

— Non solo, ma vogliamo offrirvi anche un bicchiere di vino.

Questa sera, per variare, anzichè mangiare prima i fagiolini e poi le uova, li abbiamo mangiati insieme.

Neanche la cucina reale d'Inghilterra è così ricca e varia.

— Per digerir le uova sode ci vorranno tre bicchieri per lo meno, che te ne pare, Jacki?

— Io sto almanaccando nel cervello di quale orrendo delitto mi sia macchiato per dover fare questa vitaccia già da una settimana; e chi lo sa per quanto ancora!

— Abbiamo ancora trecento lire in cassa, — afferma Bepi — dunque puoi far conto su altre due settimane di fagiolini e uova sode.

Chiamare osteria quella di porto Badò è un'offesa anche per le bettole di Sottoripa a Genova.

Ma la piccola pergola sul mare, il grammofono, il vino aspro e rutilante, la padrona dal riso sguaiato e dai modi volgari come una vecchia bagascia posson' dar l'idea d'un tabarino.

Fa notte.

Entriamo dentro nella tana affumicata dà un lume a petrolio.

C'è un tavolone rozzo e nero.

Dopo 23 miglia di voga, anche là si sta comodamente.

Gesta di contrabbandieri.