



Staats- und  
Universitätsbibliothek  
Bremen

# **Staats- und Universitätsbibliothek Bremen**

**DFG Projekt Die Grenzboten**

**Die Grenzboten**

**Berlin u.a., 1841 - 1922**

Pariser Brief.

**urn:nbn:de:gbv:46:1-908**

## Pariser Brief.

Obgleich Kaiser Nikolaus allen seinen Unterthanen verboten hat, die französische Ausstellung von 1855 mit den Erzeugnissen ihrer Industrie zu beehren, so wird die Weltausstellung doch stattfinden. Auch ohne Caviar und ohne Zuchten werden die modernen olympischen Spiele in der liebreizenden Stadt Lutetia vor sich gehen. Die dritte Krystallpalastolympiade von 1855 wird die friedlichen Elemente der civilisirten Welt zu einem großen Congresse vereinigen, während dahinten in der Türkei die Völker aufeinander schlagen. Der Krystallpalast, der die Aufgabe haben wird, alle Wunder der modernen Industrie zu beherbergen, erhebt sich aus schönstem Sandsteine, was wahr scheinlich zur Rechtfertigung seiner Benamung dienen soll — die Decke aus Glas scheint wie eine beiläufige Zufälligkeit. Die Erzeugnisse der bildenden Künste erhalten nicht weit davon ein provisorisches Gebäude. Sie bleiben von dem bis dahin, aller Voraussicht nach, fertigen Louvre ausgeschlossen, damit wir nicht unsre gute Gewohnheit ans Provisorische verlernen. Wozu dann die neuen Flügel im Louvre verwendet werden sollen, ist noch niemandem klar. Vielleicht werden sie der Cent Garde, oder der kaiserlichen Garde zum Wohnplaz ange wiesen werden. Es ließen sich Blätter vollschreiben, wollte man alle die industriösen Versuche, Ankündigungen, Vereine und Speculationen aufzählen, denen die kaum angeregte Pariser Ausstellung das Dasein gegeben hat. Hier geschehe nur eines einzigen Unternehmens dieser Art Erwähnung, weil sich daran einige Auseinandersetzungen zum Frommen und Nutzen der deutschen Besucher knüpfen lassen. Gegenüber von der großen Oper, in der Rue Lepeletier befindet sich eine Passage, die nach der Rue Laffitte führt und die bisher einer jener Anstalten zum Theater diente, die nach den Ansichten großer Politiker dem Laster zum Durchgange dienen, damit die Jugend um so ungestörter ihren Gang gehen könne. Emil Girardin nun hat die Bewohner und Bewohnerinnen dieses Durchhauses expropriert, und man hatte zur Zeit dieses merkwürdigen Ankaufs viel darüber gesprochen. Die verschiedensten der komischsten Vermuthungen wurden angestellt. Man wollte eine sehr hohe Person hinter Girardin bemerken, welche das große Haus zum Besten einer verbotenen Frucht ankaufen ließ. Man behauptete, Girardin kaufe das Haus mit dem Ertrage der Geschenke für seine stets verdächtige Politik vor und nach dem Staatsstreiche. Man errieth alles, nur die Wahrheit nicht. Wem sollte es auch einfallen, daß der Director der Presse an die Spitze einer gastronomischen Gesellschaft getreten sei, um der Gründer eines großen Speisehauses zu werden! Und doch ist es so. Die Passage Artois wird zu einem Prytaneum zwar nicht für verdiente, so doch für verdienende Besucher der Capitale

der Civilisation werden. Der Erfinder des billigen Journals hat eine Methode erfunden, um fünf Franken ein fürstliches Mittagessen zu liefern. Das ist blos seine fortgesetzte Thätigkeit als Mitglied des Friedenscongresses, und es ist darum auch nichts dagegen einzuwenden. In der That werden da die Angehörigen aller Nationen von den verschiedensten Bildungsstufen und politischen Meinungen friedlich nebeneinander speisen, ohne einander aufzueissen. Fünf Franken sind aber ein verhältnißmäßig sehr geringer Preis für all das Schöne und Gute, das uns die moralische Person, diese kosmopolitische Körperschaft, die sich „allgemeine gastronomische Gesellschaft“ nennt, zu bieten verspricht. „Il ne faudrait pas avoir cinq francs“, um sich den Lockungen dieser Circe mit dem verführerischen Messer- und Gabelgeklirre entziehen zu wollen. Der deutsche Leser, der an seine sardanapalischen Tables d'Hôte von Berlin, Wien und Hamburg für einen Thaler per Kopf denkt, mag seine Ausrufungen über die von uns angepriesene Billigkeit bei Seite lassen. — Paris ist nicht Deutschland. — Paris ist dem Magen noch gefährlicher als den Sitten und dem Beutel. Unter allen Lügen, die seit den verschiedenen constitutionellen Charten in Frankreich Cours gewonnen haben, sind keine so fürchterlich, als die Lügen, die man tausenden von Personen als Diner aufsticht. Man bezahlt durchweg einen imaginären Namen, oder wie bei Börsengeschäften die Differenzen zwischen einem wirklichen Mittagessen und der Illusion gegessen zu haben. Nichts spricht mehr für die Frugalität, für die Mäßigkeit der Pariser, als diese abscheulichen Aprilspäße, mit denen sich die Hälfte der Mittelclassen und zwei Drittheile der Reisenden täglich zum Narren halten lassen.

Seitdem der Luxus aufgehört hat, ein ausschließlich aristokratisches Bedürfnis zu sein, haben sich unternehmende Geister gefunden, die auf die Eitelkeit und Brunktsucht unsres Zeitalters speculirend, um geringe Preise das Auge und (im uneigentlichen Sinne) die Eigenliebe sättigend, den Magen dafür Busse thun lassen. Dieses Treiben währt seit der Julirevolution, wo die Restaurants zu zwei Franken die Spielhöllen von ehemals verdrängt haben und noch zählt man sie zu tausenden, die täglich denselben zum Opfer fallen.

Es gibt in Paris drei Gattungen von Restaurants, die der ersten Classe, die einen großen, einen gastronomisch-historischen Namen haben und sich diesen mit bezahlen lassen — wie Trois frères provençaux, Café de Paris, Véry, der große Vefour und bis vor wenigen Jahren das Café anglais. Dann kommen die Restaurants zweiter Classe, die einfach theuer sind, als La maison d'or, das Café de foy Philippe, Vachette, Deltieux u. s. w. In diesen kann man nicht unter fünf Franken zu einem mäßigen Mittagmale kommen, in den erstgenannten nicht unter zehn Franken. Wenn zwei Personen gemeinschaftlich speisen, gestaltet sich der Preis etwas billiger. Hierauf gelangen wir zu Restaurants à 30 Sous oder zwei Franken im Palais royal, in der Rue

Richelieu, in der Rue Vivienne und längs den Boulevards bis hinauf zum Bastillenplage.

In diesen wird keine Speise aufgetragen, die nicht vor die Jurisdiction von weiland Desfla gehörte, die nicht eine Rolle vor den Assisen spielen könnte. Die Speisefarten sind pompöse Bücher, die sich lesen, wie irgendein moderner Roman, so schöne Namen kommen darin vor. Lauter schöne Seelen, lauter rhetorische Wesen, die unter den perfidesten Saucen ihre schwarze Schlechtigkeit verbergen. Wer die Fortschritte der modernen Küchenchemie studiren wollte, der wird mit Bewunderung aus diesen Anstalten gehen. Wer aber von einem weniger wissenschaftlichen Triebe hierhergeführt wird, der wird mit Schauern diesem Saucenzauber entfliehen. Jede Schüssel ist ein böser Geist, der durch eine Hexerei à la reine, à la Provençale oder à la Pompadour festgebannet ist und blos von den Naturkräften der Verdauung aus seinem künstlichen Schlummer geweckt wird, um sich dann in unsrem Innern leider so spät und zu spät einer unangenehmen Reue über verfehlten Lebensberuf hinzugeben. Der Gläubige mag fromm sein Kreuz schlagen, denn diese glänzenden, elegant herausgeputzten Schüsseln erinnern an das Teufelgeld in den alten Zauberromanen, das uns als Leder, als Kohle u. s. w. in der Hand (im Magen) bleibt.

So ein Restaurant bezahlt mehre tausend Franken Zins für sein überaus prächtiges Local mit den vielen Spiegeln, in denen sich tausende und abertausende von Gefoppten wohlgefällig beschauen. Er hat hübsches Geschirr — er gibt täglich weiße Tischwäsche und die Aufwärter in ihren schwarzen Tüchchen, mit den weißen Halsbinden, der bleichweißen Schürze und der dienstfertigen Serviette unter dem Arme, die nette Comptoirsrau mit den freundlichen Blicken — die sauber ausgestatteten und mit Geschmack aufgerichteten Desserts berücken und umfangen unsre Sinne ... Wir geben uns der Täuschung preis und essen Schuhsohlen statt Beafsteak und Gauthouc statt Roastbeaf. Die Geheimnisse der sauceverhüllten Ungeheuer zu enträthseln, dies mag einem Liebig anheimgestellt bleiben — wir lassen den wohlthätigen Schleier darüber, dessen Lüftung der Seekrankheit nahebringt. Und alles das wegen bloßer Befriedigung unsrer Eitelkeit. Man will um zweiunddreißig Sous Suppe nebst drei andern Gängen, einem Dessert, Wein und Brot zu sich nehmen. Die einfachste Addition muß das Lügenhafte dieses Strebens darthun — aber der Pariser addirt nicht — seine Augen sind befriedigt, er hat Brot soviel er will, und das ist ihm eigentlich die Hauptsache. Der Fremde wird oft auf eigenthümliche Weise getäuscht. Die ersten vierzehn Tage erhält sich die Illusion seines Magens auf der nöthigen Höhe, um in Enthusiasmus über diese beispieslos billigen Institutionen zu gerathen — aber spätestens nach dieser Lehrzeit öffnen sich seine Augen und er sehnt sich nach den Fleischtöpfen seiner Heimat zurück. Er verwünscht den unmoralischen Trug und sucht in irgend einer bürgerlichen Pension, deren es hier so viele

gibt, Erlösung aus dem bösen Banne, in dem ihn die Charlatanerie des Palais Royal festhielt. Im Passage Choiseul ist auch eine solche Restaurirungsanstalt für 32 Sous, und hart daneben befindet sich eine andere Anstalt, die das Gegentheil von jener ist und die sich noch dadurch vortheilhaft vor ihr auszeichnet, daß sie uns ihre erwünschten Dienste für nur 3 Sous leistet. Ein Habitué dieser die Geruchlosigkeit in ihrem Schilde führenden Institution beklagte sich einst beim Eigenthümer über die Dissonanz zwischen der Verheißung auf dem Schilde und der Atmosphäre der Wirklichkeit. „Ach, lieber Herr,“ erwiderte der gekränkte Eigenthümer, „wie soll ich mir helfen! seitdem dieser vermalebeite Restaurant neben uns sich befindet, ist es nicht mehr auszuhalten!“ Das verletzte Selbstgefühl hatte diesen Mann zu einer vortrefflichen Satire aufgestachelt. Der arme Ludwig Börne hatte das Glück, gegenüber vom Palais Royal zu wohnen, und er sah diesen Teufeln in ihre Herenküchen. Seither hütete er sich, die verführerischen Häuser zu betreten. Man müßte die Pariser in diese Küche führen, um sie von ihrem blinden Glauben an dieses gefährliche Vorurtheil zu heilen, welches diner à 2 francs heißt. Deutscher Jüngling, den seine Wißbegierde nach Paris führt, hüte dich vor den gleichnerischen Verheißungen der billigen Restaurants. Suche in eine von den vielen pensions bourgeoises eingeführt zu werden oder gehe zu einem bescheidenen Restaurant ohne Spiegel und Auslegekasten, bezahle deine zwei Franken für eine Speise und eine halbe Flasche Wein und preise Gott, der uns unser tägliches Brot gibt. Einige Etablissements in Paris, wie die Taverne von Lucas nächst der Madelainenkirche oder das Speisehaus von Madame Morel nächst der komischen Oper, wo man für drei Franken ungefähr, ohne optische Täuschung, ein einfaches Mittagmahl finden kann, empfehlen wir dir auch. Madame Morel zeichnet sich noch durch die artigen Aufwärterinnen zu ihrem Vortheile vor andern Anstalten dieser Art aus. Ihre Clientele ist aus den entgegengesetztesten Elementen zusammengesetzt, sie hat Künstler und Börsejünger zu alltäglichen Gästen. Deutsche Maler und Musiker nebst deutschen und französischen Börsespeculanten drängen sich in den niedrigen und engen Räumen zusammen. La mère Morel hat nämlich nicht umsonst mit Musikern soviel Umgang, sie hat dem Conservatorium sein Geheimniß abgeloct — ihre Säle sind kleiner, als sie ihrem zahlreichen Publicum nach sein müßten. Man findet keinen Platz, also drängt man sich zu. Um  $\frac{1}{2}$  findet man den Speisezettel abgemaust, als ob die Kosaken da gewirthschaftet hätten. Das behält ihr das Vertrauen, weil man sich so überzeugt, daß alle Speisen frisch sein müssen. In den Restaurants vom Palais Royal essen vielleicht zwei oder drei Personen leiblich, das sind geduldige Seelen, welche das Repertoire auf Kosten ihres Magens studirt haben und wie die Pointirer an den Spieltischen die Nummern verfolgen, die lange nicht herausgekommen. Treten Sie aber in einen

solchen Speiseirrgarten und hören jemand ein Fricandeau verlangen, und wäre es auch im reinsten Französisch, Sie können einen Eid darauf leisten, daß sie es mit einem Provinzialisten zu thun haben. Was diese heillosen Wirthschaft vollends bezeichnet, ist, daß das obligate Trinkgeld, das Sie dem Garçon geben, vom Eigenthümer getheilt wird. Sie können also nicht einmal durch Bestechung zu einer leidlichen Speise gelangen. Der Garçon empfiehlt alles und er hat recht, wer einmal in diese Falle gerathen, dem kann alles gleich sein.

In neuester Zeit sind die englischen Tavernen aufgekomen. Diese empfehlen sich von vielen Seiten — aber man steigere seine Anforderungen nicht so hoch, ein Stück Fleisch wie in einem englischen Speisehause zu erwarten.

Die Tables d'Hote in den Gasthäusern sind in der Regel schlecht — nur die zu fünf Franken können sich mit den deutschen messen. Doch gibt es einige wenige zu drei Franken, wie das im Hotel Mirabeau in der Rue de la Paix, die empfehlenswerth sind. Nach diesen flüchtigen Andeutungen wird der Leser beurtheilen können, welches Verdienst um die hungrige Menschheit sich Girardin und seine gastronomische Gesellschaft erwerben, wenn sie ihr Programm redlich einhalten. Das Diner de Paris und das Diner européen, wo man für drei und viertel Franken speist, sind wol leidlich, aber die Einrichtung ist unerquicklich. Es hat etwas Eiliges, wie das Ostermahl der Juden vor dem Auszuge von Aegypten. Es erinnert zu sehr an die Mahlzeiten während der Eisenbahnreisen. In so mancher Beziehung verdient Paris den stolzen Titel der Capitale de la Civilisation, den es sich anmaßt, aber es gibt doch vielleicht keine große Stadt, in der so viele Leute für verhältnismäßig viel Geld schlechter äßen als in Paris. Um hier sehr gut zu essen, muß man auch sehr theuer essen oder Girardins Plan muß eine Wahrheit werden. Für den Fremden hat das Treiben in den Speisehäusern an und für sich Interesse und läßt ihn manches vergessen. Die Schnelligkeit, mit der die complicirtesten Speisen fertig werden, die (außerlich) geschmackvolle Zubereitung, die verführerischen Cabinets particuliers, alles das hat seinen Reiz, vorzüglich für die Paul de Kock gefättigte Einbildungskraft der Bewohner jenseits des Rheins. Wer aber in ein Cabinet particulier tritt, das wieder nicht zu verwechseln ist mit dem Cabinet de Societé, der verzichte auf allzuscharfe Kritik. Ins Cabinet particulier gehören bloß die Omelettes truffées, jene Pirouetten der französischen Kochkunst, die getrüffelten Speisen jeder Sorte, die gewürzten Schüsseln, die prickelnden Weine und all das Zubehör, welches dem guten Willen zu Hilfe kommt, denn hier ist der Divan der einzige plat de veritance. Wir wollen unsre gastronomische Orientirung nicht schließen, ohne dem deutschen Reisenden einen guten Rath zu geben. Sowie man in den Restaurant tritt, muß jede Scheu vor Sprechfehlern abgelegt werden. Man bekenne seine Unwissenheit

und frage genau nach der Bedeutung von Schüsseln, deren Wesen oft durch historische, geographische, artistische oder mythologische Bezeichnungen verhüllt ist. Und bekäme man auch nur mimische Erklärungen, es ist doch immer besser, als sich argen Enttäuschungen entgegenzuwagen und Hahnenkämme mit Trüffeln statt einer soliden wirklichen Speise aufgetischt zu sehen.

### Neue Romane.

Wir beginnen mit einer Sammlung, deren frühere Bände wir bereits angezeigt haben: Album. Bibliothek deutscher Originalromane. Herausgegeben von Kober. Neunter Jahrgang. Prag, Gerzabeck. Leipzig, Hübner. — Der zwölfte Band dieser Sammlung enthält von Martini, dem Verfasser der Bilder aus dem Honvedleben, das Stilleben eines Grenzoffiziers. Der Verfasser hat bereits durch die lebendige Darstellung seines früheren Werks gerechten Beifall eingeerntet, er wird auch dem gegenwärtigen nicht fehlen. Wahrscheinlich beruhen diese Schilderungen von den Zuständen eines österreichischen Grenzdistricts auf eignen Erlebnissen; doch ist durch die novellistische Form mehr Farbe und Bewegung hineingebracht. Der Stil könnte correcter sein. — Band 13 und 14 enthalten den Roman von Josef Rank: die Freunde. Die Art und Weise des Dichters ist bereits allgemein bekannt und hat in einem großen Theil des Publicums Anklang gefunden. Die Kritik kann diesen Erfolg nur sehr theilweise rechtfertigen, denn die Darstellung ist überladen und manierirt, obgleich eine gewisse Erfindungskraft nicht zu verkennen ist. — Im 18. und 19. Band sind unter dem Titel: Familienbilder, kleine Erzählungen von Levin Schücking und Louise von Gall enthalten. Der Werth derselben ist sehr ungleich, doch haben sie alle das Verdienst, gut erzählt zu sein. —

Das illustrierte Familienbuch des österreichischen Lloyd enthält in seinem 8. und 9. Heft außer den kleinern Mittheilungen die Novellen: der Weltmar von Jeanne Marie und ein Begegniß im Gebirge von Ferdinand Kirnberger. Unter den Illustrationen zeichnen wir aus die Abbildungen von Pressburg und Gastein und das Würfelspiel nach einem bekannten Gemälde von Murillo. —

Erzählungen des Herrn Kauz. Von J. G. von Quandt. Dresden, Kunze. — Der Verfasser ist ein Verehrer von Jean Paul; er hat sich nicht bloß manches von seiner Darstellung angeeignet, sondern er läßt auch bekannte