

den Pfeilern der Hallen sieht man Leute für 7 Sous mit einer Suppe, einem Stück Fleisch und Gemüse speisen. Einige begnügen sich mit folgender Speisefarte von 4 Sous: Gemüsesuppe für 1 Sou, Brod für 1 Sou, rothe Bohnen (Montagnards) für 1 Sou und Kaffee für 1 Sou. Außerdem bemerkt man noch längs dem Marché des Innocents auf kleinen Tischen Portionen gekochten Fleisches zu 5, 10 und 15 Centimes. Hier und auf dem Marché des Patriarches trifft man die in den Romanen von Eugène Sue sogenannten Arlequins an, welche ein Gemisch von allen möglichen eßbaren Brockenstücken darbieten.

Doch wenden wir uns von diesem betäubenden, aber nicht übertriebenen Bilde menschlichen Glends ab, und begeben wir uns an einem Sonn- oder Festtage außerhalb der Stadtthore. Da wird uns ein erfreulicherer Anblick zu Theil. Unter den berühmtesten, stets angefüllten Volksrestaurants sind besonders Constant bei der Barriere du Mont Parnasse, Tonnelier bei der Barriere du Maine und die Schenke des Petit Ramponneau, am Ende des Faubourg St. Denis, la Chapelle genannt, anzuführen.

Ehe wir von den Tafelfreuden Abschied nehmen, richten wir noch einen Blick auf die Speisefarte selbst und geben Fremden einen gewiß nicht unwillkommenen Schlüssel derselben, ohne uns dabei zu tief in die umständliche Erklärung der ersünderischen französischen Küche, in die Geheimnisse der Batel und Carême einzulassen. Beliebte Suppen (Potages) sind: à la Julienne — eine Gemüsesuppe, aux Croutons — Bouillon mit Brodscheiben, und à la Purée aux Croutons — Erbsbreisuppe mit gerösteten Brodwürfeln. Saucen gibt es à la Tomate — von Paradiesäpfeln, à la Financière — Madeirasauce mit Champignons, à la Tartare — mit Charlotten und Giern, à la Matelotte — eine Fischsauce, und à la Béchamelle — von geschlagenem Rahmen und Giern, ebenfalls bei Fischspeisen sehr üblich. Unter den Gemüsen spielen nächst den Haricots verts und blancs — grünen und weißen Bohnen, Carottes — Möhren, und den petits Pois — grüne Erbsen, die Cichorie (Chicorée), der Sauerampfer (Oseille) und der Spinat (Epinards) die Hauptrollen. Als Mehlspeisen führt uns die Karte vor den Vol au vent à la Financière — eine Pastete, die Croquettes de riz — ein Reisbäckwerk, Beignets aux pommes — eine Art Pfannenfuchen, und Meringue — Crémefuchen. An See- und Flußfischen ist vollends kein Mangel. Außer den auch bei uns bekannten finden wir die Steinbutte (Turbot), die sowohl mit verschiedenen Saucen, als mit Essig und Del gegessen wird, die Forelle (Truite), den Rochen (Raie), Lachs (Saumon), die Scholle (Sole), den Weißling (Merlan), der wie der Stint (Eperlan) meist au gratin (in