

nen in den Gasthöfen und Wirthshäusern, wo die Bedienung nicht in die Ausgabe mit inbegriffen ist. Hier ist der vergessende Fremde sicher, den Kellner oder die Aufwärterin sagen zu hören: „N'oubliez pas le garçon, la fille.“

Ist das Wetter günstig, so begeben wir uns von Tisch etwa in die Champs Elysées, den Tuileriengarten oder mindestens auf die Boulevards, um dort in einem der unzähligen Kaffeehäuser unsere demi-tasse zu uns zu nehmen; ist das nicht der Fall, so müssen wir uns freilich ins Innere eines Café flüchten — dem Mokkatranke, weniger oder mehr mit Cichorie vermischt, entgehen wir aber nicht.

Kaffee- und Bierhäuser, Liqueurläden.

Das Kaffeehaus ist die zweite Wohnung des Parisers; hier frühstückt, liest, schreibt er, hier gibt er Rendezvous an Geschäftsfreunde, spielt Billard, Domino, Piquet oder Écarté um seine Tasse Kaffee, hier schließt er Contracte ab und politisirt über den jeweiligen Stand der Rente, wozu er im Estaminet (Rauchzimmer) eine Regie-cigarette oder auch aus einer bloßen, braungerauchten (eulotée) Thonpfeife gewöhnlichen Tabak (Caporal) raucht. Die Zahl der Kaffeehäuser geht begreiflich in die Tausende, und so dicht sie auf einander folgen, so leer sie am frühen Morgen sind, so gefüllt sind sie von der sechsten bis zwölften Abendstunde. Ghe wir einige der am meisten in Aufnahme befindlichen oder sonst dem deutschen Gäste interessanten Kaffeehäuser selbst aufzählen, nennen wir noch ein Paar darin übliche technische Ausdrücke. Der Kaffee wird entweder mit oder ohne Rahm (Crème), mit oder ohne petit verre getrunken, Kaffee und Liqueur aber immer so eingeschenkt, das ein Theil der Flüssigkeit in den Untersatz läuft und hier das sogenannte Fußbad (Bain de pied) bildet. Eine kleinere Tasse schwarzer Kaffee mit Brantwein wird unter dem eigenthümlichen Namen: un Gloria gefordert, immer aber mit einem angehängten „s'il Vous plait“, der unerlässlichsten Pariser Höflichkeitsformel. Ein Glas Eis wird stets hien panaché serviert, so daß der Inhalt wie ein Federbusch über den Rand des Glases heraustritt. Der Grog besteht nur in einem Glase Cognac oder Brantwein, einem Rännchen heißen Wassers, über dem man ersteren abbrennt, und dem nöthigen Zucker, ist also für deutschen Geschmack wenig zu empfehlen; mehr der Grog au vin oder américain, ein Weinyunsch. Das Abbrennen des Brantweins ist überhaupt beim Volke noch sehr üblid; hier geschieht es über dem Kaffee, in den man ihn vorsichtig eingegossen hat, dort über dem Zucker, der dann als Brûlot (Brändel) genossen