

LE MILLE E UNA CENA

Tausendeinein Essen

Non voglio diventar minestra: aiuto!

Hilfe: ich will nicht zur Suppe werden!

La cena della zuppa, ovvero tutto quello che può succedere se non si rispettano le regole del galateo quando ci si ritrova davanti a una minestra appetitosa e fumante. “Ma non era tanto un ribrezzo quanto un dubbio: che il mondo non fosse altro che un’immensa minestra senza forma in cui tutto si sfaceva e tingeva di sè ogni altra cosa.”

Das Essen der Suppe: d.h. was passieren kann, wenn man die Anstandsregeln vor einer warmen, appetitlichen Suppe NICHT einhält. “... weniger Abscheu als Zweifel, ob die Welt doch tatsächlich nichts anderes als eine unendliche, formlose Suppe sei, in der alles sich auflöse und auf alles andere abfärbe.”

COMANDATEVI E MI OBBEDIRÒ

- Scopriti il capo, bestia! Non vedi che sei davanti al re!

La faccia di Gurdulù s'illuminò; era una larga faccia accaldata in cui si mischiavano caratteri franchi e moreschi: una picchiettatura di efelidi rosse su una pelle olivastra; occhi celesti liquidi venati di sangue sopra un naso camuso e una boccaccia dalle labbra tumide; pelo biondiccio ma crespo e una barba ispida a chiazze. E in mezzo a questo pelo, impigliati, ricci di castagne e spighe d'avena.

Cominciò a prosternarsi in riverenze e a parlare fitto fitto. Parlava molto in fretta, mangiandosi le parole e ingarbugliandosi; alle volte sembrava passare senza interruzione da un dialetto all'altro e pure da una lingua all'altra, sia cristiana che mora.

Tra parole che non si capivano e spropositi, il suo discorso era pressapoco questo:

- Tocco il naso con la terra, casco in piedi ai vostri ginocchi, mi dichiaro augusto servitore della vostra umilissima maestà, *comandatevi e mi obbedirò!*

GNOCCHI

Metta in una pentola con acqua bollente 800 grammi di patate a pasta farinosa, SENZA SBUCCIARLE. Le faccia lessare fino a che saranno tenere.

Scoli, peli e passi le patate ancora calde al passapatate, le lasci cadere sulla spianatoia infarinata

Dopo qualche minuto unisca farina setacciata (al massimo 160 grammi, comunque il meno possibile) e un cucchiaino di grappa. Lavori l'impasto CON DELICATEZZA fino a che sarà liscio, elastico e abbastanza morbido NON AGGIUNGA SALE!

Quando la pasta è pronta, ne stacchi un pezzo e formi un lungo rotolino della grossezza di un dito, rotolando con le due mani aperte sulla spianatoia leggermente infarinata.

Tagli il rotolino a cilindretti lunghi circa due centimetri, li infarini un pò, li rotoli rapidamente sulla spianatoia PREMENDO IL MENO POSSIBILE.

Passi ogni gnocco sui rebbi di una forchetta premendo leggermente con il pollice in modo da formare una fossetta per il sugo. Lasci cadere gli gnocchi sulla spianatoia infarinata. GLI GNOCCHI NON DEVONO TOCCARSI. Alla fine li copra con un canovaccio, perchè non si asciughino troppo.

Lasci riposare per mezz'ora.

Tuffi gli gnocchi in abbondante acqua salata in ebollizione. Muova la pentola all'inizio per evitare che si attacchino sul fondo

Quando vengono a galla li tiri su con una schiumarola e li metta in un piatto tiepido. Aggiunga la salsa, spolveri con parmigiano e li servi caldissimi

Befehlt Euch, und ich werde mir gehorchen

„Zieh deinen Hut, du Tölpel! Siehst du denn nicht, daß du vor dem König stehst?“

Gurdulùs Gesicht hellte sich auf. Ein breites, erhitztes Gesicht, in dem fränkische und maurische Züge sich mischten: die olivfarbene Haut war mit rötlichen Sommersprossen gesprenkelt, Blutäderchen blondschimmernde, aber krause Locken, einen scheckigen Stachelbart, und inmitten dieses Haarwuchses verfilzten sich kastanienbraune Strähnen mit weizenfarbenen Stoppeln.

Er warf sich ehrerbietig zu Boden und ließ einen Schwall von Worten hervorsprudeln. Er sprach sehr hastig, verschluckte die Sätze, verhedderte sich! mitunter schien er ohne Unterbrechung von einem Dialekt in einen anderen, ja auch von einer Sprache in eine andere hinüberzuwechseln, mochten es nun christliche oder maurische Idiome sein.

Abgesehen von unverständlichen oder ungereimten Worten verlief seine Rede etwa wie folgt:

- Ich berühre die Nase mit dem Boden, ich falle auf die Füße vor Euren Knien, ich erkläre mich zum erhabenen Diener Eurer demütigsten Majestät, befiehlt Euch, und ich werde mir gehorchen,„

Gnocchi

Geben Sie 800 g mehligkochende und UNGESCHÄLTE Kartoffeln in einen Topf mit kochendem Wasser. Lassen Sie kochen, bis die Kartoffeln weich sind.

Gießen Sie die Kartoffeln ab, schälen und passieren Sie sie. Dabei lassen Sie sie auf das bemehlte Nudelbrett fallen.

Nach einigen Minuten fügen Sie durchgeseibtes Mehl (höchstens 160 g, auf jeden Fall so wenig wie möglich) und ein Löffel Grappa hinzu. Bearbeiten den Teig auf eine SANFTE Art und Weise, bis er glatt, geschmeidig und ziemlich weich ist. Fügen Sie KEIN SALZ hinzu.

Wenn der Teig fertig ist, nehmen Sie ein Stück davon und bilden Sie ein fingergroßes Röllchen; dabei rollen Sie das Stück Teig mit beiden offenen Händen auf dem leicht bemehlten Nudelbrett. Schneiden Sie das Röllchen in 2 cm lange Stücke, streuen Sie ein bißchen Mehl darüber, rollen Sie die gnocchi auf dem Brett so SANFT wie möglich.

Fahren Sie mit jedem gnocco auf einer Gabel und drücken Sie dabei mit dem Daumen, so daß ein kleiner „Graben“ für die Soße entsteht. Lassen Sie die gnocchi auf den bemehlten Brett fallen. Sie sollen NICHT ANEINANDER BERÜHREN. Zum Schluß decken Sie die gnocchi mit einem Küchenhandtuch, damit sie nicht zu sehr trocknen. Lassen Sie eine halbe Stunde ruhen.

Geben sie die Gnocchi in das siedende und gesalzte Wasser. Bewegen Sie am Anfang den Topf, um zu vermeiden, daß die gnocchi auf dem Boden kleben. Wenn die Gnocchi auftauchen, heben Sie sie mit einem Schaumlöffel. Fügen Sie die Soße hinzu, streuen Sie mit Parmesan und servieren Sie die Gnocchi noch sehr heiß.

Brandì un cucchiaino che portava legato alla cintura.

- ... E quando la maestà vostra dice: „Ordino comando e voglio“, e fa così con lo scettro, così con lo scettro come faccio io, vedete? e grida così come grido io „Ordinooo comandooo e voglio!!!“ voi altri tutti sudditi cani dovete obbedirmi se no vi faccio impalare e tu per primo con quella barba e quella faccia da vecchio rimbambito!

Gurdulù urlava agitando furiosamente il cucchiaino sotto il naso dell'imperatore.

- Debbo tagliargli la testa, sire? chiese Orlando.
- Impetro grazia per lui, maestà, disse l'ortolano E' stata una delle sue sviste solite: parlando al re s'è confuso e non s'è più ricordato se il re era lui o quello che parlava.
- Debbo tagliargli la testa di netto, sire? ripeté Orlando, e già snudava.

Gnocchi verdi

Prepari gli spinaci congelati e tritati (1200 g) secondo le istruzioni sulla confezione, li scoli e dopo qualche minuto li strizzi tra le mani.

Metta gli spinaci in una padella con un pò di burro e li faccia asciugare ancora, aggiunga poi 200 grammi di ricotta tagliata a pezzettini e lasci cucinare per tre o quattro minuti

Metta il tutto in una terrina e aggiunga 2 uova intere, circa 60 grammi di parmigiano e 30 gr di farina setacciata. Insaporisca con sale, pepe e noce moscata. Mescoli con una forchetta fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Lasci riposare in frigorifero (da mezza a un'ora)

Con un cucchiaino tiri sù un pò dell'impasto e formi con la mano infarinata gnocchi della dimensione di piccole olive. Passi gli gnocchi sulla spianatoia infarinata.

Riscaldi il forno. Sciolga 60 g di burro. Lasci cadere gli gnocchi nell'acqua bollente. Muova la pentola all' inizio per evitare che si attacchino sul fondo. Quando vengono a galla li tiri su con una schiumarola

Li metta in una pirofila leggermente imburata. Vi sgoccioli sopra il burro e li spolveri con 30 gr di parmigiano. Metta la pirofila nel forno caldissimo per qualche minuto, fino a che il formaggio si scioglie. Li serva caldissimi

Er schwang einen Löffel, den er an seinen Gürtel getragen hatte:

„... Und wenn Eure Majestät sagt <ich befehle, gebiete und will“> und so mit dem Szepter macht, so mit dem Szepter, wie ich es mache, seht ihr’s und so schreit, wie ich jetzt schreie: <Befeehle, gebieiete, wiiill!> so muß ihr anderen hündischen Untertanen mir alle gehorchen: sonst lasse ich euch alle auf Pfähle spießen, und dich da als ersten, mit deinem Bart und deiner Visage eines alten Gaga!“

Gurdulù schrie und fuchtelte mit dem Löffel vor der Nase des Kaisers.

„Soll ich ihm den Kopf abschneiden, Majestät?“ fragte Roland.

„Ich flehe um Gnade für ihn, Majestät“ fiel der Gärtner ein „Das war eben eines seiner üblichen Versehen; während er zum König sprach, kam er durcheinander und erinnerte sich nicht mehr, ob der König er selbst war oder der, den er anredete.“

„Soll ich ihm fein sauber den Kopf abschneiden, Majestät“ wiederholte Roland und zückte bereits das Schwert.

Gnocchi verdi

Bereiten Sie den tiefgekühlten und gehackten Spinat (1200 g) nach den Anweisungen auf der Packung, gießen Sie das Wasser ab. Nach einigen Minuten drücken Sie den Spinat mit beiden Händen aus.

Geben Sie den Spinat in eine Pfanne mit Butter und lassen Sie die Flüssigkeit noch ein bißchen einkochen. Fügen Sie 200 g ricotta hinzu und lassen sich noch 3 oder 4 Minuten kochen.

Geben Sie alles in eine Schüssel und fügen Sie noch zwei Eier, circa 60 gr Parmesan und 30 gr Mehl hinzu. Würzen Sie mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß. Mischen Sie alles mit einer Gabel bis eine die Masse glatt ist.

Lassen Sie alles im Kühlschrank 30 Minuten oder eine Stunde ruhen.

Mit einem Löffelchen und mit der bemehlten Handfläche bilden Sie kleine Kugeln. Rollen Sie die gnocchi auf dem bemehlten Nudelbrett.

Wärmen Sie den Ofen vor. Zerlassen Sie 60 g Butter. Geben sie die Gnocchi in das siedende Wasser. Bewegen Sie am Anfang den Topf, um zu vermeiden, daß die gnocchi auf dem Boden kleben. Wenn die Gnocchi auftauchen, heben Sie sie mit einem Schaumlöffel.

Geben Sie die Gnocchi in eine feuerfeste und leicht mit Butter bestrichene Form. Träufeln Sie die Butter darüber und streuen Sie 30 g Parmesan darüber. Grillen Sie so lange, bis der Käse schmilzt. Servieren Sie die Gnocchi sofort.

... a guisa di porci col grifo nella broda tutti abbandonati, non levar mai alto il viso e mai non mover gli occhi, e molto meno le mani, dalle vivande. E con amendue le gote gonfiate, come se essi sonassero la tromba o soffiassero nel fuoco, non mangiare, ma trangugiare: i quali imbrattandosi le mani poco meno che fino al gomito, conciano in guisa le tovagliuole, che le pezze degli agiamenti sono più nette. Con le quai tovagliuole anco molto spesso non si vergognano di rasciugare il sudore, che per lo affrettarsi e per lo soverchio mangiare gocciola e cade loro dalla fronte e dal viso e dintorno al collo; ed anco di nettarsi con esse il naso, quando voglia loro ne viene.

Cuturiello per 4 persone. Scaldi in una padella un pò d'olio d'oliva (30 ml) con dell'aglio tagliato a fettine sottile. Quando le fettine cominciano ad indorarsi aggiunga 600 g di spezzatino d'agnello. Lasci rosolare un pò. Poi aggiunga sale e pepe e circa 300 grammi di pomodori pelati e tagliati a pezzettini. Lasci cucinare fino a che la carne è cotta, mescolando di tanto in tanto. Alla fine aggiunga un pò di vino bianco secco e insaporisca con un pugno di prezzemolo tritato grossolanamente.

- No, Rolando, risparmia il filo della tua spada disse Carlomagno clemente Dategli il resto della zuppa!

I cucinieri che avevano appena finito di distribuire il rancio alla truppa abbandonarono la marmitta a Gurdulù. Tieni questa è tutta zuppa per te!

- Tutta zuppa! esclamò Gurdulù, si chinò dentro la marmitta come sporgendoti da un davanzale, e col cucchiaino menava colpi di striscio per staccare il contenuto più prezioso di ogni marmitta, cioè la crosta che rimane appiccicata alle pareti.
- Tutta zuppa! rimbombava la sua voce dentro il recipiente, che nel suo avventato divincolarsi gli si rovesciò addosso.

Ora Gurdulù era prigioniero della marmitta capovolta. Lo si udì battere il cucchiaino come in una sorda campana e la sua voce muggire „Tutta zuppa!“ Poi la marmitta si mosse come una testuggine, ridiede di volta, e riapparve Gurdulù. Era sbrodolato di zuppa di cavoli dalla testa ai piedi, chiazzato, unto, e per di più imbrattato di nerofumo. Con la broda che gli colava sugli occhi, pareva cieco, e avanzava gridando: <Tutto è zuppa> a braccia avanti come se nuotasse, e non vedeva altro che la zuppa che gli ricopriva gli occhi e il viso, „Tutto è zuppa!“ e in una mano brandiva il cucchiaino come volesse tirare a sè il cucchiaino di tutto quel che c'era intorno: <Tutto è zuppa!>

.. die gleich Schweinen mit dem Rüssel in der Suppe liegen und ihr Gesicht nie erheben, die weder Augen noch Hände je von den Speisen nehmen und mit geblähten Backen, als wollten sie Trompete spielen oder ins Feuer blasen, eher fressen als essen. Die sich die Hände und Arme fast bis zum Ellbogen hoch besudeln und die Servietten verdrecken, daß Klolappen sauberer aussehen. Sie schämen sich auch oft nicht, mit diesen Servietten den Schweiß abzuwischen, der ihnen vor Gier und Fresserei von der Stirn und vom Gesicht und am Hals herabringt, ja sie putzen sich damit sogar die Nase, wenn es sie ankommt.

Cuturiello (für 4 Personen). Erhitzen Sie in einer Pfanne ein bißchen Olivenöl (30 ml) mit feinblättrig geschnittenem Knoblauch.

Sobald dieser Farbe annimmt, fügen Sie 600 g Gulaschfleisch vom Lamm. Lassen Sie es ein bißchen anbraten. Dann geben Sie circa 300 g zerkleinerte und geschälte Tomaten, Salz und Pfeffer dazu. Lassen Sie alles kochen, bis das Fleisch weich wird. Zum Schluß gießen Sie das Ragout mit trockenem Weißwein auf und würzen Sie mit trockenem Weißwein auf.

- Suppe!“ „. Nein, Roland, verschone dein Schwert“ sagte Karl der Große huldreich „Gebt ihm den Rest der

Die Köche, die soeben die Essensausgabe abgeschlossen hatten, überließen Gurdulù den Kochkessel.

- Hier, das ist alles für dich!“

„Alles Suppe!“ rief Gurdulù, beugte den Kopf über den Rand, als neige er sich über ein Fensterbrett und hieb gegen das Eisen, um den kostbaren Inhalt eines jeden Kochtopfes abzulösen: die an den Wänden klebende Kruste. „Alle Suppe!“ dröhnte seine Stimme in dem Behälter, der, als Gurdulù daraus emportauchte, sich über ihn ergoß. Gurdulù steckte in dem ungestülpten Kessel. Man horte ihn, wie in einer dumpfen Glocke mit dem Löffel schlagen und „Alles ist Suppe“ brüllen. Dann bewegte sich der Topf wie eine Schildkröte, schlug nochmals um, und Gurdulù kam wieder zum Vorschein. Er war von Kopf bis Fuß mit Kohlsuppe besudelt, bespritzt, gesalbt und rußgeschwärzt obendrein. Die Brühe troff ihm über die Augen und blendete ihn anscheinend. Er tappte vorwärts, schrie „Alles ist Suppe“ vollführte Schwimmbewegungen mit vorgestreckten Armen und sah nichts als die Suppe, die ihm Augen und Gesicht beklebte. „Alles ist Suppe“ damit schwang er in einer Hand den Löffel, als wolle er löffelweise alles um sich herum zu sich ziehen: „Die ganze Welt ist Suppe!“

Il che acciò che tu più agevolmente apprenda di fare, dèi sapere che a te conviene tempèrare ed ordinare i tuoi modi, non secondo il tuo arbitrio, ma secondo il piacer di coloro, co' quali tu usi, ed a quello indirizzarli. (...)

... posta nei sembianti e nelle parole, dintorno a titoli e alle profferte: dico vana, in quanto noi onoriamo in vista coloro, i quali niuna reverenza abbiamo, e talvolta li abbiamo in dispregio; e nondimeno diciamo loro „lo illustrissimo signor tale“, e „lo eccellentissimo signor cotale“, e similmente ci proferiamo alle volte a tale per „deditissimi servitori“, che noi ameremmo di disservire piuttosto che servire.

Questa usanza adunque così di fuori bella e appariscente, è di dentro del tutto vana (...); ma non per tanto a noi è lecito mutarla; anzi siamo astretti, poichè ella non è peccato nostro, ma del secolo, di secondarla.

Purè bianco e verde

Peli e tagli a pezzettini un bulbo di sedano di circa 800 g, 400g di patate e 200 g di cipolle. Metta il tutto in una pentola con acqua bollente e salata (1/4 l) e lasci bollire piano per 20 minuti. Passi la verdura, vi mescoli un pò di panna e del parmigiano (circa 50 g). Insaporisca con noce moscata, sale e pepe.

Prepari un chilo di piselli e 600 g di spinaci secondo le istruzioni sulla confezione. Passi la verdura (tutta meno 200 g di piselli che serviranno alla decorazione), aggiunga un pò di panna e 50 g di parmigiano e insaporisca con cerfoglio, pepe e sale.

Riscaldi il forno.

Al giovane cavalier Rambaldo quella vista dette un turbamento da fargli girare il capo: ma non era tanto un ribrezzo quanto un dubbio: che quell'uomo che girava lì davanti accecato avesse ragione e il mondo non fosse altro che un'immensa minestra senza forma in cui tutto si sfaceva e tingeva di sè ogni altra cosa. „Non voglio diventar minestra: aiuto!“ stava per gridare, ma vide vicino a sè Agilulfo, il cavaliere invisibile, che stava impassibile a braccia conserte, come remoto e neppure toccato dalla volgarità di questa scena.

- Perchè non gli fate capire che tutto non è zuppa e non gli fate finire questa sarabanda? disse Rambaldo ad Agilulfo.
- L'unico modo di capirlo è porsi un compito ben preciso gli rispose Agilulfo E un compito preciso io e il mio scudiero Gurdulù abbiamo la fortuna di avercelo.

Poi disse a Gurdulù:

- Tu, Gurdulù, prenderai pala e zappa. Poi, dato che io ho il compito di provvedere al sepoltura dei morti nella battaglia di ieri, noi andremo là sul campo a sotterrare la carne battezzata dei nostri fratelli che Dio ha in gloria.

Gurdulù abbandonò la marmitta e se n'è ando a prendere la pala e la zappa.

Damit du leichter im Lernen fortschreitest, wisse: Es ziemt sich, Verhaltensweisen nicht nach eigenem Gutdünken zu formen, sondern nach dem Gefallen derer, mit denen du umgehst, und sie nach ihnen auszurichten. (...)

... Gesten und Worte, Titel und Floskeln der Unterwerfung. Ich nenne sie leer, da wir Menschen in ihrem Beisein ehren, denen wir keine Ehrbietung entgegenbringen und die wir manchmal verachten. Nichtsdestotrotz entbieten wir ihnen, (...) ein „Ehrwürdiger Herr Sowieso“ oder ein „hochverehrter Herr Sowieso“ und erklären uns manchmal zu ihren untertänigsten Dienern, obgleich wir sie lieber abservieren würden, als ihnen zu servieren.

Freilich ist diese Sitte, die von außen schön und gewinnend wirkt, innerlich leer (...). Trotzdem steht es uns nicht zu, sie zu ändern, und wir sind ihr unterworfen, denn es ist nicht unsere Sünde, sondern die unseres Zeitalters (...)

Grünes und weißes Püree

Schälen und schneiden Sie eine Sellerieknolle von ungefähr 800 g, 400 gr Kartoffeln, 200 gr Zwiebeln klein. Geben Sie alles in einen Topf mit kochendem und gesalzenem Wasser (1/4 l) und lassen Sie 20 Minuten leise kochen.

Passieren Sie das Gemüse, vermischen Sie mit ein bißchen Sahne und mit geriebenem Parmesan (50 g). Würzen Sie mit Muskatnuß, Pfeffer und Salz.

Bereiten Sie 1000 g Erbsen und 600 g Spinat nach den Anweisungen auf der Packung. Passieren Sie den Rest der Gemüse (bis auf 200 g Erbsen für die Dekoration), fügen Sie ein bißchen Sahne und 50 g Parmesan hinzu und würzen Sie mit Kelbelkraut, Pfeffer und Salz.

Heizen Sie den Backofen vor.

Rambald wurde durch diesen Anblick so verwirrt, daß ihn Schwindel ergriff. Er empfand jedoch weniger Abscheu als Zweifel, ob der Mann, der dort geblendet vor ihm einerschwenkte, nicht doch recht haben könne; die Welt sei tatsächlich nichts anderes als eine unendliche, formlose Suppe, in der alles sich auflöse und auf alles andere abfärbe. Er war im Begriff zu schreien „Hilfe: ich will nicht zur Suppe werden!“. Aber da bemerkte er neben sich, reglos mit verschränkten Armen, Agilulf, als gehe ihn diese vulgäre Szene keinen Deut an, ja als werde er gar nicht einmal von ihr beeindruckt.

„Weshalb bringt ihr ihm nicht bei, daß nicht alles Suppe ist, und weshalb laßt Ihr ihn nicht aufhören mit diesem Zirkus?“ fragte er Agilulf.

„Man kann es nur dann begreifen, wenn man sich eine sehr klare Aufgabe vornimmt“ sagte ihm Agilulf „Und ich und meine Schildknappe, wir haben glücklicherweise eine klare Aufgabe

Dann sagte er Gurdulù.

„Gurdulù, du mußt dich mit Schaufel und Hacke ausrüsten; dann, da ich die Aufgabe habe, für die Beisetzung der gestern in Schlacht gefallenen Sorge zu tragen, werden wir aufs Feld gehen, um das getaufte Fleisch unserer Bruder zu begraben, die an Gottes Herrlichkeit teilhaben.“

Con la forza di volontà e con la fede nella nostra santa causa

- Chi siete?
- Agilulfo Emo Bertrandino dei Guildiverni e degli Altri di Corbentraz e Sura, cavaliere di Selimpia Citeriore e Fez!
- Ahh... ma perchè non alzate la celata e non mostrate il vostro viso?

Il cavaliere non reagì.

- Dico a voi, ehi, paladino! Com'è che non mostrate la vostra faccia?

La voce uscì netta dal barbazzale. Perchè io non esisto, sire.

- O questa poi. Adesso ci abbiamo in forza anche un cavaliere che non esiste! fate un pò vedere.

Agilulfo parve ancora esitare un momento, poi con mano ferma ma lenta sollevò la celata.

Disegni sulla carta da forno la forma desiderata. Stenda poi la pasta e ritagli la forma. Formi anche un bordo di circa due centimetri di altezza. Riempia il tutto con il purè bianco e verde secondo il quadro immaginato.

Cosparga parmigiano grattugiato grossolanamente solo su quella parte che alla fine dovrà assumere un colorito dorato.

Metta in forno per circa 20 minuti. Poco prima della fine prenda il purè e lo decoro con il pane tostato, il granturco, i ravanelli e l'interno di una pianta di sedano. Poi rimetta il tutto brevemente nel forno.

L'elmo era vuoto. Nell'armatura bianca dell'iridescente cimiero non c'era dentro nessuno.

- Mah, mah! Quante se ne vedono! fece l'imperatore. E com'è che fate a prestar servizio, se non ci siete?
- Con la forza di volontà, disse Agilulfo e con la fede nella nostra santa causa.
- E già, e già, ben detto, è così che si fa il proprio dovere. Bè, per essere uno che non esiste, siete in gamba!

L'imperatore era vecchio e tendeva ad allontanare dalla mente le questioni complicate. Per questo voltò il cavallo e s'allontanò verso le tende reali.

La tromba suonò il segnale del „rompete le righe“

Mit der Kraft meines Willens und dem Glauben an unsere heilige Sache

- Wer?
- Agilulf Emo Bertrandino derer von Guildi verne und der anderen von Korbentratz und Sura, Ritter von Selimpia Citerior und Fez!
- Oooh... aber weshalb öffnet ihr nicht das Visier und zeigt Euer Gesicht?

Der Ritter rührte sich nicht.

- Heda, ich frage Euch, Paladin! Warum zeigt Ihr nicht das Gesicht?

Die Stimme drang deutlich durch die Kinnkette: „Weil es mich nicht gibt, Majestät!“

- Das ist ja allerhand rief Karl der Große Jetzt haben wir im Heer auch einen Ritter, den es gar nicht gibt! Laßt doch einmal sehen.

Agilulf schien noch einen Augenblick zu zögern, dann öffnete er das Visier mit ruhiger, wenn auch langsamer Hand.

Zeichnen Sie die gewünschte Form auf das Backpapier. Rollen Sie den Teig dünn auf und schneiden Sie die Form aus. Bilden Sie auch einen 2 cm hohen Rand. Füllen Sie den Teig mit dem grünen und mit dem roten Püree nach dem vorgestellten Bild.

Streuen Sie grob geriebenen Parmesan nur über den Teil, der goldenbraun werden soll.

Schieben Sie alles in Ofen und backen Sie etwa 20 Minuten. Kurz vor dem Schluß nehmen Sie den Püree raus, dekorieren Sie mit dem getoasteten Brot, den Maiskörnern, den Radieschen und mit dem Inneren der Selleriestange. Dann Schieben Sie alles kurz in den Ofen.

Der Helm war leer. In der weißen Rüstung mit dem regenbogenfarbenen Helmbusch steckte niemand.

„Aber nein! Was man nicht alles zu sehen bekommt staunte der Kaiser „Und wie bringt Ihr es fertig, Dienst zu tun, wenn Ihr gar nicht da seid?“

„Mit der Kraft meines Willens antwortete Agilulf „und dem Glauben an unsere heilige Sache!“

„Ach so... ach so, gut gesagt. So soll man seine Pflichten tun! Na schön, für einen, der nicht existiert, seid Ihr in Ordnung!“

Der Kaiser war alt und suchte schwierige Fragen seinem Sinn fernzuhalten. Deshalb wendete er sein Pferd und entfernte sich in Richtung der königlichen Zelte.

Die Trompete blies das Signal zum Weggang.

- Perchè non gli fate capire che tutto non è zuppa ?
- L'unico modo di capirlo è porsi un compito ben preciso
- e noi abbiamo la fortuna di avercelo.
- Prendi pala e zappa e andiamo a sotterrare la carne battezzata dei nostri fratelli che Dio ha in gloria.

„Weshalb bringt ihr ihm nicht bei, daß nicht alles Suppe ist,.

„Man kann es nur dann begreifen, wenn man sich eine sehr klare Aufgabe vornimmt“

„Und wir haben glücklicherweise eine klare Aufgabe

„Nimm Schaufel und Hacke; und laß uns ,aufs Feld gehen, um das getaufte Fleisch unserer Bruder zu begraben, die an Gottes Herrlichkeit teilhaben

QUELLEN / FONTI:

Italo Calvino "Il cavaliere invisibile" 1959

Giovanni Della Casa "Il Galateo" 1550/1555