich meine jetzt im Herbst,



so kalt is die, wenn Sie verstehn, was ich meine. – Na, jedenfalls stand das Wasser schon oberhalb von der Stelle wos wehtut, un mit jedem Schritt wurd's tiefer. Un wie ich mich so umdrehe, da seh ich, dass mein Ketscher noch drauß'n liegt. Da musste die Hand nehmen, denk ich mir noch, aber da gibts plötzlich nen Knall. Ich will schon losfluch'n, aber da seh ich, dass meine Rute noch ganz is un die Schnur auch, un dann merk ich, dass der Hecht noch immer dran hängt un zieht un zerrt. Nur drü'm aufm andern Ufer is mit eim Mal nichts mehr zu hör'n. Un wie ich mich noch frage, was da los is, hör ich auch schon n paar Sprüche, die ich Ihnen lieber nich erzähl. Tja, un als dem Kerl dann nichts mehr eingefall'n is, hat er einfach die Reste von seiner Angel übers Knie gelegt un mir die Teile einzeln rübergeschickt. Getroffen hat er mich natürlich nich, weil, ich stand ja schon bis zur Brust inner Brühe un bin einfach nur kurz abgetaucht un hab den Hecht unter Wasser weitergedrillt. Un wie ich da so durch'n Fluss treibe, spült's mir mit einem Mal die Schuppen vonn Augen. Gut, was? Schuppen vonn Augen gespült, unter Wasser! – Jedenfalls, der Kerl gegenüber, der hat gar keinn Fisch an der Angel gehabt! Ich meine, n Rotauge oder sowas wird der er schon dran gehabt ham, auch wenn ich mir nich vorstell'n kann, dass so ein Blindling überhaupt jemals was fängt, aber egal, Hecht war jedenfalls keiner dran, weil, den hatt ich ja schon an der Angel. Un geläutet hattes bei dem nur, weil das Vieh in seine Schnur reingeschwomm is un sich drin verheddert hat. Deswegen hattes bei mir auch erst geläutet, bevor ich was gemerkt hab. Hab nämlich immer n ganzes Stück Extra-Schnur da liegn, im Gras, wissen Sie? – Na, jedenfalls is dem der Hecht in die Schnur geschwomm. Dachte wahrscheinlich, dass er mich damit los wird. Aber denkste! Ich meine, ich stand zwar schon bis zum Hals inner Brühe, aber ich dachte überhaupt nich dran, aufzuehm. Wem das Wasser bis zum Hals steht, der darf den Kopf nicht häng lassen. Alte Anglerweisheit, kenn Sie bestimmt. – Aber gut, jedenfalls hat der Hecht gemerkt, dass es so nich weitergeht. Also hat er seine Taktik geändert. Kommt plötzlich auf mich zugeschoss'n. Alter Trick, denk ich mir, der wechselt die Richtung damit die Schnur locker wird, da kann er den Haken besser abschütteln. Un wie ich die Rute hochreiß un die Schnur zusammraffe, fällt mir ein, dass ich ja im Wasser stehe un dass der Hecht auch da drin is und auch gleich da sein muss. Na schön, das kanner ham, denk ich mir, schmeiß die Rute hinter mich, guck nochmal kurz auf die



Schnur, Hände in Position – un zack, hab ich das Vieh. Natürlich hat der Hecht sofort versucht, mich unter Wasser zu ziehn, aber da war er an den falschn geraten, weil, damit kannte ich mich ja aus. Also tu ich so, als könntt ich mich nich länger haltn, greif dem Vieh nochmal richtig fest hinter die Kiem und geh runter bis aufn Grund vom Fluss. Sie kenn bestimmt die Geschichte von Phoenix aus der Asche. Ich meine, nich dass ich da irgendwas drüber wüsste, aber in Zukunft wern sies Justus ausm Fluss nenn müssn. Ich geh also in die Knie, über mir der Hecht un um mich herum das ganze Wasser, is alles ein einziges Gebrodel, un wies am schlimmsten is un ichs kaum noch aushalten kann, da drück ich mich mit beiden Beinen ab, schieß ausm Wasser raus un schmeiß das Riesenvieh auf die Wiese. Dann schnapp ich mir die Angel, hol schnell die Schnur ein un seh zu, dass ich Land gewinne. Na, un wie ich so ans Ufer schwimme, da denk ich mir, dass ich wahrscheinlich der erste Mensch auf der Welt bin, der vom Wasser aus nen Hecht fängt, der an Land liegt. Dabei hätt sich das Vieh am Ende fast noch an mir gerächt. Hatte den Köder nämlich ganz schön tief geschluckt, un ich hab schon von Anglern gehört, denen so ein Hecht den halben Arm abgebissen hat, als sie versucht ham, ihn abzuhakn. Aber da war er bei mir natürlich mal wieder an den falschen geraten, nur dass es diesmal sein letzter Irrtum war. Ich hab mir nämlich die Schere geschnappt un einfach die Schnur durchgeschnittn. Schnipp.«

»Jemand hat dem kleinen Fisch die Flossen abgeschnitten.«

Die Stimme von Johanna Maria Fuggert. Darin nichts als die blanke Aussage. Wie ein von endlosen Gezeiten abgeschmirgelter Knochen.

»Jemand hat dem kleinen Fisch die Flossen abgeschnitten.«

Sophie Kaleika, die das Holz im Ofen schichtet, anzündet, hört.

Die Feststellung von etwas, das ist.

»Direkt links hinter dem Kiemendeckel. Glatter Schnitt. Und die linke Bauchflosse fehlt auch. Wie's aussieht, noch nicht lange her.«

Sophie Kaleika, die das Drahtgestell überprüft, den schweren Fischkörper in Position bringt, sich umdreht.

Der kleine Fisch, der auf dem Tisch liegt, glänzend, inmitten der schlierigen Reste des Hechts.

Das ist alles. Ein Abklatsch. Mehr nicht.

Also Schnitt.



»Nun, ich muss schon sagen, das klingt nach einigen wahrhaft interessanten Stunden am Wasser.«

»Worauf Sie einn lassen könn. Warum also mit dem Angeln aufhörn?!«

»Nun, ich wüsste da eine ganze Reihe ...«

»Ach was, man muss die Fische feiern, wie man sie fängt.«

?

»Kleine Anglerweisheit.«

??

»Kam mir soeben in den Kopf.«

»Verstehe.«

»Hab auch gleich das Rezept aus dem Buch genommt, das mir ihre Frau geschenkt hat. Aber Sie hams ja selber gelesen.«

»Nun, ich habe mich vor allem mit der religiösen Dimension des Buches auseinandergesetzt.«

»Ich sags doch, die heilige Schrift der Angler.«

»Gewiss wieder eine Ihrer Redensarten, nicht wahr?«

»Ich fürchte, man nennts im allgemeinen so.«

»Nun, das wäre mir neu. Aber belassen wir es dabei, für dieses Mal.«

»Is belassen. Darauf könn Sie ein ... Hee, nich schlecht, muss schon sagen, wirklich nich schlecht, der Punkt geht an Sie. Hätts fast nich gemerkt. Für dieses Mahl ...«

»Was? Achso, natürlich, klar. Ich hätte freilich gern noch hinzugefügt, dass es mir nicht nur um die religiöse Dimension geht. Weder in dem Buch noch in meiner Kritik. Man tut gut daran, dieselbigen überhaupt nur als Exempel zu begreifen. Exempel von gewiss ganz unbedeutlichem Rang, wenn ich so sagen darf. Aber gut, für dieses ... *Mahl* ... wollen wir es dabei belassen. Im übrigen versuche ich mich an das Rezept zu erinnern.«

?

»Oh, glauben Sie bitte nicht, ich würde den Weibern in der Küche misstrauen, aber das Mnemonische hat seinen eigenen Sinn, Sie verstehen ...«

??

»Nun, dann wollen wir mal: ›Man öffnet den Hecht mit einem kleinen Schnitt«



Finger fahren über den weißen Bauch, streicheln das knorpelige Fleisch, betasten die Stumpfen der Flossen, schuppen an der Seite entlang, gleiten über den gesprengelten Kopf, den Einbiss der Zähne, hin zu dem kleinen Maul, in dem ein durchschnittener Faden eine Groteskerie aus Barteln bildet.

Die Finger, die sich um den ausgerissenen Haken winden, vom Schenkel über den Bogen zur Spitze gleiten.

Das stille Platzen der Haut. Der viele Draht, all das Blei.

Nichts zu schmecken, nichts zu ertasten, nichts mehr zu sehen.

Das aufgewölbte Schwarz der Pupille.

Die schimmernde Iris, halb weiß und halb rot.

Die Finger umfahren das tote Auge, über die aufgebrochenen Kiemen-
deckel, gleich wieder zurück.

»Wir drehen ihn besser«, gibt Johanna Maria Fuggert zu bedenken.

Im Hintergrund das Knacken von dürrer Holz, auströpfelndes Fett,
zischelnde Flammen.

Sophie Kaleika wendet sich wortlos ab, legt die Hand an die Kurbel,
dreht.

Die fette Walze aus Fleisch geht mit, folgt.

»Sie fragen sich gewiss, warum.«

Ein Ja. Kaum mehr als ein Blick.

Wieder die wie festgestellt wirkende Stimme. Die schiere Reinheit der
Worte.

»Wenn man dem Fisch auf einer Seite die Flossen abschneidet, kann er
nur noch im Kreis schwimmen. Er kann dann nicht mehr weg.«

Die Hand greift erneut nach der Kurbel. Erste Worte drehen sich aus
dem Mund. Leise, kaum mehr als Bestätigung eines plötzlichen Gedan-
kens. Eine eigenartige Mimesis. Wie an sich selbst gerichtet –

»Er bleibt dort, wo man ihn hingeworfen hat.«

»Und lockt damit die Hechte an.«

[Schnitt]

»direkt an den Kiemen. Falls nötig, kann man auch den Bauch ein kleines
Stück aufschneiden. Ist das getan, nimmt man dem Hecht die Eingeweide
heraus. Die Leber aber behält man, hackt sie klein und vermischt sie mit
Thymian, Majoran und etwas Winter-Bohnenkraut. Desweiteren einige



gepökelte Austern und ein paar Anchovis sowie ein Pfund gute Butter, die man mit den feingemahlten Kräutern vermengt. Danach wird alles gut gesalzen, noch einmal ordentlich durchmischt und ein wenig Muskatblüte hinzugegeben. Zum Schluss wird die Masse in den Bauch des Hechtes gefüllt und dieser wieder zugenäht. Ist das getan, schiebt man ihm einen Spieß ins Maul, solange, bis er hinten am Schwanz wieder herauskommt. Dann befestigt man mit ausreichend Draht vier bis sechs Stücke oder dünne Latten am Körper des Hechts, so dass er nicht durchbrechen oder vom Spieß fallen kann. Anschließend langsam rösten und den Hecht dabei mit einer Mischung aus Rotwein, Anchovis und Butter beträufeln. Die auslaufende Flüssigkeit auffangen und gleichsam darüber geben.«^{Schnitt}

»Aber woher wissen Sie das?«

»Nun, sagen wir, ich war es, die das Buch vom vollkommenen Angler übersetzt hat. Es ist in gewissen Kreisen nach wie vor die einzige Möglichkeit für eine Frau, am literarischen Leben teilzunehmen. Ich weiß also um die Begierden der Männer, seien sie nun Gott oder den Fischen zugehan. Oder beiden, wie unser lieber Freund hier. Doch tut das im Grunde nichts zur Sache, denn das, was sie da in Ihren Händen halten, ist nur ein Beispiel, ein winziger Baustein in einem viel größeren Werk.«

Das Büchlein in der rechten, treibt Johanna Maria Fuggert mit kurzen, abgehackten Stößen den Rauch auseinander, der über dem Herd aufwällt und alles nur noch schemenhaft erkennen lässt.

»Ansehen, Ruhm, Macht – nennen Sie es, wie Sie wollen. Die Mittel dafür sind den Männern schließlich auch alle recht. Sogar unser verehrter Freund, der Autor, schmückt sich mit fremden Federn, auch wenn ich in seinem Fall wohl besser von fremden Fliegen sprechen sollte, schließlich stammen seine Anweisungen zum Fliegenbinden samt und sonders aus der Feder einer Frau, über deren vollen Namen sich die Gelehrten streiten, wiewohl sicher ist, dass sie eine Abhandlung über das Fischen mit der Angel verfasst hat, die unser ach doch so vollkommener Angler später

Schnitt »Wenn ich so daran denke, erscheinen mir die vielen Gewürze doch recht übertrieben, und zweifellos ließe sich auch ohne den Wein ein vorzüglicher Fisch zubereiten. Aber das sollte sie eigentlich wissen ...«



einfach abschrieb, ohne seine Vorlage auch nur mit einem Wort zu erwähnen. Gewiss, vielleicht hielt er es nur mit jenen tyrannisierten Völkern, die eine längst erkannte Wahrheit verschweigen müssen, so wie es mancherorts überhaupt verboten ist, das zu benennen, was nicht getan werden darf. Aber ich sollte besser aufhören zu reden ... der viele Rauch ... Ihnen tränen ja schon die Augen. Vertrauen wir also dem Rezept, das uns der vollkommene Angler überliefert hat, auch wenn es, soweit ich weiß, ebenfalls nicht von ihm stammt, sondern von einem seiner Freunde, einem ehrenwerten Herrn, dem er überdies, wie er schreibt, einen Großteil seiner Kenntnisse des Fliegenfischens verdankt.«

»Ist der Hecht ausreichend geröstet, nimmt man eine große Schüssel und fängt, während der Draht und das Holz gelöst werden, den Fisch samt der in seinem Innern zerlaufenen Füllung damit auf. Der Hecht bleibt auf diese Weise am Stück und als ein ganzer erhalten.«

»Vielleicht sollten wir den Kopf wieder dranstecken.«

»Aber er ist kalt.«

»Dann nehmen wir ihn als Trophäe.«

»Für wen?«

»Für beide.«

Ein Nicken. Leicht nur, ganz leicht.

»Nun, dieses Gericht ist einzig für Angler und ehrenwerte Männer bestimmt. Da ich aber zu der Ansicht gekommen bin, dass Sie beides in sich vereinen und mir, falls nötig, einen weiteren Beleg gewiss nicht schuldig bleiben werden, habe ich Ihnen dieses kleine Geheimnis anvertraut.«