

Trotz der Tausende von Marchands de Vin (etwa 700 en gros und über 3000 en détail) gibt es doch in Paris keine einzige Weinstube, die unsern deutschen Begriffen davon entspräche; der Weinverkäufer allein, der zugleich Traiteur oder Speisewirth ist und demnach das Recht hat, uns kalte und warme Speisen aufzutischen und diese im Hause selbst zu befeigen, mag entfernt damit verglichen werden. Im Allgemeinen setzt der Franzose der mittleren und höheren Stände sich nicht ins Weinhaus, sondern hält sich entweder einen eignen Keller oder bezieht vom Weinhändler den Wein in Duzenden von Flaschen. Gleichwohl ist bei den Marchands de Vin immer Verkehr, sei es, daß von Vorübergehenden und Arbeitern am Tage die Goutte, ein Gläschen Brantwein, ein Canon, ein Glas Wein, der sechste Theil eines Litre, ein Kirsch, Kirschwasser, oder in heißen Tagen eine Grosseille, Himbeerfaß mit Wasser, genossen wird; sei es, daß am Abend mehrere Personen einen Litre (etwa $1\frac{1}{3}$ Flasche) oder einen halben Litre (Chopine) gemeinsam trinken, und zwar mit Wasser gemischt. Dieses traurige Product der Umgegend, der sogenannte Vin bleu, wegen des ungeheuren Stadtzolles fast nie ungefälscht, ist der Trank des Arbeiters; doch ist für den Preis von 2 Franken und darüber eine Flasche guter Bordeaux oder Mâcon zu haben, und man braucht deshalb sich nicht verstoßen einzuschleichen, aus Furcht, den guten Leumund zu verlieren. Zur Austerzeit verkaufen alle Marchands de Vin dieses Seethier, das Duzend zu 8 oder 10 Sous, und der geeignetste wohlfeile Wein dazu ist der Chablis, ein ziemlich hitziger Weißwein; außerdem kann man vom Charentier (Wurst- und Schweinefleischhändler) zu jeder Zeit warme und kalte Speisen, besonders das beliebte Pore frais, kaltes Schweinscotelett, sich kommen lassen. In diesem Falle ist es nöthig, dem Kellner etwas für seine Mühe zu geben, sonst fällt diese allenthalben übliche Zwangssteuer in den Weinstuben weg. Von nicht französischen Weinen ist hier natürlich nicht die Rede, sie sind nur für hohe Preise zu erlangen.

Neben dem Weine greift aber auch das Bier in Paris immer mehr um sich. Straßburg, Lyon, Lille und Paris liefern ziemliche Quantitäten, aber für den hohen Preis, den es verhältnißmäßig kostet, ist es einem deutschen Gaumen ziemlich ungenießbar, und die Mehrzahl der Franzosen kennt den Werth des guten Biers zu wenig, um es zu unterscheiden. Wir glauben deshalb unsern deutschen Landsleuten einen Dienst zu erweisen, wenn wir sie auf einige Orte aufmerksam machen, wo sie wenigstens einen trinkbareren Stoff als gewöhnlich finden werden. Es sind dies das schon genannte Café du grand Balcon (die Flasche deutschen Biers zu 15 Sous, sogenanntes Bockbier zu 1 Fr.); das Café