

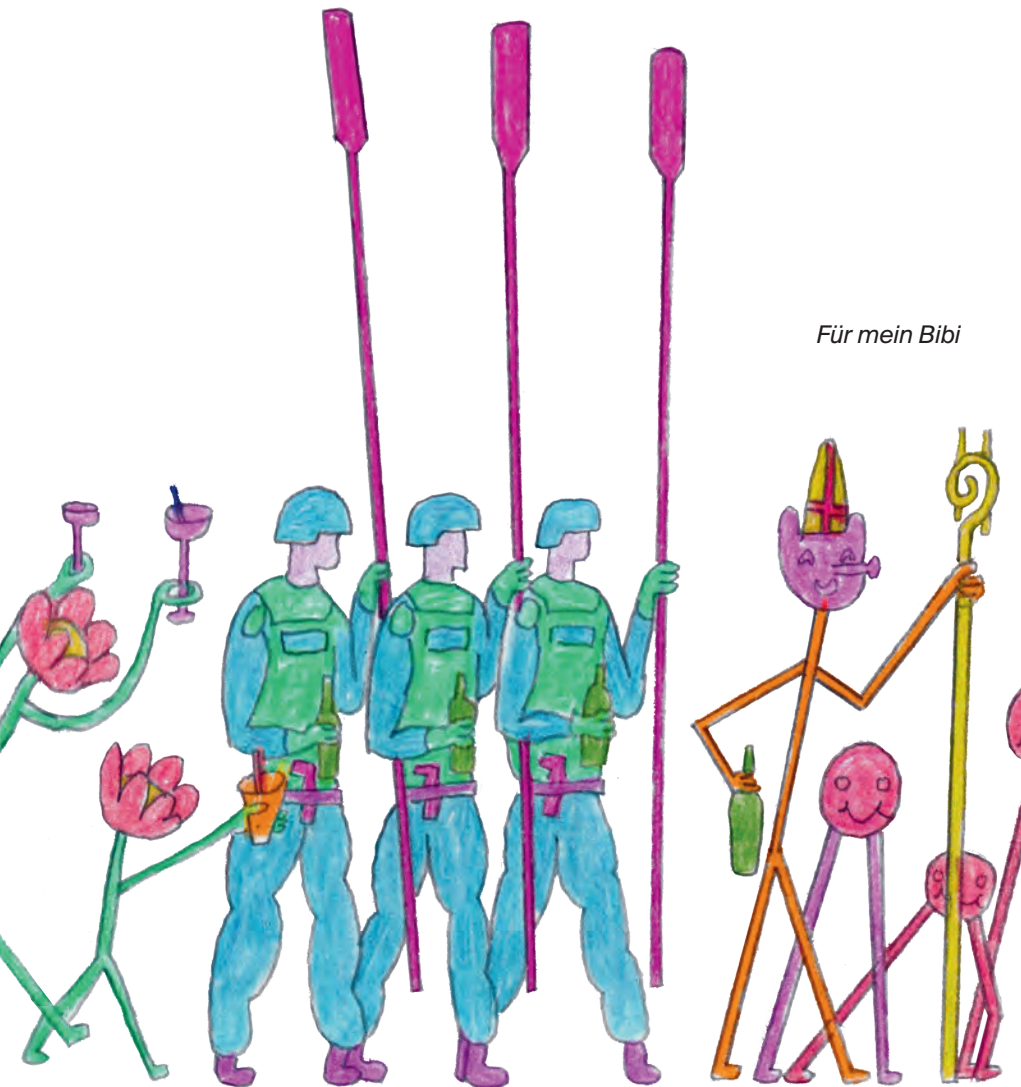
# Boris Vian Die Gischt der Tage

Büchergilde Gutenberg

Roman

Aus dem Französischen neu übersetzt  
und mit einem Nachwort  
von Frank Heibert

Illustriert von Shiwen Sven Wang



# Vorwort

Im Leben kommt es darauf an, über alles vorab ein Urteil zu fällen. Denn es sieht ja immer so aus, als hätten die Massen unrecht und die Einzelnen recht. Man hüte sich allerdings, daraus Verhaltensregeln abzuleiten: Um befolgt zu werden, müssen sie nicht ausformuliert werden. Es gibt nur zwei Dinge: die Liebe, in allen Spielarten, mit hübschen jungen Frauen, und die Musik, aus New Orleans oder von Duke Ellington. Alles andere sollte verschwinden, denn alles andere ist hässlich, und die folgenden paar Seiten, die das demonstrieren, ziehen ihre Kraft aus der Tatsache, dass die Geschichte komplett wahr ist, weil ich sie von A bis Z erfunden habe. Ihre materielle Umsetzung besteht im Wesentlichen darin, dass die Wirklichkeit in schrägwinkliger, angewärmter Atmosphäre auf eine Bezugsfläche projiziert wird, die unregelmäßig gewellt ist und Verzerrungen offenbart. Das ist eine grundlegende Vorgehensweise, für die man sich eindeutig nicht zu schämen braucht.

New Orleans, 10. März 1946











01 Colin beendete seine Toilette. Nachdem er dem Bad entstieg war, hatte er sich ein üppiges Frotteehandtuch umgeschlungen, nur die Beine und der Oberkörper schauten heraus. Nun nahm er den Zerstäuber vom gläsernen Regal und versprühte duftendes Öl auf seinen hellen Haaren. Sein Bernsteinkamm teilte die seidige Masse in lange orange Strähnen, ähnlich den Furchen, die der Fröhliche Landmann mit Hilfe einer Gabel durch Aprikosenkonfitüre zieht. Colin legte den Kamm zurück, rüstete sich mit dem Nagelschneider und schnitt seine matt glänzenden Augenlider schräg zu, das gab seinem Blick etwas Geheimnisvolles. Sie wuchsen schnell nach, daher musste er sie oft zurückschneiden. Sodann schaltete er die kleine Lampe des Vergrößerungsspiegels ein und näherte sich, um den Zustand seiner Epidermis zu prüfen. Um die Nasenflügel sprangen ihm einige Mitesser entgegen. Als sie im Vergrößerungsspiegel sahen, wie hässlich sie waren, verkrochen sie sich schnurstracks wieder unter der Haut, und Colin löschte befriedigt die Lampe. Er legte das um die Lenden geschlungene Handtuch ab und zog einen der Zipfel zwischen den Zehen durch, um die letzten Spuren Feuchtigkeit aufzunehmen.

Im Spiegel war zu erkennen, wem er ähnelte, dem Blondem, der in *Hollywood Canteen* die Rolle des Slim spielt. Er hatte einen runden Kopf, kleine Ohren, eine gerade Nase und gebräunte Haut. Er lächelte oft, wie ein Baby, so oft, dass er davon ein Grübchen am Kinn bekommen hatte. Er war ziemlich groß, schlank, langbeinig und sehr nett. Der Name Colin passte einigermaßen zu ihm. Mit Frauen sprach er sanft, mit Männern fröhlich. Er hatte fast immer gute Laune, den Rest der Zeit schlief er.

Er ließ sein Bad ab, indem er ein Loch in den Boden der Wanne bohrte. Der mit hellgelben Steinzeugfliesen ausgelegte Badezimmerboden wies ein leichtes Gefälle auf, wodurch das Wasser direkt auf den Schreibtisch des unter ihm wohnenden Mieters geleitet wurde. Dieser hatte allerdings vor Kurzem, ohne Colin Bescheid zu sagen, den Schreibtisch in ein anderes Zimmer gestellt. Jetzt lief das Wasser auf seinen Vorratsschrank.

Er schlüpfte in ein Paar Sandalen aus Katzenhai-Leder und zog einen eleganten Hausanzug über. Die Hose war aus grünem Cordsamt – wie tiefstes Wasser –, das Jackett aus nussbraunem Wollsatin. Er hängte das Handtuch auf den Ständer, legte den Badeteppich über den Wannenrand und bestreute ihn mit grobem Salz, das sämtliche Feuchtigkeit herausziehen sollte. Der Teppich sabberte lauter Trauben aus kleinen Seifenblasen hervor.

Er verließ das Bad und begab sich in die Küche, um nach den letzten Essensvorbereitungen zu schauen. Wie jeden Montagabend hatte er seinen Freund Chick, der ganz in der Nähe wohnte, zum Diner geladen. Es war zwar erst Samstag, aber Colin wollte Chick gern sehen und ihm eine Kostprobe des Menüs vorsetzen, das Nicolas, sein neuer Koch, mit heiterer Gelassenheit zusammengestellt hatte. Chick war ebenfalls Junggeselle, genauso alt wie Colin, zweiundzwanzig, und sie teilten auch den Literaturgeschmack, nur dass Chick weniger Geld hatte. Colin war vermögend genug, um bequem zu leben, ohne für andere zu arbeiten, während Chick sich alle acht Tage im Ministerium bei seinem Onkel melden und ihn anpumpen musste,



weil sein Ingenieursberuf ihm nicht so viel einbrachte wie den Arbeitern, die unter seiner Aufsicht standen, und es ist schwer, jemanden zu befehligen, der besser angezogen und besser genährt ist als man selbst. Colin unterstützte ihn nach Kräften, indem er ihn so oft wie möglich zum Abendessen einlud, aber Chicks Stolz zwang ihn zur Vorsicht, er durfte ihn nicht durch allzu häufige Gefälligkeiten spüren lassen, dass er ihm helfen wollte.

Der Küchenflur war hell, zu beiden Seiten verglast, und auf jeder Seite schien eine Sonne, denn Colin liebte das Licht. So ziemlich überall waren sorgfältig polierte Messingwasserhähne angebracht, auf denen das Spiel der Sonnen für zaubrische Effekte sorgte. Die Küchenmäuse tanzten gern zum Klang der auf die Wasserhähne prallenden Sonnenstrahlen und rannten hinter den Kügelchen her, zu denen die Sonnenstrahlen am Boden zerschellten, als wären sie gelbe Quecksilberfontänen. Im Vorbeigehen streichelte Colin eine der Mäuse, sie hatte ganz lange schwarze Schnurrbarthaare, war grau und schlank und erglänzte in Vollkommenheit. Der Koch nährte die Mäuse bestens, ohne sie allzu dick werden zu lassen. Tagsüber machten sie keinen Lärm und spielten ausschließlich im Flur.

Colin stieß die emaillierte Küchentür auf. Nicolas, der Koch, überwachte sein Armaturenbrett. Er saß vor einem ebenfalls hellgelb emaillierten Pult mit lauter Anzeigern, die mit den diversen kulinarischen Apparaten entlang der Wände verbunden waren. Der Zeiger des Backofens, auf Pute eingestellt, zitterte zwischen »fast gar« und »gar«. Höchste Zeit, den Braten herauszuholen. Nicolas drückte auf einen grünen Knopf, was den Tastfühler auslöste. Dieser drang ohne Widerstand ein, und im gleichen Augenblick erreichte der Zeiger »gar«. Schnell schaltete Nicolas den Ofen ab und setzte den Tellerwärmer in Gang.

»Wird's gut?«, fragte Colin.

»Darauf können Monsieur sich verlassen!«, bestätigte Nicolas. Die Pute war perfekt gebraten.

»Was haben Sie als Vorspeise zubereitet?«

»Ach Gott«, sagte Nicolas, »ausnahmsweise hab ich mal nichts erfunden, sondern mich auf ein Plagiat von Gouffé beschränkt.«

»Da hätten Sie beileibe ein schlechteres Vorbild wählen können!«, stellte Colin fest. »Und was aus seinem Werk werden Sie für uns wiedergeben?«

»Darum geht es auf Seite 734 seines Kochbuchs. Ich werde Monsieur die entsprechende Stelle vorlesen.«

Colin setzte sich auf einen Hocker, dessen Sitzfläche mit Porengummi gepolstert und mit geölter Seide in der zu den Wänden passenden Farbe bezogen war, und Nicolas begann folgendermaßen:

»Man bereitet eine Kruste von Teig zu den Vorspeisen; Richtet einen großen Aal zu, den man in Stücke von 3 Neuzoll Größe zerschneidet;

Bringt die Aalstücke in ein Casserol mit Weißwein, Salz, Pfeffer, Zwiebeln in Scheiben, Petersilie in Zweigen, Thymian, Lorbeerblättern und ein wenig Knoblauch;

Den hab ich leider nicht so spitz geschnitten bekommen, wie ich es wollte«, sagte Nicolas, »die Schleifscheibe ist abgenutzt.«



»Ich lasse sie austauschen«, sagte Colin.

»Läßt den Aal gar werden«, fuhr Nicolas fort.

»Nimmt ihn dann aus dem Casserol und bringt ihn in eine Sautirpfanne; Streicht die Brühe, in der der Aal kochte, durch ein seidenes Siebtuch; schüttet ›Spanische Sauce‹ hinzu und läßt einkochen, bis die Sauce den Rücken eines Löffels bedeckt;

Streicht aufs Neue durch das Siebtuch; bedeckt die Aalstücke mit der Sauce und läßt sie während 2 Minuten aufkochen;

Ordnet die Aalstücke in der Pastete;

Formt einen Kranz von zugerichteten Champignons auf den Umfang der Pastete und bringt ein Bouquet von Karpfenmilch in die Mitte;

Bedeckt mit dem Theil der Sauce, welche man zurückgestellt hat und Trägt auf.«

»Sehr schön«, stimmte Colin zu. »Ich glaube, das wird Chick schmecken.«

»Leider habe ich nicht das Privileg, Monsieur Chick zu kennen«, sagte Nicolas abschließend, »aber falls es ihm nicht schmeckt, mache ich nächstes Mal etwas anderes, was mir mit annähernder Sicherheit erlauben wird, eine Landkarte seiner Neigungen und Abneigungen zu entwerfen.«

»Jau!«, sagte Colin. »Ich empfehle mich, Nicolas. Ich werde den Tisch decken.«

Er nahm den Korridor in der Gegenrichtung und durchquerte das Büro, was ihn in das offene Esszimmer brachte, dessen blassblauer Teppich und Wände in Beige-Rosa eine Erholung für offene Augen waren.

Der etwa vier mal fünf Meter große Raum ging mit zwei querformatigen Panoramafenstern auf die Avenue Louis-Armstrong hinaus. Seitlich gab es verschiebbare Spionspiegel, durch die man die Frühlingsdüfte hereinlassen konnte, sofern sich draußen welche fanden. Gegenüber stand ein Tisch aus geschmeidiger Eiche in einer Zimmerecke. Zwei rechtwinklige Sitzbänke standen über Eck entlang zweier Seiten des Tisches, an den beiden anderen schmucke passende Stühle mit blauen Saffianlederkissen. Zum Mobiliar des Zimmers gehörten außerdem ein langes flaches Sideboard, wo die Plattensammlung untergebracht war, ein Plattenspieler vom größten Format und ein zu dem anderen symmetrisches Sideboard mit all den Steinschleudern, Tellern, Gläsern und sonstigen Utensilien, die man unter zivilisierten Völkern zum Essen benutzt.

Colin wählte eine hellblaue Tischdecke, passend zum Teppich. In die Mitte des Tisches stellte er einen Tafelaufsatz, bestehend aus einem Glasgefäß, in dem zwei Hühnerembryos in Formalin den *Geist der Rose* in Nijinskys Darbietung nachzustellen schienen. Ringsum einige Zweige Riesenmimose – ein befreundeter Gärtner züchtete sie durch Kreuzung der normalen, kugelförmig blühenden Mimose mit den schwarzen Lakritz-Streifen, wie man sie nach der Schule beim Krämer holt. Dann nahm er für jeden zwei Teller aus weißem Porzellan mit Sprossendekor aus transparentem Gold, Besteck aus rostfreiem Stahl mit durchbrochenen Griffen, darin jeweils ein ausgestopfter Marienkäfer zwischen zwei Plexiglasplatten als Glücksbringer. Er stellte Kristallgläser dazu und faltete die Servietten zu Bischofsmützen; das dauerte



eine Weile. Kaum hatte er seine Vorbereitungen vollendet, da löste sich die Klingel von der Wand und unterrichtete ihn von Chicks Ankunft.

Colin glättete eine Falte in der Tischdecke und ging an die Tür.

»Wie geht es dir?«, fragte Chick.

»Und dir?«, antwortete Colin. »Zieh deinen Regenmantel aus und komm schauen, was Nicolas macht.«

»Dein neuer Koch?«

»Ja!«, sagte Colin. »Ich hab ihn bei meiner Tante gegen den alten und ein Kilo Eiskaffee eingetauscht.«

»Ist er gut?«, fragte Chick.

»Er scheint zu wissen, was er tut. Ein Gouffé-Schüler.«

»Wie, von dem toten Mann im Koffer?«, fragte Chick entsetzt, und sein kleiner schwarzer Schnurrbart senkte sich tragisch.

»Nein, Dummkopf. Jules Gouffé. Der bekannte Koch.«

»Ach weißt du«, sagte Chick, »außer Jean-Sol Partre les ich ja nicht viel.«

Er folgte Colin in den gefliesten Flur, streichelte die Mäuse und füllte im Vorbeigehen ein paar Sonnentropfen in sein Feuerzeug.

»Nicolas«, sagte Colin beim Eintreten, »darf ich vorstellen: mein Freund Chick.«

»Guten Tag, Monsieur«, sagte Nicolas.

»Guten Tag, Nicolas«, antwortete Chick. »Sie haben nicht vielleicht eine Nichte namens Alise?«

»Ja, Monsieur«, sagte Nicolas. »Ein hübsches Mädchen übrigens, wenn ich diesen Kommentar beisteuern darf.«

»Die Familienähnlichkeit fällt auf«, sagte Chick. »Wobei man hinsichtlich der Büste gewisse Unterschiede feststellen kann.«

»Ich bin recht breit gebaut«, sagte Nicolas. »Und sie ist natürlich stärker dreidimensional, wenn Monsieur mir diese Präzisierung gestatten.«

»Na, da sind wir ja fast im Familienkreise«, sagte Colin. »Sie hatten mir gar nichts von einer Nichte erzählt, Nicolas.«

»Meine Schwester ist nicht so gut geraten, Monsieur«, sagte Nicolas. »Sie hat Philosophie studiert. In einer traditionsbewussten Familie brüstet man sich nicht gerade mit so etwas ...«

»Tja ...«, meinte Colin. »Da haben Sie wohl recht. Jedenfalls verstehe ich Sie. Zeigen Sie uns doch einmal diese Aalpastete ...«

»Den Ofen zu öffnen wäre im Augenblick gefährlich«, warnte Nicolas. »Beim Einlassen von weniger wasserdampfgesättigter Luft als derjenigen, die im Moment dort eingeschlossen ist, könnte es in der Folge zu einer Austrocknung kommen.«

»Mir ist«, sagte Chick, »die Überraschung lieber, sie erst auf dem Tisch zu bewundern.«

»Ich kann Monsieur nur zustimmen«, sagte Nicolas. »Dürfte ich Monsieur darum bitten, mir die Fortführung meiner Arbeit gestatten zu wollen?«

»Nur zu, Nicolas, bitte.«

Nicolas wandte sich wieder seiner Aufgabe zu, nämlich die mit Trüffelspänen gespickten Seezungenfilets in Aspik, die als Garnitur für das Fisch-Hors-

d'œuvre gedacht waren, aus ihren Formen zu lösen. Colin und Chick verliehen die Küche.

»Nimmst du einen Aperitif?«, fragte Colin. »Mein Drinkklavier ist fertiggestellt, du könntest es ausprobieren.«

»Funktioniert es?«

»Absolut. Erst hatte ich Schwierigkeiten, es einzustellen, aber jetzt übertrifft das Ergebnis meine Erwartungen. Auf der Grundlage von *Black and Tan Fantasy* hab ich da einen wirklich irren Mix rausgeholt.«

»Nach welchem Prinzip?«, fragte Chick.

»Jede einzelne Note«, sagte Colin, »ersetze ich durch eine Spirituose, einen Likör oder ein Gewürz. Das rechte Pedal entspricht Eischnee und das linke Eiswürfeln. Für Soda braucht es einen Triller in der hohen Lage. Die jeweiligen Mengen stehen in direktem Zusammenhang mit der Dauer: eine Vierundsechzigstelnote ist eine sechzehntel Maßeinheit, eine Viertelnote ist eine Maßeinheit, eine ganze Note eine vierfache Maßeinheit. Wenn ein langsames Stück gespielt wird, setzt sich ein Registersystem in Gang, das dafür sorgt, dass die Dosierung nicht gesteigert wird, sonst würde der Cocktail ja zu üppig, sondern der Alkoholgehalt. Und je nachdem, wie lang das Stück dauert, kann man den Notenwert einer Maßeinheit variieren lassen, sie zum Beispiel auf ein Hundertstel reduzieren, um ein Getränk zu erhalten, das allen Harmonien Rechnung trägt, dafür gibt es einen seitlichen Regler.«

»Kompliziert«, sagte Chick.

»Das Ganze wird durch elektrische Kontakte und Relais gesteuert; du kennst das ja, ich brauche dir das nicht in allen Einzelheiten zu erklären. Und übrigens funktioniert das Klavier auch in echt.«

»Großartig!«

»Mich stört nur eins«, sagte Colin, »das rechte Pedal für den Eischnee. Ich musste ein besonderes Einrastsystem einrichten lassen, denn wenn du ein allzu heißes Stück spielst, fallen Omelettstückchen in den Cocktail, das ist schwer zu schlucken. Ich werde das noch ändern. Vorerst genügt es aufzupassen. Für Crème fraîche spielst du ein tiefes G.«

»Ich mach mir einen auf *Loveless Love*«, sagte Chick. »Das wird bestimmt sagenhaft.«

»Der Apparat steht noch in der Rumpelkammer, die ich zur Werkstatt umfunktioniert habe«, sagte Colin, »weil die Schutzplatten noch nicht aufgeschraubt sind. Komm, wir gehen rüber. Und ich stelle ihn auf zwei Cocktails von circa 0,2l ein, für den Anfang.«

Chick setzte sich ans Klavier. Am Ende des Stücks rasselte ein Teil der Vorderwand herunter, und eine Reihe Gläser tauchte auf. Zwei davon waren randvoll mit einem appetitlichen Mix.

»Kurz hatte ich Bedenken«, sagte Colin, »weil du dich einmal verspielt hast, aber zum Glück passte der Ton in die Harmonie.«

»Das Ding achtet auf die Harmonien?«, fragte Chick.

»Nicht bei allem«, sagte Colin. »Das wäre zu kompliziert. Es müssen nur ein paar Bedingungen erfüllt sein. Trink aus und komm zu Tisch.«





Illustrierte Ausgabe für die Mitglieder der Büchergilde Gutenberg.  
Mit freundlicher Genehmigung des Verlags Klaus Wagenbach, Berlin.

Die französische Originalausgabe erschien 1947 unter dem Titel  
*L'Écume des jours* bei Éditions Gallimard in Paris, die deutsche Erstausgabe  
1964 unter dem Titel *Chloé* beim Karl Rauch Verlag in Düsseldorf.

Für die Originalausgabe:

© 1979, 1996, 1998 Société Nouvelle des Éditions Pauvert

© 1999 Librairie Arthème Fayard, pour l'édition en œuvres complètes

© 2017 für die deutsche Ausgabe: Verlag Klaus Wagenbach,  
Emser Straße 40/41, 10719 Berlin

Alle Rechte dieser Ausgabe: © Büchergilde Gutenberg Verlags-  
gesellschaft mbH, Frankfurt am Main, Wien und Zürich, 2022

1. Auflage 2022

Die Illustrationen wurden von Shiwen Sven Wang exklusiv für diese Ausgabe  
angefertigt. Für seine mutige und kraftvolle visuelle Umsetzung von Boris  
Vians Roman wurde er mit dem Büchergilde-Gestalterpreis 2022 ausge-  
zeichnet. Die Büchergilde ehrt mit dem Preis zum elften Mal Nachwuchst-  
alente für herausragende Buchillustration.

Die redaktionelle Betreuung des Titels lag bei Marie-Theres Stickel und  
Corinna Santa Cruz. Das Buch wurde in der Suisse von fuxbox gesetzt.  
Druck und Bindung oblagen Friedrich Pustet. Die Herstellung lag in den  
Händen von Cosima Schneider, Frankfurt am Main.

In allen Stadien von der Manuskriptvorlage bis zum fertigen Buch  
haben die Beteiligten möglichst umweltschonend gearbeitet.

Die erste Auflage beträgt 6500 Exemplare;  
die ISBN lautet 978-3-7632-7337-9.

Von diesem Titel gibt es eine limitierte Vorzugsausgabe mit einer Original-  
grafik in einer Auflage von 120 Exemplaren. Buch und Grafik sind jeweils  
nummeriert, signiert und in einem Schuber aufbewahrt. Diese Vorzugs-  
ausgabe trägt die ISBN 978-3-7632-7351-5.

[www.buechergilde.de](http://www.buechergilde.de)